

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances. Bureau provisoire: No 18, rue Sainte-Thérèse, Montréal.

Abonnements: Montréal, un an \$2.00 Canada et Etats-Unis 1.50 France 1.25

Publié par La Société de publication commerciale, MONTEUR & HELBRONNER, gérants.

MONTREAL, 23 SEPT. 1887

A NOS LECTEURS

L'accueil si bienveillant que nous avons reçu du public auquel s'adresse notre journal nous oblige, dès aujourd'hui, à en exprimer notre sincère reconnaissance. Quelles que fussent nos espérances de succès en fondant ce journal, nous ne nous attendions pas à une manifestation aussi générale en notre faveur.

LES EXTRAS

On sait que très souvent dans le cours de l'exécution d'un contrat, des changements sont faits aux plans et devis originaux. Ces changements qui, généralement, nécessitent un surcroît de travail, de matériaux, etc., constituent ce qu'on appelle des extras, c'est-à-dire qu'ils sont payés en dehors du prix stipulé par le contrat.

On sait aussi que ces changements sont souvent faits à la demande verbale du propriétaire qui n'étant pas habitué à se rendre compte sur un plan de ce que sera sa bâtisse, découvre des défauts ou des erreurs au fur et à mesure que les murs viennent reproduire ce plan en relief. C'est une chambre trop petite, ou trop grande, un passage trop étroit ou trop large, une cloison à démolir ici, des ornements à ajouter plus loin, etc.

Sur cette demande, l'entrepreneur fait les travaux tels qu'ils lui sont indiqués et souvent, n'exige pas, ne peut pas même exiger d'ordre écrit. Or, cette absence d'ordre écrit dans l'état actuel de la loi, peut le priver de tout recours contre le propriétaire pour peu que ce dernier veuille se retrancher derrière le texte du code.

En effet, aux termes de l'article 1233, la preuve testimoniale n'est admise, en dehors des matières commerciales, que pour les matières où le principal de la somme ou la valeur demandée n'excède pas \$50; lorsqu'il s'agit d'une somme ou d'une valeur supérieure à \$50, il faut nécessairement faire une preuve par écrit ou obtenir le serment de la partie adverse.

Or cet article 1690 est précisément celui que nous citions dans notre dernier numéro et qui se lit comme suit: "Lorsqu'un architecte ou un entrepreneur se charge de construire à forfait un édifice ou autre ouvrage par marché, suivant plan et devis, il ne peut demander aucune augmentation de prix, ni sous le prétexte de changement dans les plans et devis, ni sous celui d'augmentation de la main-d'œuvre ou des matériaux, à moins que ces changements ou augmentation ne soient autorisés par écrit et le prix arrêté avec le propriétaire."

auxquelles ils doivent prendre part, les assimiler aux commerçants et leur permettre la preuve testimoniale pour toutes leurs transactions? Voici une anomalie assez étrange que nous signalons et qui prouve bien la diversité d'appréciation des différentes législations à leur sujet. Lorsqu'il s'agit de faillite, de cession de biens, lorsqu'il y a, en un mot, à faire valoir une réclamation contre eux, les entrepreneurs sont classés parmi les commerçants; mais s'il s'agit au contraire d'une réclamation qu'ils ont, eux, à faire valoir contre une autre personne, non seulement on leur refuse les privilèges du commerce, mais on fait exception contre eux, même au droit commun!

Evidemment il suffira à l'association des entrepreneurs d'exposer à la législature les justes griefs qu'elle a contre ces dispositions exceptionnelles pour que l'on fasse disparaître, au moins, cet article 1690 qui les place en état d'infériorité vis-à-vis de leurs concitoyens, si on ne veut pas aller jusqu'à les assimiler en toutes choses aux commerçants, ce qui pourtant ne serait que leur rendre justice et qu'harmoniser les dispositions de la loi.

Notre ami, Le Moniteur du Commerce annonce notre naissance à ses lecteurs de la façon suivante: "Nous accusons réception d'un nouveau journal de quatre pages, Le Prix-Courant, publié une fois la semaine, à Montréal."

Mieux vaut quatre pages bien remplies que vingt-huit pages vides, n'est-ce pas, confrère?

TROP ASSURES OU TROP PEU

A la séance du comité du feu, mercredi dernier, à laquelle assistaient les délégués de l'Association des Assureurs, M. l'échevin Cunningham a fait la remarque que nous avons nous-même faite l'autre jour, que la fréquence des incendies dépendait peut-être un peu de ce que les compagnies assuraient pour la pleine valeur et quelquefois pour plus que la valeur.

M. G. F. Smith, de la compagnie Liverpool and London and Globe répondit: "Au contraire, la plus grande difficulté que nous ayons à surmonter c'est que les gens ne s'assurent pas assez, de sorte que, quand l'assuré perd, la moitié de sa propriété par un sinistre, la compagnie a à payer le montant entier de sa police. C'est tellement le cas que nous avons songé sérieusement à appliquer le système de l'average, c'est-à-dire à tenir le propriétaire partiellement assuré comme assurant lui-même sa propriété pour la différence, et, en cas de sinistre, à partager avec lui la perte dans la proportion des deux assurances."

Il y a du vrai des deux côtés: car il y a certainement des risques acceptés par les compagnies au-dessus de la valeur assurable; et d'un autre côté, on comprend que les compagnies préfèrent un risque couvrant disons 75% de la valeur assurable, parce qu'elles ont au moins alors quelque chance de bénéficier de sauvetage.

LES EXPOSITIONS DE MONTREAL

La Chambre de Commerce du district de Montréal, s'est occupée, à la dernière séance de son comité des expositions de Montréal.

La question est, des plus importantes. On ne peut s'empêcher de constater, les faits aidant, que Montréal la ville la plus riche, la plus peuplée et la plus industrielle du Canada a presque toujours été malheureuse dans ses expositions. Avec un palais vaste, spacieux et bien aménagé, entouré d'un terrain considérable, possédant un champ de course suffisant, ayant enfin tous les éléments nécessaires pour réussir, les expositions de Montréal quoique bien subventionnées n'ont jamais été fructueuses et ont toujours été assez mal patronnées par les exposants et le public.

Il doit y avoir, une ou des causes, à un tel état de choses. L'association des entrepreneurs trouve, avec raison selon nous, qu'il y a là une injustice criante. Pourquoi cette exception au désavantage des entrepreneurs? Pour quelle raison mettre ainsi hors du droit commun toute une classe de citoyens aussi intéressante et aussi utile à la société que les autres?

Ne devrait-on pas plutôt, considérant leur genre d'affaires, les difficultés imprévues qui peuvent survenir, la variété des transactions

Le gouvernement trouverait certainement quelques avantages à cette combinaison et Montréal pourrait voir s'établir d'une façon permanente ces foires annuelles si profitables au commerce.

Encore une fois nous devons être capables, tout comme Toronto, d'avoir une exposition annuelle, et la Chambre de Commerce du district de Montréal, devrait s'employer de cette question qu'elle a soulevée la première et faire tous ses efforts pour en démontrer au public l'utilité et la praticabilité, jusqu'au jour du succès.

Une exposition annuelle à Montréal, amènera dans notre ville des milliers et des milliers de visiteurs, augmentera notre commerce de gros, développera les débouchés intérieurs de nos industries et fera circuler des centaines de mille piastres dans notre commerce de détail. Ces avantages valent certainement la peine qu'on fasse quelques efforts pour les obtenir.

L'AVENIR DES VOYAGEURS CANADIENS-FRANÇAIS

On se rappelle la campagne qui fut faite il y a quelques années à Montréal même, pour la suppression des voyageurs de commerce. Plusieurs maisons importantes se mirent, dans presque toutes les branches du commerce, à la tête de ce mouvement. On disait, à quel bon voyageur et les frais énormes qu'il occasionne? Il est plutôt nuisible qu'utile, obligé qu'il est, souvent, de forcer les crédits pour effectuer des ventes. Restons chez nous, ajoutait-on, les clients ayant besoin de nous viendront dans nos magasins et nos ventes seront tout aussi bonnes, tout en étant mieux faites et plus fructueuses. Le projet était assez alléchant, mais il n'eut aucun succès, et le voyageur de commerce est plus indispensable que jamais.

Sa puissance est maintenant reconnue par tous les peuples et surtout par ceux dont l'industrie a atteint un développement tel, qu'elle ne peut vivre qu'en cherchant des débouchés à l'étranger.

Nous n'en sommes pas encore là, hélas! mais nous aurions pu y arriver, et nous pourrions y arriver dans un temps très court. Pour cela il nous suffirait de suivre l'exemple donné par les grands pays industriels et d'envoyer quelques voyageurs de commerce dans les grands pays de consommation.

Pour faire ce métier demandant des aptitudes spéciales, de l'observation, du tact, du savoir-faire et du savoir-vivre, nul n'est mieux doué que le Canadien-français. L'Anglais, tout grand brasseur d'affaires qu'il soit, n'est pas un voyageur de commerce proprement dit, et la preuve en est, dans le nombre considérable de Canadiens-français employés par nos grandes maisons anglaises et de l'estime qu'on a pour eux. L'Anglais, très fort lorsqu'il lutte sur son propre terrain, soutenu par ses capitaux, par ses relations extra-commerciales et ses affinités de race et d'origine, se fait souvent battre là-bas, à prix et à termes égaux, la préférence est donnée à celui qui sait le mieux présenter ses échantillons et le mieux faire valoir ses produits.

L'utilité et l'importance des voyageurs de commerce

de commerce sont aujourd'hui parfaitement reconnues, et c'est à eux, et non plus aux consuls, même en Angleterre et aux Etats-Unis, qu'on s'adresse pour créer et développer les relations à l'étranger. Les nations, comme la France, par exemple, qui étaient restées tranquillement à attendre les clients, ont senti le besoin d'aller les trouver chez eux, et commencent à lancer leurs voyageurs sur tous les points du globe.

Pourquoi n'agissons-nous pas ainsi? Pourquoi les différentes branches de l'industrie ne se grouperaient-elles pas pour subvenir aux dépenses d'un voyageur de commerce capable d'aller étudier les marchés étrangers. L'industrie du cuir, par exemple, comprenant les cuirs, les chaussures, les fournitures pour cordonnerie, la sellerie, les courroies, etc., etc., choisirait un voyageur connaissant les matières premières et leurs transformations et l'envairrait faire un voyage d'études tant pour savoir ce que l'on pourrait acheter à l'étranger que pour s'enquérir de ce qu'on pourrait y vendre. Les Allemands ont à peu près procédé de cette façon, servis du reste à bon marché par leur colossale émigration habilement exploitée au détriment des peuples hospitaliers qui la recevaient.

Nous sommes, dans certaines industries, outillés pour faire concurrence à n'importe quel pays, et nos ressources naturelles ne pourront être exploitées habilement que du jour où nous pourrions en exporter les produits sous une forme ouvrière quelconque.

Le Canadien-français avec sa connaissance parfaite du français et de l'anglais, pour se faire com-

prendre n'importe où, là même ou l'Allemand, l'Espagnol ou l'Italien dominant. Son éducation anglo-saxonne, sa qualité de sujet anglais et son origine latine lui offrent des moyens d'action que l'Anglais est loin de posséder.

Là où la France a fortement établi son commerce d'exportation, le Canadien-français trouvera un champ facile à exploiter.

Les commerçants des pays du bassin de la Méditerranée, des côtes d'Afrique, du Brésil, de la République Argentine, du Chili, du Pérou, des Antilles, par exemple, accueilleront avec bienveillance les voyageurs Canadiens-français parce qu'ils sont français, alors que les pays anglais les recevront avec autant de faveur parce qu'ils sont sujets de Sa Majesté la reine Victoria. La présentation sera facile et le bon vouloir des clients se traduira en beaux et bons ordres si les produits offerts peuvent lutter à égalité avec ceux de nos concurrents.

L'essai sera peu coûteux, et vaut la peine qu'on le tente; la position géographique de Montréal, port d'exportation du Canada, exige que nous le tentions. Il y a là, une œuvre patriotique que les Canadiens-français seraient d'autant plus coupables de ne pas chercher à accomplir, qu'ils sont, plus que toute autre race établie sur ce continent, capables de la mener à bonne fin. Cette question s'impose à l'attention de la Chambre de Commerce canadienne-française de Montréal, et nous sommes certain qu'elle l'étudiera avec tout le soin qu'elle mérite.

LES FALSIFICATIONS DU VIN

Dans tous les pays où la température est l'objet d'une étude sérieuse, on recommande l'usage du vin, afin de remplacer celui des alcools si nuisible à la santé et à la morale publiques.

Mais, pour arriver à un résultat pratique, il est de toute nécessité que le vin soit, sinon pur, ce qui devient de plus en plus rare, mais tout au moins exempt de tout mélange toxique.

Les falsifications du vin toutes nombreuses et variées qu'elles puissent être, sont facilement reconnaissables, et nous ne saurions trop recommander à nos importateurs et à nos détaillants de vérifier les produits qu'ils livrent à la consommation.

C'est afin de les mettre à même de faire eux-mêmes ces vérifications que nous reproduisons l'article suivant que nous trouvons dans un journal de Paris.

"Les marchands de vins parviendront-ils à faire disparaître totalement de la surface du globe le liquide précieux et rare connu sous le nom de vin pur? Certainement non, puisqu'il faut du vin pour célébrer la messe, et qu'on dira la messe jusqu'au dernier jour du monde. Toutefois, les marchands ont pris l'habitude de croire qu'il y aurait toujours assez de vin sans qu'ils s'en mêlent, et ils n'en vendent plus. Il est fâcheux toutefois que, par habitude, ne vendant plus la chose, ils aient toujours conservé le nom. De là un malentendu: on ne sait jamais ce qu'on boit.

Les gens qui ont le désir ou le besoin de savoir sont obligés de se lancer dans des manipulations chimiques étranges et compliquées, ordinairement désagréables, au bout desquelles ils ne sont pas plus avancés qu'avant. Ils achètent de boire leur mauvais vin, en achetent d'autre, et sont volés comme la première fois—la première qui est la centième. N'y aurait-il pas quelque petit moyen, quelque bonne petite recette pour tâter un échantillon de vin avant de payer quelques piastres l'ennui de boire, une année entière, un liquide empoisonné? Il y en a certes! ce ne sont pas les procédés, tous réputés infallibles, qui font défaut. Ce qui manque aux consommateurs, c'est le moyen de s'en servir. En voici quelques-uns, parmi lesquels nous donnerons la préférence aux plus modestes.

La fraude la plus ordinaire est la coloration artificielle du vin. Cette première fraude est nécessaire pour en dissimuler souvent deux autres: addition d'eau et d'alcool.

Viennent ensuite le plâtrage et l'addition d'acide salicylique. Il en est d'autres dont la recherche exige des opérations trop compliquées. Procédons par ordre. Coloration artificielle.—Voici quelques procédés usuels: Matériel nécessaire: un litre de vin à examiner; quelques tubes à essai; un verre à liqueur; éther, ammoniac, acétate d'alumine; soie blanche. L'unité du volume sera le verre à liqueur.

Le tube à essai peut être remplacé avantageusement par un verre à liqueur ordinaire. L'acétate d'alumine est d'un usage inoffensif. Il faut éviter d'ouvrir le bouchon d'éther dans le voisinage d'une

flamme, feu, bougie, allumette ou tabac allumé. Ces réactifs sont d'un emploi facile.

Dans un tube à essai, dit le Lorrain, mettons un volume de vin et un d'éther. Si le mélange ne change pas de couleur il doit y avoir de la cochenille; pour nous en assurer, introduisons dans un nouveau tube un volume de vin, un demi volume d'ammoniac et un demi-volume d'eau. Le vin contient de la cochenille si le mélange prend une teinte violette sombre. Si le mélange de vin et d'éther à volumes égaux prend une coloration jaune le vin contient du campêche. Cette coloration jaune doit passer au rouge sous l'influence de l'ammoniac.

Si le mélange de vin et d'éther prend une teinte rouge violette disparaissant par l'addition d'ammoniac, le vin examiné est exempt de matière colorante artificielle. Si, au contraire, cette teinte persiste après l'addition d'ammoniac, il contient de l'orseille.

A un volume de vin ajoutons un peu d'acétate d'alumine: si le mélange est violet-rouge, après agitation le vin contient du sureau.

Dans un tube à essai introduisons un volume de vin et deux d'ammoniac. Après avoir agité ajoutons un volume d'éther et plongeons dans le mélange un morceau de soie blanche, retirons la vivement et lavons-la à l'eau pure. Si la soie reste colorée en rouge éclatant, le vin contient certainement de la fuchsine.

C'est encore un peu compliqué. Tout le monde n'a pas sous la main l'éther, l'ammoniac, l'acétate, ni toujours présents à la mémoire les détails de ces essais. L'agenda du chimiste pour 1887 indique un moyen plus sommaire. Il n'y a d'autre réactif que du blanc d'œuf et de la craie:

On dépose une goutte de vin sur un bâton de craie albuminée, préparé en trempant dans l'alumine à 10 O/0 un bâton de craie, laissant sécher à 212° et grattant la couche superficielle. Tout vin donnant une tache verdâtre, violacée en rose, sera suspect.

Plus simplement, il suffit d'agiter un blanc d'œuf dans une bouteille d'eau et de sécher la craie près du fourneau de cuisine. Une petite provision très peu coûteuse, peu servir longtemps.

Plâtrage.—Le réactif des laboratoires (chlorure ou nitrate de Barium) est commode et peu coûteux, mais il est toxique et, par suite, l'usage familial n'en n'est pas prudent.

Dans l'usage quotidien, on peut remarquer que les vins plâtrés se troublent plus facilement que d'autres avec les eaux minérales carbonatées ou même avec l'eau de seltz. On peut se servir aussi du carbonate de soude qu'on trouve chez tous les épiciers.

Acide salicylique.—Après bien des controverses, cette fraude est considérée comme fort dangereuse. Si le vin contient une quantité notable d'acide salicylique, on s'en aperçoit au simple mélange d'eau, cet acide étant insoluble dans l'eau et ne se dissolvant dans le vin qu'à raison de son degré d'alcool. Dans ce cas, l'eau rougie laisse déposer au fond du verre des paillettes brillantes.

Le procédé suivant est plus précis et plus sûr: agiter le vin dans un flacon avec de l'éther, verser le mélange dans un entonnoir dont on tient l'extrémité fermée avec le doigt jusqu'à ce que la couche d'éther soit revenue à la surface. Cette couche d'éther contient tout l'acide salicylique. On laisse écouler le vin par l'entonnoir, retenant seulement l'éther qu'il faut mettre à part dans un verre, où on le laisse s'évaporer. Il suffit alors de toucher le dépôt qui est au fond du verre avec une goutte de perchlore de fer des pharmaciens. L'acide salicylique se révèle aussitôt par une belle coloration violette.

On peut, à défaut d'éther, employer le chloroforme. Le perchlore de fer est inoffensif, et il suffit de quelques grammes pour faire beaucoup d'essais; on l'emploie à l'état de solution légère, couleur jaune paille.

Epreuve à l'amadou.—Le plus simple des procédés. Tout simple qu'il soit, nous le tenons d'un homme compétent, propriétaire de vignes, distillateur et vigneron expérimenté. Il n'y a d'autre instrument si réactif qu'un simple chiffon d'amadou, dans lequel on découpe des bandes d'un demi-pouce de large; d'une longueur suffisante (deux pouces environ) pour qu'un bout de la bande plonge dans un verre de vin à éprouver; pendant que l'autre extrémité tombe au fond d'un autre verre, qui est vide. Ce petit appareil, étant ainsi disposé et abandonné à lui-même, l'expérience se fait toute seule.

Au bout de quelques heures, on trouve qu'une partie du vin a humecté l'amadou par un effet de capillarité; et passé dans le second verre, mais en même temps l'amadou fait fonction de filtre extrême-

ment délicat. Le vin est-il pur et naturel? Il passe dans le second verre tel qu'il est dans le premier, ou du moins la différence, pour quelques gros vins très colorés, n'est pas alarmante. Le vin est-il additionné d'eau, d'alcool, de matières colorantes? L'eau passe d'abord et forme une première couche au fond du verre. Viennent ensuite l'alcool, puis le vin, faiblement coloré, c'est-à-dire selon la proportion de véritable vin contenue dans le mélange. Si on l'observe avec soin, cette expérience si aisée est extrêmement sensible.

Extrait sec, densité, dosage de l'alcool.—Ce sont des mesures délicates à prendre sans instruments spéciaux, mais plus faciles encore quand on possède les instruments. Avec une balance et une mesure jaugée, telle que les mesures d'éclairage qui sont dans le commerce, on peut obtenir une évaluation approximative suffisante en pratique. Le réactif est l'eau distillée; si on peut en avoir, ou à son défaut de l'eau de pluie aussi pure que possible et qui n'ait point dissous de sel qui augmente sa densité. On pèse un volume connu de vin. Pour plus de simplicité, supposons que ce soit exactement un litre. Notons les poids et faisons bouillir jusqu'à réduction d'à peu près moitié; ce qui chasse tout l'alcool. Ajoutons de l'eau distillée pour faire exactement ce volume d'un litre, et passons de nouveau. Ce second poids est supérieur au premier; il représente le poids d'un litre d'eau pure à la température de l'expérience, plus le poids des matières solides en dissolution dans un litre de vin et que les ressources d'un laboratoire permettent d'isoler à l'état d'extrait sec. Il suffit donc de retrancher ce poids du litre d'eau pur pour avoir celui de l'extrait sec; il ne doit pas être inférieur à 16 grammes pour les vins légers, ni supérieur à 26 pour les vins forts. Au-dessous de ce chiffre il y a mouillage et au-dessus addition de sels, c'est-à-dire le plus souvent de plâtre.

On pourrait de même par un calcul semblable trouver le poids de l'alcool, qui doit être dans un rapport de 2 à 44 avec celui de l'extrait sec mais on apprécie mieux le degré alcoolique évalué au pèse-alcool, et on trouve partout ce qu'il faut pour cela, si on veut le connaître. Au point de vue de la fraude, l'essentiel est de savoir s'il y a oui ou non mouillage.

NOUVELLES SOCIÉTÉS

Compagnie à fonds social: "The Export-Lumber Co." constituée en corporation sous la loi de l'Etat de New-York le 8 mai 1878. Principal siège d'affaires pour la province de Québec, Montréal; directeur-gérant pour la province, M. Geo. Pope, de Montréal.

"F. X. Paiement & Daigault," entrepreneurs et constructeurs d'escaliers, à Montréal; F. X. Paiement dit Larivière et Ovide Daigault, de Montréal. Depuis le 22 août 1887.

"Berthelot, Héty & Cie, agents d'assurances, d'immeubles, etc., à Montréal; Joseph Elie Héty, agent d'immeubles, et Louis Henri Berthelot, avocat, tous deux de Montréal; depuis le 5 avril 1887.

"Sharpe's City Express," entreprise de transports; Philip Curtin, voiturier, de Montréal, et Delle-Isabella Sharpe, de New-York, fille majeure; depuis le 1er septembre.

"Brymer & Bramley," bijoutiers et orfèvres, Montréal; George C. Brymer et William Bramley, tous deux orfèvres de Montréal; depuis le 1er septembre.

"Rochon & Monette," entrepreneurs et poseurs de briques, Montréal, Stanislas Rochon & Onésime Monette, tous deux poseurs de briques, de Montréal, depuis le 1er juillet 1887.

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

La Société Frigon & Rochon, composée de Benjamin Frigon & Stanislas Rochon, de Montréal, a été dissoute le 9 mai dernier.

La Société G. C. Derick & Cie, composée de George C. G. Derick, marchand, de Clarenceville et dame Marie Marie Greene, son épouse, marchands en gros de médecines brevetées, drogueries, etc., à Montréal, a été dissoute le 3 septembre 1887.

La Société "Bourret, Bertrand & Cie," fabricants de vinaigre, de Montréal, composée de Joseph O. Bourret, George Bertrand & Thomas Lamoureux, tous de Montréal, a été dissoute à compter du 10 janvier 1887.

MM. Bourret & Bertrand sont chargés de la liquidation.

La Société "Béliveau & Cie," hôteliers, de Montréal, composée de Joseph Béliveau & de Mme Vve Chas. Béliveau, de Montréal, a été dissoute à compter du 19 septembre courant. Mme Vve Béliveau est chargée de la liquidation.