

précédente et presque exactement la même qu'en 1892.

Il est à noter que la proportion des faillites dues à des spéculations étrangères à la ligne de commerce du failli est tombée à pic ; elle n'est plus que de 8/10èmes de 1 p.c. contre 1.2 p.c. en 1893, 1.9 p.c. en 1892 et 2.7 p.c. en 1891.

Par contre, les faillites causées par une trop vive concurrence ont eu une augmentation proportionnelle considérable, ce à quoi l'on pouvait s'attendre, dans une période de dépression suivant une année de crise. Le total en 1894 a été de 277, contre 191 l'année précédente, 180 en 1892 et 199 en 1891. La proportion a été de 2.1 p.c. en 1894, de 1.2 p.c. en 1893 ; de 1.7 p.c. en 1892 et un peu moindre en 1891.

La leçon de la crise de 1893 a porté ses fruits dans la diminution du nombre des faillites dues à la négligence des affaires, ainsi qu'à l'extravagance et à la faillite d'autres commerçants.

La proportion des faillites causées par l'inexpérience seule, est tombée de 6.1 p.c. au total en 1893, à 4.2 p.c. en 1894.

Au Canada et à Terre-Neuve, le nombre des faillites de particuliers, sociétés ou compagnies causées par le manque de capital a été de 68.5 p.c., tandis que, l'année précédente, il avait atteint la proportion de 69.4 p.c. L'incompétence et l'inexpérience ont été la cause du même nombre proportionnel de faillites qu'en 1893.

Mais il faut attribuer à un état de crise commerciale 8.1 p.c. des faillites du Canada et de Terre-Neuve en 1894, contre 5.5 p.c. en 1893. En 1893, la faillite d'autres commerçants avait causé 6/10èmes de 1 p.c. des faillites, tandis que, l'année dernière, elle en a causé 2.3 p.c.

De ces données se dégage la conclusion que, aux Etats-Unis comme au Canada, c'est le manque de capital qui conduit le plus de commerçants à la faillite. Et l'on est heureux de constater que la malhonnêteté n'occupe, parmi les causes de faillites, qu'un rang très éloigné.

Les bois de la Colombie Anglaise.

La partie de la Colombie Anglaise située à l'Ouest des Cascades et comprenant la terre de Vancouver et les îles de la reine Charlotte, est couverte de forêts, qui sont peut-être les plus belles du monde. La plus belle essence qu'on y rencontre est le pin Douglas, connu dans

le commerce sous le nom de pin de l'Orégon, dont nous avons décrit plusieurs fois les dimensions gigantesques et les belles qualités du bois.

On y trouve ensuite les essences suivantes : le cèdre blanc (*Thuja occidentalis*), qui atteint également de très grandes hauteurs et dont les Indiens se servent pour la construction de leurs habitations et de leurs pirogues.

Viennent ensuite deux espèces d'ifs, une d'aune, deux variétés de sapins (*Abies menziesii* et *grandis*). Deux espèces de pins (*Pinus contorta* et *monticola*), deux espèces d'érables (*Acer macrophyllum* et *circinatum*) ; le hemlock-spruce (*Abies mertensiana*) y est très commun ainsi qu'une espèce de chêne (*Quercus gayrrana*), qui ne se trouve que dans les îles et n'a pas été vue sur le continent.

Les exploitations, sur cette côte du Pacifique, se continuent pendant toute l'année, et tandis que les exploitants de l'Est de l'Amérique attendent avec impatience la tombée de la neige pour traîner leurs troncs jusqu'aux rivières qui doivent les flotter, les bûcherons de la Colombie paraissent plutôt déplorer l'arrivée de l'hiver. Ils n'ont servi pour le transport de leurs bois, ni de traîneaux ni de chariots, mais ils égalisent le terrain d'une route conduisant de la rivière jusqu'à l'endroit même où se fait la coupe. Ils consolident cette route par des rondins mis en travers. Ces traverses rondes sont ordinairement en érable ou en aune, ou tout autre bois dur, pour économiser l'huile. Ces rondins sont enfoncés dans la terre jusqu'aux deux tiers de leur épaisseur. Les billots qui doivent être transportés sont alors sciés en biseau à leurs extrémités et attachés les uns aux autres, depuis deux jusqu'à six, selon leur grosseur. On y attèle six paires de bœufs ou de mules et, après avoir fortement graissé les rondins avec de l'huile de phoque, les bois se mettent en mouvement. Il est surprenant de voir avec quelle facilité des charges énormes glissent le long de ce chemin ainsi préparé. Quand il arrive à une pente, le chargement descend tout seul et il faut avoir soin d'écartier les animaux. Pour faciliter le glissement, on enlève l'écorce de la partie des bois qui subit le frottement.

C'est ainsi que se transportent, jusqu'aux rivières, ces magnifiques billots qui ont jusqu'à 8 pieds de diamètre, et des longueurs très grandes. — *L'Echo Forestier.*

On a inventé une bouée de sauvetage, avec un coussin d'air pour la tête.

LA VENTE DES POULETS

Il y a vivant et mort. Vivant, c'est l'exception. Ce n'est que pendant les grandes chaleurs de l'été, que le commissionnaire se résigne à envoyer ses animaux dans les cageots mêmes. On en comprend aisément la raison. La crainte des inspecteurs de la salubrité, qui doivent rebuter toute viande suspecte, est le commencement de la prudence.

La règle générale est que le commissionnaire envoie ses poulets morts.

Dans la *Cagnotte* du vaudevilliste Labiche, le cultivateur Jean Cadet Colladan demande à son fils : " Toi qui est un malin, comment que tu tues un porc ? " Et Sylvain répond bêtement : " Dame ! J'y donne la mort. " La question fait rire, et pourtant elle n'est pas si saugrenue qu'elle en a l'air. Il y a façon et façon de tuer un porc, comme il y a manière de tuer un poulet. Quand je dis tuer, je me trompe. Dans le métier, on ne tue pas un poulet ; tuer est une locution impropre. On le sacrifie, c'est le terme employé.

Avant de sacrifier, il faut des préparatifs ; cela ne se fait pas instantanément, ou du moins si on le fait c'est par erreur. Nous avons laissé les poulets chez le commissionnaire qui le a amenés dans ses cageots. Arrivés chez lui, il leur fait boire quelques gorgées de lait pour blanchir la chair et dégorger les intestins. C'est le premier acte.

Dans certains pays, on remplace le lait par une petite cuillerée de vinaigre administrée un peu avant la mort. A coup sûr le vinaigre est un antiseptique qui peut empêcher la corruption et éviter des mauvaises odeurs, notamment celle bien connue des cuisinières et des ménagères sous le nom d'évent. Nous pensons cependant que cette méthode peut avoir des inconvénients, ne fût-ce que celui de *sûrir* les chairs, et de leur enlever de leur finesse et de leur moelleux. Il faut réserver le vinaigre pour le poisson d'étang exposé à sentir la vase.

Quand les poulets ont absorbé le lait, on les place dans des cages, lesquelles sont disposées dans une pièce chaude et recouvertes de toiles afin de concentrer la chaleur. C'est une condition essentielle qui facilite l'opération du plumage.

Le lendemain matin arrive l'heure du sacrifice. Nous n'entrerons pas dans de longs détails sur cette opération très connue et qui — en France du moins — se fait à peu près partout de la même façon. Soit avec un couteau, soit avec des ciseaux,