

rante, la France a acheté pour 2,367,000 francs de moins de laine et pour 382,000 francs de moins de soie à l'Angleterre que l'année précédente, et est au contraire, parvenue à lui vendre pour 13,347,000 de plus de laine, et pour 11,492,000 francs de plus de soie qu'en 1900.

**

Les funérailles de feu M Léandre Chaput, ont eu lieu lundi matin, à Notre Dame de Grâces, au milieu d'un grand concours de notabilités appartenant au monde du commerce, de la finance, de l'industrie et des professions libérales, qui avaient tenu à honneur de rendre ce dernier témoignage d'estime à la mémoire de ce citoyen regretté.

Le service funèbre a été chanté par Mgr Racicot, qui a fait la levée du corps. Mgr Racicot était assisté de MM. les abbés Daigneault, curé de St Pierre-aux-Liens et Faucher, aumônier de Villa-Maria. M. l'abbé Ferland, curé de Notre-Dame de Grâces, a chanté l'absoute.

Le deuil était conduit par le fils et le beau-frère du défunt, par ses petits-fils, ses neveux et autres parents.

**

On télégraphie de Menominee, Michigan, que la vente du steamer brise-glace "Algomah" à M. F. H. Clergue, est sur le point d'être conclue. M. Clergue a l'intention d'établir un service d'hiver entre Montréal et le golfe Saint-Laurent. C'est dans ce but qu'il achèterait l'"Algomah."

**

La vingtième assemblée annuelle des actionnaires du Pacifique Canadien aura lieu mercredi le 2 octobre prochain. Une motion sera faite prescrivant une nouvelle émission de débentures au montant de \$2,400,000.

**

On arrivera bientôt à escalader, confortablement installés dans un wagon, les plus hautes cimes des Alpes.

Les ingénieurs ne connaissent plus de difficulté, et les voici créant de nouvelles voies ferrées à travers les montagnes, parmi les pittoresques paysages alpestres, autrefois accessibles seulement aux chamois et aux touristes audacieux.

C'est le cas de la nouvelle ligne que vient d'achever la Compagnie du P.-L. M. et qui doit conduire les voyageurs du Fayet-Saint-Gervais à Chamonix. Son tracé, qui a une longueur totale de 19 km avec des courbes dont le rayon minimum est

de 50 m. part de la gare du Fayet à l'altitude de 580 m. et s'élève jusqu'à Chamonix à l'altitude de 1037 mètres.

Le système de traction adopté est l'électricité. La force motrice est fournie par deux usines hydro électriques. Les trains composés de voitures automotrices se remorquant par simple adhérence, sans locomotive ni crémaillère, ont une vitesse limitée à 10 km. sur les fortes rampes et qui, ailleurs, peut atteindre 40 km.

Chaque train, comprenant quatre voitures de 42 places, un fourgon à bagages ayant à l'avant le compartiment du mécanicien peut enlever 128 voyageurs. Un servo-moteur, imaginé par M. Auvert, ingénieur principal de la Compagnie permet au mécanicien de commander les appareils de manœuvre électrique de tous les véhicules du train. Il a également à sa disposition un frein à air comprimé qui peut agir sur toutes les voitures à la fois.

La réception de cette nouvelle ligne, qui a nécessité des travaux gigantesques dans les traversées du Bonnant et de l'Arve, a eu lieu ces jours derniers en présence des hauts fonctionnaires de la Compagnie et du ministère des Travaux publics.

L'inauguration aura lieu dans le courant du mois de septembre prochain.

**

L'assemblée de l'association des Manufacturiers Canadiens qui devait avoir lieu en septembre a été remise aux 5 et 6 novembre prochains.

**

M. John Cassils, de la maison Shaw et Cassils, président de la Dominion Express Co., vice-président de la Laurentid Pulp Co., directeur de la St. Lawrence Guarantee Co., directeur de la Royal Victoria Life Insurance Co., directeur de la compagnie de l'hôtel Windsor, etc., a été élu vice-président de la Banque des Marchands du Canada, en remplacement de feu Hector Mackenzie.

**

L'épicerie et les fournitures de la table : Les temps sont proches sans doute où l'épicier pourra livrer dans une forme convenable et à des prix tentateurs tout ce qui est nécessaire pour un repas somptueux. Il suffira alors de préparer ces mets pour la table en les chauffant simplement de manière que le cuisinier le plus inexpérimenté et le moins intelligent pourra s'en tirer convenablement.

Un coup d'œil jeté sur une liste des articles d'une bonne épicerie montre ce qui a déjà été fait dans ce sens pour épargner du temps et du tracas à la ménagère.

L'épicier n'en tire cependant pas tout l'avantage qu'il devrait, car le public n'est pas toujours au courant des produits mis à sa portée de cette façon : l'épicier doit pousser ces articles qui, mis en boîtes, sont achetés chez lui, alors qu'on les achète souvent ailleurs quand ils n'ont subi aucune préparation.

Les raisins épépinés remplacent les raisins entiers verts ou non ; les pommes évaporées ont une vente croissante ; les confitures et les gelées du commerce détrônent celles qu'on fait à la maison et par leur qualité et par leur bas prix ; les nouveautés en fait de dessert sont pour la ménagère ou sa cuisinière une économie de temps.

Pourquoi n'en serait-il pas de même avec les soupes, les viandes, les poissons, les légumes et les fruits préparés en boîtes que la ménagère achèterait tout aussi bien de l'épicier qu'elle les achète du boucher, du marchand de légumes ou de fruits, à l'état naturel ?

Les épiciers ont un vaste champ à exploiter : qu'ils mettent l'épaule à la roue et ils feront plus d'affaires qu'ils n'en font aujourd'hui.

La saison est propice, avec les chaleurs torrides de cet été, il est dur de cuisiner ; les aliments préparés, ceux qui n'ont besoin de voir le feu qu'un moment avant d'être servis ; ou qui peuvent être mangés froids tels qu'ils sortent de chez l'épicier, doivent avoir de la vogue auprès de la ménagère ou de la cuisinière. — (Merchants Review).

**

M. Lyndon Smith, après 33 années de bons et loyaux services à la Banque des Marchands va prendre sa retraite et retourner en Angleterre où il résidera désormais. M. Smith laisse de nombreux amis au Canada où il jouissait de l'estime et de la sympathie de toutes les personnes qui sont venues en contact avec lui.

L'expérience

L'expérience considérable acquise dans la fabrication des tabacs coupés et en poudre permet à la maison B. Houde & Cie de Québec d'offrir au commerce des produits qui attirent, séduisent et retiennent la clientèle.

Où en est votre stock ! M. le marchand détailleur. Un mot de réponse, s. v. p. à MM. B. Houde et Cie à Québec, ou à M. J. C. Moquin, leur représentant, 43 rue St Gabriel, Montréal.