

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie,
de la Propriété foncière et des Assurances.

BUREAU: No 99, rue St-Jacques, Montréal

ABONNEMENTS:

Montréal, un an.....\$2.00

Canada et Etats-Unis..... 1.50

France.....fr. 12.50

Publié par

La Société de Publication Commerciale

J. MONIER, Directeur.

F. E. FONTAINE, Gérant.

Téléphone Bell, 2602.

Téléphone Fédéral 708.

Les bureaux du PRIX COURANT sont maintenant au No 99, rue St-Jacques, Montréal, coin de la Place d'Armes.

MONTRÉAL, 31 JUILLET 1891

EPICERIES

Le pique-nique des épiciers, de Montréal, a lieu mercredi prochain, à Berthierville, ne pas manquer d'y aller.

* *

La maison Aubin & Thibault, provisions en gros et thés, rue des Commissaires, est dissoute. M. M. Aubin continue seul les affaires à l'ancien magasin, et s'occupe exclusivement du commerce de gros, ayant cédé tous ses intérêts dans l'ancien commerce de détail. M. Aubin vient de recevoir un char de beurre de crèmerie de première qualité, qu'il vendra aux épiciers à 19 c. la livre.

* *

M. M. L. Chaput, fils & Cie, ont pris l'agence pour un excellent thé du Japon, emballé exprès pour eux, à la marque "OWL CHOP," qui est en grande demande.

Vins et cognac français

Un de nos confrères de langue anglaise nous parle d'un rapport adressé par le consul d'Angleterre, résidant à Nantes à son gouvernement au sujet du commerce des vins et eaux de vie de cognac.

En ce qui concerne le cognac, nous dit-il, dont un petit verre est considéré par le gourmet comme l'appendice nécessaire d'un bon dîner, le consul Pauncefote rappelle à ses compatriotes qu'il est impossible de s'en procurer du véritablement authentique à moins de *une livre sterling* (\$5.00) la bouteille, et que tout ce qui est vendu à un prix inférieur n'est nullement un produit vinicole, mais bien un produit industriel dans la composition duquel le vrai cognac n'entre qu'en minime portion sous la forme d'essence pour former le bouquet d'une eau de vie de grain ou de toute autre provenance.

Relativement aux vins tant blancs que rouges, a rapport, d'après le même journal, ne serait pas plus édifiant. L'art de la fabrication avec d'autres substances que le raisin a été continuellement un progressant, et il en est arrivé à un

haut degré de perfection: le vin rouge est fabriqué avec du vin blanc additionné de couleur et de parfum appropriés, et le vin blanc lui-même est fait avec de l'orge.

Cette fabrication avec de l'orge d'une imitation de vin est basée sur une des grandes découvertes de Pasteur. Au cours de ses fameuses expériences sur la fermentation, l'illustre savant français établit ce fait, inconnu jusque là, que le bouquet ou parfum d'une liqueur fermentée est dû, non à la substance dont elle est tirée, mais au ferment particulier qu'elle renferme. Si donc, toujours d'après le rapport, on ajoutait à du vin (moût) d'orge un ferment d'un raisin de provenance spéciale, comme le Chablis ou l'Yquem, par exemple, le résultat serait du Chablis ou de l'Yquem sans aucune trace de l'odeur de l'orge.

Et le consul Pauncefote rapporte que M. George Jacquemin, s'étant approprié cette découverte de M. Pasteur, l'a transportée dans le domaine de la grande industrie où il l'a appliquée avec un art véritablement merveilleux. Mais il ajoute que M. Jacquemin a laissé bien loin derrière lui l'idée primitive du savant maître en produisant les vins les plus variés, non plus comme M. Pasteur, par l'emploi du ferment propre aux différentes espèces de vins, mais par l'application de ferments artificiels, composés chimiquement d'après son invention. Et finalement, il a poussé son invention à ce point de perfection qu'en distillant ses vins d'orge il est parvenu à produire des eaux de vie d'excellente qualité ayant tout le bouquet des eaux de vie produites par la distillation du vin véritable lui-même.

Et la conclusion du confrère, tirée du prétendu rapport du consul anglais à Nantes serait que le marché français serait envahi par les vins d'orge et les cognacs d'orge et qu'il serait de plus en plus difficile, douteux et coûteux de se procurer des vins et des cognacs provenant du fruit de la vigne.

Nous avouons que cette conclusion nous a pris fort par surprise et que nous nous refusons à croire que le rapport officiel du consul Pauncefote, s'il a existé réellement, ont été convenablement interprétés. Qu'il se fabrique en France des vins artificiels, qu'il s'y fasse des imitations d'eau de vie de cognac avec des alcools provenant de la distillation du grain et de la betterave, c'est parfaitement vrai, mais cela ne peut porter atteinte à la réputation des grandes moissons françaises qui s'occupent à l'exportation des vins et des cognacs. Quant au prix d'une livre sterling par bouteille de cognac, sans doute, certains cognacs peuvent atteindre ce prix et même beaucoup plus par une conservation prolongée, comme toutes les choses qui se bonifient en vieillissant, mais il n'est pas absolument requis d'acheter du cognac vieux de trente ou quarante pour en avoir du bon de l'authentique. Le plus sûr en tous cas, c'est de s'adresser directement aux bonnes maisons françaises qui tiennent à honneur d'avoir partout des agents consciencieux et honnêtes.

En ce qui concerne le vin d'orge, nous en avons déjà parlé nous-mêmes il y a une couple d'années. Nous disions alors: "On se préoccupe beaucoup en France d'un nouveau vin, le vin d'orge, qui serait très propre à remplacer dans une certaine mesure le vin de raisin..." Un savant français, M. George Jacquemin, qui a fait des recherches longues et soignées sur ce sujet, vient de communiquer le résultat de ses études à l'Académie des Sciences de Paris. Ce vin résulte de la fermentation du moût d'orge provoquée par une forme particulière de ferment nommée *levure elliptique*.

"Une chose à noter, c'est que si l'on distille le vin d'orge obtenu avec la levure elliptique, on obtient une eau de vie ou alcool *bon goût*, tandis que les liqueurs fermentées avec la levure de bière donnent toujours à la distillation un alcool *mauvais goût*, ce qui explique en partie le goût agréable du vin d'orge."

Voilà jusqu'ici, à quoi se réduit cette industrie du vin d'orge qui, d'après le soi-disant rapport consulaire, en serait venue à se substituer d'une manière aussi étendue au vin de raisin. Et que deviendraient donc alors les huit ou neuf cent millions de gallons que la France fabrique chaque année avec du vrai raisin de son crû? Et notons qui sur cette énorme quantité, il ne s'en exporte guère qu'un dixième, et du plus authentique, et du meilleur crû, celui-là.

Il y a quelques années, les vignobles français ont été menacés d'une destruction presque complète par l'invasion du *phylloxera*. En présence de la perspective d'une pareille calamité pour une notion à laquelle le vin est d'une nécessité substantielle, les savants ont dû se préoccuper de lui trouver un substitut acceptable. Tel a été, probablement le point de départ des recherches de M. Jacquemin lesquelles, du reste ne seront pas perdues quoique, heureusement on soit maintenant parvenu à vaincre le fléau.

LA JAMAÏQUE

(Suite)

Il se fait un grand débit de poissons à la Jamaïque, on n'y connaissait que la morue de la Nouvelle-Ecosse mise en baril de 400 à 500 livres.

MM. Boetcher m'ont déclaré que de tous les poissons exposés par les Provinces de Terre-Neuve, la morue de MM. Robin & Cie était la mieux préparée pour bien se conserver aux Antilles.

Le foin que le gouvernement a exposé (venant de MM. J. Hamel & Cie) a été trouvé bon, mais les charretiers n'ont pas confiance dans ce fourrage et préfèrent le *guinea grass*.

Une bien petite quantité de *mil* est importé d'Angleterre pour les chevaux de course.

Les *minéraux* de la province de Québec, préparés et assortis avec le plus grand soin sous la direction de

M. E. E. Taché, assistant-commissaire des terres de la Couronne, et de M. Obalski, ingénieur des mines ont été beaucoup admirés. Aussi la collection était considérable par le nombre et le volume des échantillons. L'amiante, le mica, le cuivre, les pyrites de cuivre, les fers de différentes sortes ont surtout attiré l'attention des américains et donnèrent lieu à beaucoup de discussion sur la valeur économique et sur les meilleurs procédés de séparation des matières étrangères etc.

Le phosphate (Apatite) semblait surtout intéresser les Anglais et les Allemands, leur opinion était qu'il était plus riche que celui de la Caroline et de la Floride.

A ceux qui s'intéressaient à nos produits miniers, j'ai distribué le pamphlet sur les mines de la Province, que le gouvernement avait fait préparer. Cet ouvrage m'a été bien utile pour répondre aux nombreuses questions qui m'étaient faites.

Le phosphate est aujourd'hui un article de commerce si important qu'il serait à souhaiter que les riches dépôts de la Province fussent plus connus et que nous fissions des efforts énergiques pour leur développement. Dans la Floride et la Caroline, les gouvernements donnent de grands encouragements, ce qui n'empêche pas les particuliers de faire des efforts extraordinaires pour pousser la vente de leurs phosphates surtout les marchés d'Europe et même d'Afrique.

Ayant été obligé de passer trois semaines en Floride par suite des avaries qu'éprouvèrent les steamers Junjata et Lizie Henderson, et en attendant un autre steamer, pour traverser à la Jamaïque, j'ai visité les principaux ports de mer, et j'ai été frappé de l'énorme quantité de phosphate que l'on expédiait à l'étranger. Des navires à voile, des steamers prenaient partout des chargements de phosphate. Chaque port offre des avantages aux compagnies de chemin de fer, en mettant à leur disposition gratuitement le terrain, les hangars et les quais.

Une grande excitation règne parmi la population, les journaux ont des réclames constantes en faveur des phosphates de la Floride, la moindre découverte est magnifiée, aussi les capitaux étrangers affluent en Floride pour le développement des mines.

Les compagnies de chemin de fer transportent à prix très modéré le phosphate de l'intérieur aux ports de Fernandina, de Jacksonville et autres sur les bords de l'Atlantique et de port Tampa sur le golfe du Mexique. Grâce aux facilités et à l'aide que reçoivent les compagnies minières, elles peuvent livrer le phosphate à \$7 par tonneau le long des vaisseaux et y faire de bons profits, en même temps, me dit-on.

La quantité de phosphate tiré de la mer est aussi très importante; des dragueurs sont employés dans la baie de Tampa à sortir "*pebbles*" qui sont de la grosseur d'une fève. Une machine les sépare du sable, laissant le phosphate passablement dégagé de matière étrangère.