

développés, ont mûri et atteint leur développement par des temps continuellement humides, pluvieux et sans soleil. Par ce fait, les fruits sont aqueux, gonflés d'eau et perdent considérablement de leur poids à l'étuvage. Des fruits qui, apportés sur le marché semblaient devoir être classés dans les 40-5, 50-5, 60-5, tombent après étuvage dans les 90-5 ou 100-5, causant ainsi une perte énorme aux négociants et aux préparateurs qui n'ont plus que du petit fruit.

Les gros fruits seront donc très rares, contrairement aux prévisions du début de saison; on trouvera difficilement à fournir des 40, 50 et 60; on ne sait même pas s'il y aura des 40 et des 50; il est à craindre que ces deux sortes fassent totalement défaut.

En second lieu, les petits fruits sont recherchés pour l'étranger et l'on commence à recevoir des demandes pour l'exportation; c'est l'Allemagne et l'Autriche qui nous achèteront, la récolte de la Bosnie étant de faible importance cette année. L'intérieur aussi a beaucoup de besoins, de nombreux acheteurs, imbus de cette idée prématurée qu'il y aurait une récolte exceptionnelle, n'ont pas écouté les offres de début, ils ont attendu pour traiter espérant des prix toujours plus bas. Ils sont donc toujours acheteurs et, sous peu, la saison s'avancant, leurs achats viendront donner encore de la fermeté aux cours.

Les étuveurs et négociants en prunes qui, depuis plusieurs années, ont subi des pertes, ont été, cette fois, plus prudents. Peu ont vendu à découvert, l'expérience est venue avec les déboires antérieurs. Ceux qui ont vendu ne se sont engagés que pour des quantités peu importantes ne dépassant pas les engagements qu'ils peuvent tenir; je parle, bien entendu, des maisons sérieuses qui sont bien connues, car pour les autres il n'en est pas toujours de même, tout leur est égal, elles livrent, ne livrent pas ou livrent mal, suivant leur intérêt; tant pis pour les acheteurs qui traitent avec des vendeurs compris dans cette dernière catégorie.

Les cours offerts au début varient de 110 à 125 fr. les 100 kilos pour les 40-45, 85 à 98 fr. pour les 50-55, 66 à 73 pour les 60-65 et de 53 à 58 pour les cinq sortes; ils ont subi une hausse de 10 à 15 francs pour les sortes moyennes et petites, tandis que les grosses sortes ne sont plus offertes à aucun prix.

Certains vendeurs timorés ont même suspendu momentanément leurs offres, attendant de pouvoir mieux se rendre compte de la véritable situation ces jours-ci à mesure que les apports vont se faire plus importants sur les marchés.

Cette période critique va probablement s'améliorer, les fruits qui vont paraître désormais sur les marchés seront certainement de meilleure qualité que ceux fournis jusqu'à ce jour, et l'on verra les prix subir de nouvelles variations, peut-

être en baisse si l'on s'aperçoit que la panique a été exagérée, peut-être en hausse si les demandes se précipitent en trop grand nombre.

Certains pensaient se rejeter sur les provenances de la Californie pour s'approvisionner de gros fruits en 30-40, 40-50, mais les Américains, gens pratiques bien au courant de ce qui se passe chez nous, se sont empressés d'élever immédiatement leurs prix dans de fortes proportions. Il faut aussi craindre qu'on applique bientôt à cette provenance le tarif maximum des douanes à son entrée en France, en réponse à l'application du nouveau tarif douanier américain.

De plus, cette provenance ne vaut pas comme qualité et finesse nos prunes d'Ente, qui sont supérieures quoi qu'en disent les intéressés. Il ne faut pas perdre de vue non plus que le classement des prunes de Californie s'établit comme suit, comparativement à celui des prunes d'Ente; les 30-40 fruits sont comptés à la livre américaine de 0,453 gr. et correspondent, par conséquent, à nos 50-55, leurs 40-50 correspondent donc à nos 60-65. Il ne faut pas, l'oublier quand on achète des prunes de Californie.

Nos acheteurs français ont donc avantage à ne pas prendre peur, à patienter, à ne traiter que des produits de notre pays; sous peu, la situation dans le Lot-et-Garonne sera plus nette, plus claire, bien établie; on fera des offres sérieuses et à bon escient. Les bonnes maisons livreront toujours bien en donnant satisfaction à leur clientèle de France.

Georges Berthier.

#### Travaux d'Inventeurs

Nos lecteurs trouveront plus bas une liste de brevets récemment obtenus au Canada et à l'étranger, par l'entremise de MM. MARION & MARION, sollicitateurs de brevets, Montréal, Canada, et Washington, E.-U.

Tout renseignement à ce sujet sera fourni gratis en s'adressant au bureau d'affaires plus haut mentionné.

#### Nos CANADA

- 121000—MM. Rosenbloom & Magnès, Montréal, Qué. Garde pour courroie de machine à coudre.  
121053—Joseph Moreau, St-Germain de Grantham. Arrache-patates.  
121055—Frederick S. McKay, Sherbrooke, Qué. Séparateur d'amiante.

#### FRANCE

- 397328—Joseph Mayer, Montréal, Qué. Suspension de fils de trolley.  
398291—Edward M. Helleur, Rimouski, Qué. Fiche indicatrice pour pièces d'étoffes.

#### ANGLETERRE

- 28292—Dent Harrison, Westmount, Qué. Coupe-pâte.

Les biscuits manufacturés par la Canadian Biscuit Co., Limited, de Ste-Anne de la Pérade, ne le cèdent en rien comme qualité aux biscuits d'autres marques. Les épiciers qui ne les ont pas encore essayés auront avantage à en faire une commande à titre d'essai.

#### DECES DE M. AMOS H. BAKER

M. Amos H. Baker, gérant général de la Old Homestead Canning Company, de Picton, Ont., est mort à l'âge de 44 ans. Depuis le printemps dernier, sa santé déclinait. Une semaine avant sa mort, il dut s'aliter et la fin ne tarda pas à venir. Le défunt était bien connu dans l'industrie des conserves du Dominion. L'outillage moderne de sa manufacture et les méthodes modernes qui y sont mises en pratique, dénotaient en M. Baker un homme d'affaires habile.

Sa situation dans le monde commercial l'avait mis bien en évidence devant le public. Il était l'associé de nombreux hommes d'affaires dans toute la province d'Ontario et on l'admirait pour sa sagacité.

M. Baker vint à Picton, il y a vingt-cinq ans environ, où il fut employé comme comptable par la Rathbun Company. Il se sépara plus tard de cette compagnie pour accepter une position similaire dans la maison A. W. Hepburn. Huit ans après, il quitta cette position et au bout de quelque temps, il fit le courtage en grains avec Geo. Sexsmith, situation dans laquelle il réussit parfaitement. M. Baker fut le promoteur du projet de formation de la Old Homestead Canning Company, dont on parla pour la première fois il y a cinq ans. La manufacture fut soutenue par les Richardsons, de Kingston, et M. Baker prit la gérance générale de l'établissement.

Le défunt naquit à Deseronto. Son père, feu Richard H. Baker, était autre fois marchand de grains. Sa mère était une soeur de M. Amos Richardson, M. P. P. de Deseronto. Le défunt laisse une veuve et une fille.

"Le Prix Courant" offre ses sympathies à la famille du défunt dont il regrette la mort prématurée.

#### Camembert double crème

MM. Henri Jonas & Cie qui, comme nos lecteurs le savent, se sont fait une spécialité de n'importer que des produits de toute première marque et de ne représenter que des maisons de tout premier ordre, viennent d'accepter la représentation exclusive au Canada de la Société Laitière des Fermiers Normands de France.

Cette société, partout réputée pour ses excellents fromages de Camembert double crème, enverra chaque semaine à MM. Henri Jonas & Cie des Camemberts frais.

Un camembert frais double crème est chose assez rare au Canada et les amateurs de ce fromage renommé sauront faire la différence entre celui qu'ils sont habitués à consommer et celui qui porte la marque de la Société Laitière des Fermiers Normands.

MM. Henri Jonas & Cie viennent de recevoir un premier envoi et nous engageons vivement les épiciers à donner à cette maison un ordre d'essai, sans tarder dans leur intérêt comme dans celui de leur clientèle.