

la production du lait n'est pas, on le comprend, d'ordinaire, suffisante chez un seul propriétaire de vaches, pour réunir la quantité nécessaire à faire un fromage de 30 à 35 kilogrammes en une seule cuite. Des associations désignées sous le nom de "fruitières," fonctionnent dans la montagne entre les divers producteurs de lait d'une même commune; certaines d'entre elles datent du XII^e siècle. A la tête de chaque fruitière est le fromager, qui est préposé à la fabrication et à la vente des produits. On n'est pas étonné d'apprendre que, dans la commune, le fromager est un gros personnage, allant presque de pair avec le maire et le curé. C'est au fromager qu'est confiée la fortune de tous et de chacun. Le fromager doit être habile, honnête, sobre. Habile, il a à fournir une bonne marchandise; honnête, il aura à faire le partage équitable et proportionnel des prix payés des fromages, suivant le lait fourni; sobre: à prendre une petite goutte avant de couler, une en chauffant, une autre à déjeuner et une autre à dîner, la besogne irait mal, des retards, des malfaçons, sans compter l'alcoolisme, s'ensuivraient.

Si ceux accoutumés à l'usage des Thés du Japon "Salada" voulaient essayer un paquet de Salada, Thé vert feuille naturelle non colorée de Ceylan, ils se convertiraient immédiatement à son usage constant, parce que c'est un thé de beaucoup supérieur en force, arôme, pureté.

Ciment pour scellement

Gâchez ensemble, avec la quantité d'eau nécessaire, 12 parties de plâtre, 4 de limaille de fer, 1 de fleur de soufre et 1 de sel ammoniac; ce ciment prend très vite, il faut l'employer vivement.

Lorsqu'on soumet de l'acide chlorhydrique concentré du commerce à une très basse température, 25 degrés au-dessous de zéro, et qu'on fait passer un courant continu de gaz acide chlorhydrique à peu près sec, il se forme une abondante cristallisation formée par un hydrate d'acide chlorhydrique. C'est en cherchant à obtenir ce produit que MM. I. Pierre et Ed. Puchot ont observé qu'en mélangeant 2 parties de neige avec 1 partie d'acide chlorhydrique du commerce, on peut abaisser la température jusqu'à 32 degrés au-dessous de zéro. On verse lentement et en agitant constamment la totalité de l'acide sur la neige. C'est un mélange frigorifique à très bon marché; mais il faut avoir de la neige à sa disposition. Peut-être qu'en pilant très finement de la glace on obtiendrait le même résultat; c'est ce que MM. I. Pierre et Puchot ne disent pas.

M. G. Witz, en modifiant un peu le mélange de neige et d'acide chlorhydrique indiqué par MM. Isidore Pierre et Puchot, a pu obtenir très économiquement des températures de 32 et même 35 degrés au-dessous de zéro; il a préalablement refroidi l'acide à 15 ou 16 degrés au-dessous de zéro. Le mélange est composé de parties égales en poids de neige et d'acide. On obtient facilement, par ce réfrigérant, la congélation du mercur.

REVUE COMMERCIALE ET FINANCIERE

FINANCES

Montréal 8 août 1901.

Les nouvelles financières sont bien rares par le temps qui court et la bourse est aussi terne qu'elle peut l'être. Il est cependant digne de remarque que le ton reste aussi ferme devant un manque réel d'activité.

Voici les prix atteints aujourd'hui; nous ne donnons que la dernière vente.

C. P. R.....	108½
Twin City ex-div.....	92
Montreal Str.....	288½
Toronto ".....	109½
Rich. & Ontario.....	115
Montreal Power ex-div.....	93½
Dominion Coal (pref.).....	115½
" (ord.).....	38½
Bell Telephone.....	173
Dominion Steel (pref.).....	80½
Payne.....	15

COMMERCE

La semaine sous revue est une des plus calmes que l'on ait connues depuis le commencement de l'été.

Les ventes du gros aux détailliers de la ville chiffrent peu, celles au commerce de détail des campagnes de notre province sont elles-mêmes peu importantes, mais par contre les clients des Provinces Maritimes sont en ce moment des acheteurs sérieux qui profitent des bas prix du transport par eau pour s'approvisionner assez largement.

Il est tombé des pluies bienfaisantes pour les récoltes en terre et si rien ne vient plus contrarier les espérances des cultivateurs on pourra compter au moins sur une bonne récolte moyenne.

Cuirs.—Les tanneurs sont évidemment satisfaits des ordres qu'ils ont en mains et ils n'offrent aucune marchandise au commerce pour le moment. Le cuir à semelles est rare; on trouve un peu plus aisément le cuir à harnais et le cuir à empeignes ne manque pas. Les prix sur toute la ligne sont tenus fermes.

Epicerie, Vins et Liqueurs.—Les ventes sont assez tranquilles en ce moment, surtout au commerce de la ville.

Les sucres ont une demande assez soutenue aux anciens prix. Pour les mélasses la demande est toujours très soutenue et les prix demeurent fermes.

Rien à ajouter à ce que nous avons dit précédemment sur les conserves.

En fruits secs, on ne trouve plus de noix pecanes polies.

On vend à 4½c la lb les pâtes canadiennes, soit une baisse de ½c par lb.

La St Lawrence Distilling Co a cessé de mettre ses marques de gin sur le marché et les stocks sont épuisés dans le commerce de gros.

Huiles, peintures et vernis.—L'essence de térébenthine est en hausse sur les marchés primaires; les prix ici sont très fermes et on considère une avance comme à peu près certaine.

L'huile de lin est toujours ferme; les stocks sur place sont peu importants.

Les fabricants de blanc de plomb sont réunis en ce moment au Windsor de Montréal et on ne sait encore ce qui sera décidé à propos des prix.

Au moment où nous terminons notre revue on nous dit tenir d'un manufacturier de blanc de plomb qu'il a été décidé à la réunion dont nous parlons plus haut de baisser les prix de

25c sur toutes les qualités de blanc de plomb. Avis officiel n'en a pas encore été donné au commerce, de sorte que nous ne donnons cette nouvelle que sous réserve.

Salaisons, Saindoux, etc.—Les lards en quarts, les lards fumés et les jambons conservent leurs prix.

Le saindoux pur de panne en seaux avancement de 5c par seau, nous les cotons de \$2.30 à \$2.60; les mêmes saindoux en canistres se vendent aux anciens prix.

Pas de changement cette semaine dans les saindoux composés.

REVUE DES MARCHÉS

GRAINS ET FARINES

Montréal, 8 août 1901.

Marchés Etrangers

Les derniers avis télégraphiques cotent comme suit les marchés d'Europe:

LONDRES—

Blé en transit: ferme.

Mais: ferme.

Chargements Blé Californie

Standard No 1..... 29s 6d

Chargements Blé Walla

Walla..... 28s 6d

Blé Printemps du Nord No 1 00s 0d

Mais américain..... 21s 4½d

LIVERPOOL—

Blé disponible: facile.

Mais disponible: facile.

Blé de Californie Standard

No 1..... 6s 0½d

Blé de Walla Walla..... 5s 10d

Futurs: Blé soutenu.

Septembre..... 5s 7d

Décembre..... 00 00

Futurs Mais—

Septembre..... 00 00d

Octobre..... 00 00d

ANVERS—

Blé disponible.

Blé roux d'hiver No 2..... 16.00

PARIS—

Blé tranquille.

Juillet..... 22.35

Septembre..... 00.00

Farine: tranquille.

Juillet..... 00.00

Décembre..... 00.00

Nous lisons dans le *Marché Français* du 30 juillet 1901:

"Semaine d'expectative; les rares battages effectués, les avis sur les blés en cours de moisson ou à la veille d'être coupés, ne permettent pas encore de dégager de la situation une opinion bien nette. On a quelque peu écrit, dans le courant de cette huitaine, sur le rendement de la récolte; M. Couteaux, modifiant ses premières conclusions, a consenti à l'évaluer de 95 à 100 millions d'hectolitres, tout en jetant une note encore plus sombre sur le tableau de ses prévisions. Pour nous, rien n'est venu aggraver la situation et nous nous en tenons à ce que nous avons dit que la récolte ne présenterait pas une grande variation avec celle de 1900. Le chiffre de 109 millions continue donc à être celui de notre évaluation. Pour cette raison nous n'entrevoions pas de changements sérieux dans les prix; les projets d'ensilage des blés, afin de permettre aux cultivateurs d'emprunter et d'attendre les hauts cours ne sont pas encore à la veille d'aboutir, et puis