

NOUVELLES CHARTES

La "Gazette du Canada" publie les nouvelles chartes accordées sous le sceau du secrétaire d'Etat. Voici celles qui ont trait aux nouvelles compagnies ayant leur principale place d'affaires dans la province de Québec:

"The Dominion Optical Manufacturing Company, Limited"; fabrication et commerce général de tous articles en rapport avec le traitement de la vue, bijouterie, instruments électriques, etc., à Montréal. Capital-actions, \$50,000.

"J. A. Pitts Company, Limited"; commerce général d'horlogerie et bijouterie, pierres précieuses, électros, coutellerie, bronzes, articles de piété, objets d'art, etc., à Montréal. Capital-actions, \$50,000.00.

"Dominion Mahogany and Veneer Company, Limited"; préparation, exportation et importation de bois de charpente et de bois de toute sorte, fabrication et commerce général de meubles, véhicules, et de tout accessoire en rapport avec tel commerce, à Montréal. Capital-actions, \$500,000.00.

"Montreal (Lachine Canal) Land Syndicate, Limited"; commerce général de terrains et de biens immeubles, agence et courtage, placements et prêts d'argent, et transactions financières de toute sorte, à Montréal. Capital-actions, \$400,000.00.

"Lorne Realities, Limited"; agence et courtage de biens meubles et immeubles, construction générale de maisons, bâtisses, manufactures, etc., construction et développement de travaux publics de toute sorte, tels que chemins, rues, canaux, travaux hydrauliques, etc., et transactions financières de toute sorte, à Montréal. Capital-actions, \$150,000.

"Ayuda Cigar Company, Limited"; fabrication de cigares et commerce général de cigares, tabacs et de tout article se rapportant à tel commerce, à Montréal. Capital-actions, \$50,000.00.

LE TRANSPORT DES COLIS POSTAUX

Nouvelle ligne directe avec la France

Jusqu'à ce jour, les colis postaux venant ou allant en France, passaient par l'Angleterre, dorénavant ils viendront directement de France au Canada et vice versa, par la ligne Allan qui dessert Cherbourg, concurremment avec le service précédent qui demeure. Le service français ne sera que bi-mensuel tandis que le service anglais est hebdomadaire. Le premier sera beaucoup moins coûteux que le second.

Les colis expédiés de France sont de 3 catégories: de moins de 3 livres; de 3 à 7 livres et de 7 à 11 livres. Le prix des colis de 3 livres est actuellement de 55 centins, ceux de 3 à 7 livres de 95 centins et ceux de 7 à 11 livres de \$1.55. Ces prix ne seront pas changés pour les colis passant par l'Angleterre, mais pour le service direct les prix seront: première catégorie, 42 centins; seconde catégorie, 55 centins et troisième catégorie, 67 centins.

Le prix pour les colis du Canada en France via Angleterre restera ce qu'il est à tant la livre sur la base suivante:

Poids	Ancien tarif.	Nouveau tarif.
1 livre	40c	18c
2 livres	48c	26c
3 livres	56c	34c
4 livres	74c	42c
5 livres	82c	50c
6 livres	90c	58c

7 livres	98c	66c
8 livres	\$1.16	74c
9 livres	1.24	82c
10 livres	1.32	90c
11 livres	1.40	98c

SACS EN PAPIER POUR LA CUISSON DES ALIMENTS

La campagne qui a été menée dans les journaux au sujet des sacs en papier pour la cuisson des aliments a rendu ce système de plus en plus populaire.

Depuis nombre d'années, les femmes faisaient la cuisine dans des casseroles. La coutume s'est implantée en même temps que la graisse encrassait ces ustensiles de cuisine. Il est difficile de changer une habitude de si longue durée. Les femmes s'intéressent maintenant de plus en plus aux sacs en papier dans lesquels elles peuvent faire cuire les aliments. Ces sacs ne remplacent pas les ustensiles de cuisine; ils ne les remplaceront peut-être jamais; mais on les emploie beaucoup dans les grandes villes, et ce qui encourage spécialement les marchands qui les vendent, c'est que les personnes qui en achètent retournent encore en acheter.

Inconvénients qui peuvent se produire

Mais il y a des inconvénients que les manufacturiers et les marchands admettent franchement ne pas pouvoir éviter. Ils ont besoin de l'aide de la clientèle.

La principale difficulté est de faire comprendre aux personnes qui se servent de ces sacs le principe simple sur lequel ils sont faits. Des explications de ce principe ont été données dans les journaux, par l'intermédiaire desquels ces sacs ont eu une grande vente jusqu'à présent; mais beaucoup de personnes ont besoin qu'on leur explique les choses verbalement. Par exemple, une Dame de Montréal avait acheté quelques sacs récemment et écrivait en se plaignant qu'elle n'était pas satisfaite de la cuisine qu'elle faisait en s'en servant. Elle avait mis le sac avec son contenu sur le poêle; naturellement, l'expérience ne fut pas brillante. Les sacs sont faits essentiellement pour qu'on s'en serve dans le four.

Points à faire ressortir

De forts points en faveur des sacs culinaires—points qui seront mis en évidence par les marchands qui vendent ces sacs—sont la suppression des ennuis causés par des odeurs peut-être savoureuses, mais aussi trop pénétrantes. Toutes les femmes savent combien il est pénible de laver la vaisselle; toutes les femmes savent aussi l'ennui que leur donne le lavage des pots et des casseroles. Il faut les récurer quand on y a fait cuire de la viande. Mais grâce à l'emploi des sacs en papier, cette corvée est évitée. On sort la viande du sac et on la met sur la table; puis on jette le sac. Ces sacs coûtent peu de chose. On peut en employer un pour chaque mets que l'on veut faire cuire.

Absence d'odeur

Dans les petits appartements, les odeurs provenant de la cuisson sont ennuyeuses. Elles ne sont pas agréables pour la maîtresse de maison qui donne une réception dans son salon, non plus que pour la personne qu'elle reçoit et qui peut sentir l'odeur de la côtelette de veau qui cuit pour le repas du soir. C'est désagréable, et on a jugé qu'on pouvait supprimer cette odeur. Les odeurs de la cuisine sont absolument inconnues quand on emploie les sacs en papier pour la cuisson des aliments. On met la côtelette dans un sac que l'on ferme convenablement. La viande cuit, mais aucune odeur ne se répand. Les personnes qui ont essayé ces sacs disent qu'il est même possible de faire cuire du poisson et des oignons dans le même four, sans qu'aucune odeur ne s'échappe et sans que le contenu d'un sac soit affecté par l'odeur du contenu de l'autre sac.

Les ordres se renouvellent

Voilà quelques-uns des faits que les marchands qui vendent cette nouvelle ligne de marchandise feraient bien de se rappeler et d'expliquer à leurs clients. Même après la campagne qui a été faite dans les journaux, il n'y a qu'un petit nombre de personnes qui comprennent la manière de faire la cuisine au moyen de ce nouveau système. Le marchand doit faire quelques efforts, mais l'expérience de beaucoup semble indiquer que les commandes une fois obtenues procurent des renouvellements d'ordres.