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 COU-RANT sont maintenant au No 99, rue St-Jacques, Montréal, coin de la Place d'Armes.

MONTRÉAL, 24 JUILLET1891

L'avenir du Canada

Il est évident que l'avenir de ce pays repose sur la multiplication des industries nationales.

Toute nouvelle industrie qui peut se maintenir et qui satisfait àun besoin du peuple représente un bénéfice sous tous les rapports; elle emploie nos ouvriers, retient les profits ici, met en œuvre nos produits naturels ou des produits naturels achetés à bon marché à l'étranger, paie des salaires qui sont dépensés ici, et tend à nous rendre indépendants de l'étranger pour ce dont nous avons besoin.

La situation la plus enviable pour un peuple serait sans doute de pouvoir se suffire entièrement à luimême, tont en demeurant à la hauteur du progrès universel. Le Canada a tout ce qu'il lui faut pour se rapprocher de plus en plus de ce desiperatum. Mais qu'il n'oublie pas que le progrès agricole est la base la plus solide sur laquelle il doit s'appuyer pour y arriver; qu'il n'oublie pas de favoriser les industries nées directement d'elle et qui sont ses plus sûrs étais, comme la fabrication du sucre de betterave par exemple.

L'Angleterre cotoie un abime parce que les intérêts agricoles qui sont la force stable des nations y ont été sacrifiés aux intérêts purement industriels et commerciaux, dont les centres se déplacent constantment.

L'Irlande et les Indes végètent parce que, si elles ont pour elles la force agricole, elles manquent presque complètement d'industries. La France, au contraire, où les forces vives de la nation semblent bien équilibrées, est encore une des nations du monde les plus prospères, malgré les épreuves terribles qu'elle a eu à subir.

Nous parlions tout à l'heure de l'industrie sucrière de la betterave, dont l'établissement définitif sera un des plus sûrs appuis du progrès agricole. Cette industrie a subi de rudes épreuves depuis dix ans et plus d'un, parmi ceux qui ont sacrifié d'importants capitaux se sont retirés découragés. Cependant, l'épreuve de l'an dernier à Farnham paraît la faire entrer dans la période réellement pratique et si les gou-

vernements, à l'exception de ce qui se fait dans la république voisine, continuent à la protéger, elle constituera une des acquisitions les plus importantes, les plus précieuses que le Canada puisse jamais faire pour sa prospérité générale.

La fabrique de sucre de Farnham, l'an dernier, n'a guère travaillé que cinq mille tonnes de betterave. Elle pourrait en travailler trois ou quatre fois autant. Elle a payé \$20.000 à l'agriculture, \$7,000 en salaires, \$4,000 à \$5,000 en transports de chemin de fer, \$4,000 en charbon venant de la Nouvelle Ecosse. Voilà, certe, une somme d'argent assez ronde qui apporte son appoint à la richesse du pays et qui sans cela aurait été versé dans des caisses étrangères. Que serait-ce donc, quand nous aurons seulement en pleine activité une dizaine de fabriques?

Cette industrie mérite une solli citude sérieuse et efficace de la part du gouvernement fédéral tout aussi bien que de celle des gouvernements provinciaux.

En 1890, la France a produit 750 millions de gallons de vin et 250 millions de gallons de cidre. En 1870 la production avait été de 1,500 millions de gallons de vin et 200 millions de gallons de cidre et en 1880, 650 millions de gallons de vin et 400 millions de gallons de cidre. Les vignes y occupent actuellement en chiffres ronds, cinq millions d'acres.

En fait de vin, l'année la plus abondante depuis vingt ans a été 1875 avec une production de un milliard 850 millions de gallons (1,850,000,000.)

Le lait contaminé

Les autorités médicales et sanitaires se sont beaucoup occupés depuis quelques années de la pureté du lait et de ses produits qui sont livrés à la consommation, et quelques uns des résultats remarquables de leurs investigations ont été rendus publics. Il a été, reconnu que le lait pouvait servir de véhicule de contagions très sérieuses, et que la condition maladive de la vache pouvait affecter son lait et le rendre capable de répandre certaines contagions.

Dans une conférence donnée à l'Institut Royal de Londres, le Dr. Klein parle de la corilation de la fièvre scarlatine avec l'alimentation du lait. D'après lui certains faits relevés sembleraient démontrer, non-seulement, que le lait pourrait transmettre cette maladie, mais encore que le lait contaminé en pourrait être la source.

D'un autre côté, le savent français V. Gauthier a trouvé que le lait provenant d'une vache pneumonique pouvait transmettre cette maladie aux porcs et aux volailles à qui on le donne en aliment et devenu soit directement soit indirectement une menace sérieuse pour l'espèce humaine.

Dans nombre de circonstances ou a observé que des cas de maladie se produisaient chez des membres de l'ent verges, dont la plupart sont

certaines familles, tandis que d'autres familles pourtant voisines en étaient exemptes. Après examen fait par les autorités sanitaires, on a trouvé que les familles atteintes s'alimentaient du lait de la même source. Poussant plus loin les investigations on a découvert que ce lait provenait de vaches malades ou bien que quelque membre de la famille du fournisseur était atteint de la maladie contagieuse.

Cependant, quelque autorité que l'on soit en droit d'attribuer à ces fait reconnus, le lait est si facilement sujet à être contaminé par des iufluences multiples, que l'on ne peut accepter les conclusions d'une manière trop absolue. Il est connu ou il devrait l'être de tous ceux qui touchent à l'industrie laitière qu'un air pur et la plus scrupuleuse propreté sont absolument nécessaires à la conservation du lait dans toute contamination du lait, quelqu'en soit la cause peut être funeste à ceux qui en font usage. Toutes causes qui peuvent amener cette contamination doivent soigneusement être écartées, et parmi ces causes, on peut noter en premier lieu un air vicié, le voisinage de substances en décomposition, en fermentation.

On peut donc considérer comme bien prouvé que le lait peut devenir une source de danger sérieux pour la santé et même pour la vie, si, par la contamination, il renferme des germes ou microbes de maladies terribles. Cependant, il existe un moyen simple de détruire ces microbes qui ne résistent pas à une température de 185 degrés Fahrenheit.

Ainsi, en chauffant le lait à 180 degrés, on tue les microbes dangereux qu'il peut contenir sans affecter ses caractères essentiels.

Malheureusement, il n'en est pas de même pour les produits dérivés du lait, la crême, le beurre, le fromage qui ne pouvent subir la coction sans être plus ou moins gravement altérés.

Pique-nique des épiciers

Le prochain pique-nique des Epiciers, à Berthier ville, sera sans aucun doute un des mieux réussis qu'ils aient encore organisés, quoiqu'ils aient toujours obtenu un splendide succès chaque année. Le lieu du pique-nique est admirableadopté à l'usage d'une foule de joyeux citadins en quête d'amusement champêtres; allées ombreuses, vastes pelouses, sièges tables, plateforme pour la danse, pistes pour les courses, bateaux pour promenades sur l'eau, rafraîchissements servis au prix de la ville, voitures à très bon marché pour une course à la ville de Berthier, à un demi mille de distance, rien ne manquera au comfort ni à l'amusement des excursionnistes. Le programme des jeux et courses comporte vingt-six numéros, y compris un concours de valse pour les dames, un concours de jigue irlandaise, de danses écossaises etc., etc.. un concours de mangeurs de biscuits, des courses d'un demimille, d'un quart de mille et de

réservés à ceux qui tiennent d'une façon on d'une autre au commerce d'épiceries et d'autres sont ouvertes à tous les amateurs, pas de coureurs de profession, courses d'hommes gras, et pour finir la journée, partie de crosse entre deux clubs de Montréal

Le programme officiel donnant tous les détails sera distribué dans les premiers jours de la semaine prochaine.

Il est inutile d'ajouter que des prix de grande valeur seront distribués aux vainqueurs des courses et des autrès concours.

L'Association nous charge de remercier en son nom les généreux souscripteurs dont les noms suivent dont la libéralité contribuera beaucoup au succès du pique-nique: Mentionnons spécialement le nom de la St-Lawrence Sugar Refining Company dont la souscription a été un chèque de \$200. Ont aussi souscrit soit de l'argent soit des objets d'art: MM. Brodie & Harvie; S. Marot-

te: Ewing & Herron-; Doyle & An-

derson; C. N. D. Osgood; Light-bound, Rolston & Cie; McBride, Harris, & Cie; Montreal Cigar Association; J. R. Clogg & Cie; Hart Tuckwel; Hunt, Barnes & Cie; Tassé, Wood & Cie; J. J. Vipond & Cie; Bell, Simpson & Cie; Geo. Childs & Cie; Harry Gilchen; James Virtue & Cie; Havana: Cigar Company; A. S. Ewing; L. A. Wilson & Cie; Henry Chapman & Cie; C. E. Colson; Wm Kearney; James Guest & Cie; Kinloch, Lindsay & Cie; Lyon Silverman; Jesse Joseph & Cie; Henry Jonas & Cie; J. J. Duffy: Jas. Barsalou & Cie; A. S. & W. H. Masterman; Hudon, Hébert & Cie; Fleischam & Cie; John Baxton; J. A. Vaillancourt; C. Peverly; Wm Farrel; Christie Brown & Cie; The Lang Manufacturing Company; Bowes & McWilliams; R. Miller; R. E. Payd; M. Hickey; Thomas Kinsella; Caverhill, Rose, Hughes & Cie; Chase & Sanborn; Mme Thomas Howard; Hislop, Meldrum & Cie; Laynachan frères; H. Walsh; Laporte Martin & Cie; M. Laing & Sons; Vipond McBride & Cie; Savage & Fils; Wm Strachan & Cie; The Canada Meat Packing Company; Ward, Carter & Cie; Wm Reid; N. Quin-tal & Fils; Charles Langlois; L, Chaput Fils & Cie: D. C. Brosseau; Edwardsbury Starch Company; H. A Nelson & Fils; A. A. Corrigan; Greynald & Bran (de Berthier); Meagher Frères; Montréal Biscuit Co. Montreal Brewing Company: J. H. R. Molson & Fils; Dawes Freres & Cie; W. Dows & Cie; Alex. Bremner; D. Robertson & Cie. C. Robillard & Cie; A. Cusson & Fils; Viau & Frère; Reinhardt & Fils; Charles Gurd; J. Rattray & Cie, etc. etc.

Qu'on ne l'oublie pas .

Le pique-nique a lieu mercredi le 5 août prochain. Deux trains spéciaux partiront de la gare Dalhousie à 7.45 hrs et 8 hrs a.m. Le prix du billet pour l'excursion est de \$1 pour les adultes et 50c. pour les enfants au-dessous de 12 ans.

Nous espérons que les épiciers de