

cernant l'arrangement ci-dessus ont dû s'apercevoir qu'il faudra encore renvoyer quelques échevins planter leurs choux aux prochaines élections.

UNE FABRIQUE DE GIN AU CANADA

On se rappelle que la raffinerie de sucre de Berthier a été acquise en septembre dernier par MM. Boivin, Wilson & Cie, les importateurs bien connus de la rue Saint-Paul, qui se proposent de la transformer en une distillerie de genièvre [*Gin*]. Ces messieurs ont organisé sous le nom corporatif "The Melchers Gin & Spirits Distillery Company," à responsabilité limitée, une Compagnie dont les principaux actionnaires sont originaires des Pays-Bas et de Londres. Le nom des MM. Melchers est bien connu au Canada où les produits de ces grands distillateurs de Schiedam sont très appréciés des amateurs de bon *gin* : c'est d'un bon augure pour l'avenir de cette industrie dans la province de Québec. Au cours d'une entrevue avec M. I. Boivin que nous avons eu la bonne fortune de rencontrer ces jours derniers, nous avons appris que les travaux préliminaires à l'usine de Berthier sont commencés depuis la semaine dernière. Déjà la ville de Berthier a voté à la presque unanimité un bonus de \$5,000 à la nouvelle Compagnie. Ajoutons que l'un des Messieurs Melchers, de Schiedam, est actuellement sur les lieux dirigeant l'installation de la distillerie qui sera pourvue des appareils les plus perfectionnés. Avec l'expérience et le capital engagés dans cette industrie spéciale, tout nous porte à croire qu'un grand succès couronnera l'esprit d'entreprise des promoteurs.

LE HOMARD EN BOITES

Toutes les indications, cette saison, semblent annoncer des prix très élevés pour les conserves de homard. La pêche n'est pas brillante cette année, comme, du reste, depuis deux ou trois ans. Actuellement des acheteurs de Boston offrent aux pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse des prix très élevés pour les homards vivants. En conséquence les fabricants de conserves ont déjà avancé leurs prix de 25c à 50c par caisse de 48 boîtes. Le marché du homard est à la hausse non-seulement aux Etats-Unis mais au Canada comme en Angleterre. Les fabricants de conserves hésitent à

vendre, même en hausse. L'Angleterre a récemment fait de grands efforts pour son approvisionnement et le stock existant aux Etats-Unis est très faible.

Quelle est la cause de cette rareté du homard en conserves ! Elle est due en grande partie à l'extrême facilité des transports. Il n'y a pas longtemps, il était impossible d'expédier le homard vivant, à une distance de plus de quelques milles. C'est ce qui faisait que tout le produit de la pêche du homard passait en conserves. Aujourd'hui, les facilités de transport sont telles que le homard vivant s'expédie au loin, ce qui a pour effet de réduire sensiblement la production des conserves. Une autre cause de la rareté du homard en conserves est indubitablement due à l'extinction progressive de cet aimable crustacé dont un cuisinier a dit—sans l'avoir consulté, n'est-ce pas ?—que le homard aimait à être mangé à la sauce majonnaise !

PETITES NOTES

— Un avis en passant : MM. St-Arnaud et Clément sont actuellement très occupés, ce qui se conçoit facilement : on est au début de la saison. Ces messieurs, comme tous les commerçants que nous avons visités nous demandent de mettre les fromagers en garde contre une tendance trop généralement répandue à expédier des fromages trop verts. La campagne s'annonce favorablement et les fabricants désireux de profiter des avantages du marché pourront expédier leur production de beurre ou de fromage, à la fin de chaque semaine, à MM. St-Arnaud et Clément, 4 rue Foundling Montréal, qui en disposeront toujours aux plus haut prix du marché le lundi suivant et leur feront parvenir le montant de leur envoi, sans commission.

— Plusieurs fromageries sont actuellement en opération au Lac Saint-Jean, notamment celle de M. A. Lemay, du 3^{me} rang de N.-D. d'Hebertville et celle de M^{de} veuve Bouchard, de Mistouck.

— M. Albert Tremblay vient de construire une nouvelle fromagerie au village d'Hebertville, en concurrence avec celle de M. P. E. Hudon. Ces deux fromageries rivales sont en opération depuis lundi dernier.

— Le correspondant à Ste-Julie, d'un journal de campagne, raconte — sans être bien positif sur les faits, suivant ses propres expressions —

que M. X., à la suite d'une discussion avec un fromager M. Y. lui aurait dit qu'il était *trop bête pour faire du fromage*. M. Y. n'a pas pris la chose pour un compliment et il a notifié M. X. d'aller régler de suite avec lui, sinon il allait lui intenter une action en dommages !

ON DEMANDE UNE LOI DE FAILLITES

Dans l'affaire C. A. Coderre, de Yamaska, l'actif de la faillite a produit \$1284.29.

Sur cette somme, il y a à déduire, les frais d'avocats [\$117.82], les honoraires des curateurs [\$100.00], les frais d'annonces, de poste, etc. [\$73.29].

Il restait à partager entre les créanciers une somme de \$993.18, elle a été répartie comme suit : Ville de St-Hyacinthe, pour taxes, \$168.00 et propriétaire, pour loyer \$825.12.

Les cinquante autres créanciers restant n'ont et n'auront pas un centin.

Le propriétaire avait une réclamation de \$5,085.39, il était privilégié en vertu de la loi. De sorte que si la vente des biens du failli avait produit une somme de \$5,511.56, il aurait été payé intégralement, mais la position des autres créanciers n'eût pas changé ; ils n'auraient pas encore touché un seul centin.

Il suffit, ce nous semble, de signaler le fait pour comprendre la nécessité de limiter le privilège des propriétaires.

Ainsi, il y a dans la faillite ci-dessus, quatre employés qui ont des réclames pour salaires et qui ne touchent aucun dividende ; ils nous paraissent tout au moins aussi intéressants qu'un propriétaire qui laisse accumuler termes sur termes sachant que son privilège lui donnera tout ce que la faillite peut donner.

Parmi les quarante-six autres créanciers qui, eux aussi, ne touchent aucun dividende, n'y a-t-il pas des marchands qui ont livré leurs marchandises et ont tout autant de droits que le propriétaire à participer dans le produit de la faillite ?

Une loi de faillite protégeant mieux les intérêts du commerce est instamment réclamée.

PAR MILLE ET PAR MILLE

C'est par milliers de bouteilles que le BAUME RHUMAL se vend chaque jour en Canada et aux Etats-Unis.