

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau: No. 82, rue Saint-Gabriel, 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.

Téléphone Bell No 2602.

Téléphone Federal No. 708.

MONTREAL, 8 AOUT 1890

ACTUALITES

M. M. Wolfe, Secrétaire de la Chambre de Commerce de Nanaïmo a écrit au secrétaire de l'Association des Epiciers de Montréal pour demander un exemplaire des règlements de l'Association; les épiciers de Nanaïmo désirant eux aussi se former en Association.

Le bois franc paraît être à bon marché aux Etats-Unis, si l'on en juge par les lignes suivantes du *Moniteur du Commerce*.

La demande de l'orme canadien augmentée dans les Etats de l'Est. On s'en sert pour des meubles et comme imitation du noyer noir. On le vend généralement de \$18 à \$20 le char à Buffalo.

La ville de Lynn Mass, compte plus de 5000 habitants, tous cordonniers, qui font de 1,200,000 à 1,400,000 paires de chaussures par année, valant \$1,000,000. Les femmes de Lynn, gagnent \$60,000 par année à attacher les chaussures expédiées dans l'Amérique du Sud.

Un magasin de crème à la glace, sur la 9me avenue, New-York, a pendant une seule journée récemment fait livrer à des clients 1,380 pintes d'ice cream, sans compter ce qui a été consommé au magasin. Il fait chaud, à New-York.

La force totale employée dans le monde entier et produite par des machines est égale à la force de 100,000,000 d'hommes, soit plus du double de la force totale de la population travaillante de la terre.

Le bill de M. Plimsoll actuellement devant la Chambre des Communes à Londres, aura pour effet, s'il est adopté sans modification, d'empêcher le transport des animaux vivants sur le pont des navires. Or la plus grande partie de nos expéditions d'animaux se font de cette manière et l'adoption du bill de M. Plimsoll tuerait cette branche de notre commerce d'exportation aussi sûrement que le bill McKinley tuerait notre commerce de foin.

Un journal quotidien parlant de l'effet probable du bill McKinley, sur notre exportation d'orge aux Etats-Unis, dit que le seul effet sera de faire payer aux américains 200 de plus par minot pour notre orge parcequ'ils en ont besoin et qu'aucune orge ne peut la remplacer pour la fabrication de certaines sortes de bière.

Il y a du vrai, là dedans, mais il est bon de ne pas s'illusionner. Les brasseurs de Lager Beer achè-

tent l'avoine canadienne et peuvent la payer un bon prix, pourvu qu'elle soit de bonne qualité et de bonne couleur. C'est là l'essentiel. Toute orge brunie ou échauffée ne vaut rien pour le marché des Etats Unis et, quoique le Haut Canada vende toujours beaucoup d'orge aux brasseurs américains, voilà deux ans que notre province ne leur en a presque pas vendu, vu que notre orge n'est pas dans les conditions requises.

Plus de soin de la part des cultivateurs et des commerçants et une meilleure culture nous mettraient sans doute sur le même pied que le Haut Canada mais la routine est si fortement enracinée chez nous.

UN INSTRUMENT POUR MIRMER LES ŒUFS

Farm-Poultry, de Boston, décrit comme suit un instrument pour mirer les œufs.

Prenez un quart à clous vide et mettez-y une lampe de manière à ce qu'elle repose sur le fond du quart. Employez une bonne mèche et un bon burner de manière à avoir une bonne lumière. Percez un trou de trois quarts de pouce à travers le quart, à la hauteur de la flamme de la lampe; évasez le trou par en haut afin d'obtenir une ouverture de la forme d'un œuf mais beaucoup plus petite. Lorsque vous placez l'œuf contre l'ouverture, le gros bout en haut, vous apercevez facilement le vide causé par l'évaporation dont la dimension indique l'âge de l'œuf et vous distinguez parfaitement l'état du jaune.

Si l'on veut se mettre plusieurs à mirer ensemble, on peut faire plusieurs trous autour du quart et, en le plaçant sur une table, tous peuvent mirer ensemble et l'ouvrage se fait vite.

Cet appareil peut coûteux peut économiser bien du temps aux marchands de la campagne, ainsi qu'aux commerçants de provisions de la ville.

EXPOSITION REGIONALE

Comme l'exposition de Montréal ne pourra avoir lieu cette année, les bâties étant occupées par les patients des Sœurs de St Jean de Dieu, l'exposition régionale qui doit avoir lieu à l'Assomption les 3 et 4 septembre prochain, est d'une importance capitale pour notre agriculture et notre industrie.

Cette exposition est ouverte au comtés des Deux Montagnes, Laval, Terrebonne, l'Assomption, Montcalm, Joliette, Berthier, Maskinongé et St Maurice. Les sociétés d'Agriculture de ces comtés sont invitées à y prendre part, en souscrivant chacune \$100 au fonds de l'exposition, ce qui permettra aux membres de ces sociétés de concourir gratuitement dans toutes les classes; les particuliers pourront concourir en payant les droits d'entrée qui sont:

Pour chaque tête chevaline..	\$1 00
" " " bovine.....	0 50
" " " ovine ou porcine.....	0 25
Pour un nombre quelconque d'entrées dans la classe de la basse-cour	0 50
Pour chaque dix entrées, ou une fraction de dix, dans	

les autres classes ou départements..... 1 00

Une bourse de \$50 est mise à la disposition de la société par M. Alfred Musy, Directeur Gérant de la sucrerie de Farnham, pour un concours d'au moins trois arpents de betteraves à sucre, cultivés par des membres des sociétés d'Agriculture inventées et coopérantes à l'exposition.

Trois prix sont offerts pour ce concours: \$25, \$15 et \$10.

Les membres des sociétés non coopérantes, dans les neuf comtés invités, sont admis à prendre part à ce concours en payant une entrée de \$1.00 entre les mains du Secrétaire, le ou avant le 25 d'août prochain.

Il y aura course de trotteurs, banquet agricole etc.

Les personnes qui voudraient exposer devront s'adresser à M. I. J. O. Marsan secrétaire, L'Assomption.

LES MEUNIER

L'Electric Mechanical et Milling News de Toronto dit:

" Depuis quelques années tous les meuniers fabriquant des farines de premières marques ont pris l'habitude de mêler du blé de Manitoba avec le blé d'automne d'Ontario, pour les farines de famille comme pour la boulangerie, et on admet généralement que la farine en est grandement améliorée.

La clientèle du meunier demande des farines d'une certaine force, par des expériences et des essais en petit, le meunier s'assure de la proportion nécessaire du blé de Manitoba, il mêle et moule ensemble. Un autre meunier dont le moulin est monté à peu près sur le même pied que le premier, emploie la même proportion ou moins de blé de Manitoba et fait des farines plus fortes et meilleures. D'où vient la différence?

C'est que ce dernier, au lieu de mêler les blés, moule à part son blé de Manitoba et son blé d'Ontario, puis dans la farine de ce dernier il met la proportion nécessaire de farine de blé de Manitoba qu'il mélange avec un malaxeur. Cette dernière méthode est plus coûteuse et demande plus de travail, mais le bénéfice qu'on en retire compense le surplus de trouble.

PAVAGE EN CAOUTCHOUC

Un nouveau pavage menace de détrôner le fameux pavage en asphalté qui fait l'orgueil des rues Notre-Dame et St-Jacques à Montréal; c'est le pavage en caoutchouc. Inventé par un ingénieur allemand du nom de Busse, il a été essayé d'abord à Linden, en Hanovre, sur la chaussée du pont Goethe, et cet essai a donné de si bons résultats qu'on l'a recommandé sur diverses rues à Berlin et à Hambourg, où on en a obtenu parfaite satisfaction. On pose le caoutchouc vulcanisé en blocs de 7 à 8 pouces d'épaisseurs sur une couche de ciment recouvrant un lit de béton; et l'on obtient un pavage aussi dur que le grès et aussi élastique que l'asphalte, mais qui n'est pas aussi glissant que ce dernier à l'usage.

Reste à savoir si la production

de la matière première sera suffisante pour que l'on puisse appliquer en grand ce genre de pavage. Le caoutchouc brut a, depuis dix ans, presque doublé de valeur, la production ne se développant pas aussi rapidement que la demande; et s'il faut qu'on en pave nos rues, il pourra arriver un moment où le coût de la matière première sera si élevé que son emploi sera impossible.

A moins que les forêts de l'Arrouimi décrites par Stanley, ne soient mises en exploitation et ne viennent quintupler la production totale de cet article.

Un confrère cite, comme pavage sortant de l'ordinaire à part le caoutchouc, la fonte qui est employée paraît-il à St-Petersbourg et à Cronstadt, la surface des pavés en fonte étant naturellement striée de manière à donner prise aux pieds des chevaux.

FERRONNERIE

L'usine de MM. A. Rousseau & Cie, à Hochelaga, a en mains des travaux considérables en tabliers de ponts en fer, poutrelles, tréteaux etc.

Messrs Ives & Cie, de Montréal ont passé contrat pour les travaux suivants: Ouvrages en fonte et escalier en fer de la bâtisse de la "Sun Life," ornements en fer de la bâtisse de la Young Men Christian Association, Hôpital Victoria, Université McGill, Département de l'Aqueduc etc.

On annonce qu'un Ecossais vient d'inventer un nouveau procédé pour la fabrication du blanc de plomb; le nouvel appareil se compose d'un fourneau, d'un condenseur et d'une machine à laver. Personne ne touche le plomb qui est versé dans le fourneau à l'état de minerai et subit toutes les opérations nécessaires pour le convertir en blanc de plomb, d'une manière automatique, en trois heures, tandis qu'il faut 4 mois avec l'ancien système. L'économie réalisée sur le coût est de près des deux tiers.

LE COMMERCE DU FOIN

De la Gazette des Campagnes.

M. Chs Arpin, un des importants commerçants de foin du pays, écrit ce qui suit:

Nos exportations de foin aux Etats Unis pour l'année fiscale 1889 ont été pour la province de Québec de \$724,000, et en Angleterre de \$84,000, qu'aurions-nous à faire si les marchés des Etats-Unis nous devenaient fermés? Nous n'aurions qu'à ouvrir de nouveaux marchés, et prendre les moyens de fournir plus que nous l'avons fait jusqu'ici au marché anglais.

Les Etats Unis aujourd'hui produisent tout le foin dont ils ont besoin et l'Etat du Maine, celui de New-York et ceux de l'ouest fournissent une qualité de foin supérieure au nôtre, le vendent sur les marchés, meilleur marché qu'on ne peut le faire; et en supposant même que notre foin serait admis en franchise aux Etats Unis, encore je ne pourrais pas arriver à la conclusion, que ça soit le mar-