

Chronique de Québec

Mardi, 31 déc. 1895.

Nous voilà donc au dernier jour de l'année 1895 !... Il me faudrait — pour remplir ma tâche jusqu'au bout — faire d'abord une revue de la dernière huitaine, puis résumer à grands traits les opérations commerciales de l'année qui finit.

À Québec, l'on se dirait à la fin d'octobre. Le fleuve est à peu près libre de glaces et sillonné de petites embarcations qui rappellent la saison navigable. Les voitures d'été circulent dans les rues, et la température se tient décidément au doux. Les dégels ont continué et provoqué des inondations. À plusieurs endroits, dans le voisinage de la ville, l'on a trouvé des fleurs épanouies et l'on s'est donné le luxe de labourer la terre. Conséquence : économie de combustible sans doute, mais gachis incalculable pour les affaires. Les marchés de samedi étaient, malgré tout abondamment pourvus, mais les denrées se donnaient presque, les viandes ne pouvant se conserver à cause de la température.

Toutes les propriétés et dépendances de l'Hôtel Victoria ont été vendues le 26, et adjugées à "La Compagnie de l'Hôtel Victoria" (M. J. Benj. Trudel, gérant). Heureusement pour notre ville et pour le public voyageur, cette maison de premier ordre va rester ouverte et se trouve maintenant, dit-on, dans une excellente position financière. On parle déjà d'y opérer sous peu des améliorations importantes.

Les travaux se continuent avec activité

à l'Hôtel de ville. On y fait marcher de front la pose d'une couverture métallique, l'installation des appareils d'éclairage et de chauffage, la complétion des écoles intérieures et la confection de l'ameublement.

Selon les promesses faites, l'ouvrage sera livré dès le printemps, et chose mirabolante, vraie pourtant, l'on ne dépassera pas d'un centin les estimations budgétaires quant au coût total de l'édifice. C'est un résultat dont les membres actuels du Conseil espèrent que les électeurs municipaux leur tiendront compte pour le renouvellement de leur mandat. Il est juste, en effet, qu'ayant été à la peine, ils soient les premiers à prendre possession des somptueux appartements réservés à nos futurs édiles.

Je crois devoir signaler au passage, le choix que vient de faire le Conseil d'un nouveau chef de police dans la personne du capitaine Frank Pennée. M. Pennée appartient au monde des affaires dans lequel il a joué un rôle considérable, comme marchand de fleur, d'abord, puis comme agent d'assurance. C'est un homme, ympanthique, entreprenant, un militaire éprouvé, et le choix qui en a été fait semble rencontrer l'approbation publique.

EPICERIES

La semaine a été importante, cela va sans dire, pour le commerce de l'épicerie et de liqueurs au détail. Par une entente mutuelle, les patrons ont décidé de ne pas donner d'étrennes à leurs clients, et nous croyons que c'est bien fait.

Les exigences étaient devenues une charge très lourde, sans compter que la

jalousie se mettait de la partie, et qu'un client de *cinq sous* entendait être traité, au point de vue des étrennes, comme son voisin dont les commandes donnaient un bénéfice réel. De là des choses d'amour-propre.

Désormais, ces petites misères seront choses du passé et enterrées, comme dit la chanson :

"Au fond du vieux calendrier."

Quant aux prix ils n'ont pas varié sensiblement :

Barbades en tonnes, 34 à 35c; tierce 35 à 36c et en quart 36 à 37c.

Sucres : Brun, 3½ à 3½c; jaunes, 3½ à 3½c Blanc, 3½ à 3½c; granulé, 4½ à 4½; granulé allemand, 3½ à 3½; Extra ground, 5½ à 6c; Cut Loaf, 5½ à 5½c.

Vermicelle : français et pâtes françaises, de 9½ à 10c.

Vermicelle de Québec : Boîte, 5½c lb; Quart, 5c lb.

Riz, \$3.25 à \$3.35; Pot Barley, \$4.00 à \$4.30.

Conserves en boîtes : Sanmon, \$1.50 à \$1.60; Homard, \$1.80 à \$1.90; Tomates, 85c à 90c; Blé-d'inde, 80 à 85c; Pois, 95c; Huîtres, \$1.45; Sardines domestiques, ¼ boîte, 5c; do, importées, ½ boîte 9 à 12c; do, ¼ boîte, 14 à 18c.

Soda à laver, de 80 à 90c; do à pâte, \$2.40; Empois No 1, 4½c; do, satin, 7½c; caustique cassé, \$2.50 à \$2.75; Gros Drums, 2 à 2½c.

Allumettes : Cartes, \$3.00; Telegraph, \$3.75; Telephone, \$3.50; Dominion, Lévis et Royal, \$2.00; Dominion Extra, \$2.50; Phoenix, \$2.75.

Sel : en magasin, 48c; sel fin, sacs, \$1.45; ½ sac, 35 à 40c.

JOBIN & ROCHETTE

Manufacturiers de CHAUSSURES

ATELIER et BUREAU :

Coin rues Colomb et Voltigeurs, St-Roch, QUÉBEC.

SUCCURSALE :

Bâtisse de la Rich.
& Ont. Nav. Co.,

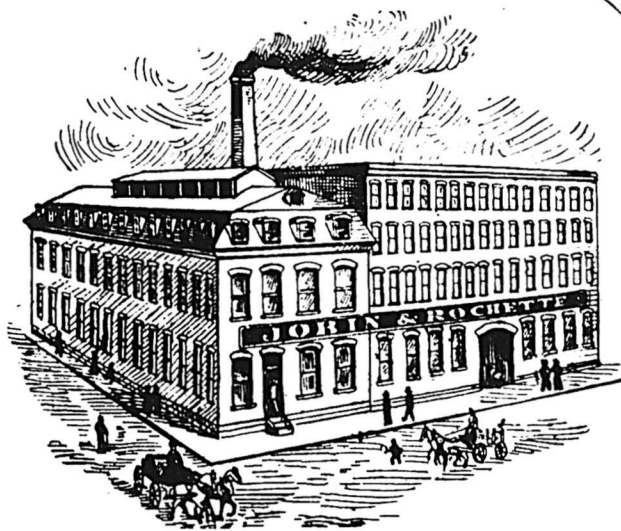
Rue Dalhousie, B.-V., QUÉBEC.

ET MARCHAND DE

MARQUE....

CLAQUES J.-CARTIER

EN GROS SEULEMENT.



Grande nouveauté pour les saisons du Printemps et d'Été. Et toujours en mains, assortiment complet de Chaussures de travail et fines et pour tous les goûts.

SPECIALITÉS : — Chaussures de couleur dans les patrons les plus nouveaux et sur les formes les plus nouvelles, ayant adopté pour ces ouvrages, les bouts "RAZOR," "AIGUILLE" et "PICCADILLY," qui sont la mode du jour.

Ayant aussi en mains, ouvrage fait au *Goodyear Sock Stich*.

Ayant aussi obtenu la Médaille d'Or à la dernière Exposition Provinciale, offerte par l'Honorable Joseph Shehyn, pour la meilleure collection de Chaussures fabriquées dans Québec-Est.

Les commandes par lettres recevront toujours notre plus grande attention.