— Prinds Leopold, Nelsan, Greenock, Mc Arthur Bros.
 Barque Peerless, Davies, Honfleur.
 Scher Loraino, Bouchard, Anticosti.
 — Fleetwing, Albert, Shippegan.
 19 juin—SS Queen Adelaide, Pitson, Sunderland, Dobell, Beckett, & Co.
 Barque Falcon, Granton, W & J. Sharples.
 20 juin—SS Aswanly, Murray, Londres, H. R. Goodday & Co.
 Scher W. W. White, Sandwich Bay, Weston Hunt & Co.
 23 juin—SS Labrador, McAuley, Liverpool, W. McPherson.
 — Fernand, Thompson, Manchester, W. McPherson.
 — Glenlivet, Chase, Sydney, Carbray, Routh & Co.
 Barque Queen of the East, Sorensen, Glasgow, Price, Bross, & Co.
 Barque Mary Clansen, Evans, Sydney, CB.
 Tug Petrel, Hurteau, Collins Bay.
 23 juin—Barque Lydla, Pedersen, Oporto, Price, Bros & Co.
 Canal boat Biglow, Lamontaine Cahoes, NY.
 — G. M. Sweeney, Roberts, New-York.
 — F. F. Farmer, Roberts, New-York.
 — Gen Harrison, Raymond, J. Breakey.
 24 juin—SS Otter, Bernier, Pointe-aux-Esquimaux, A. Fraser & Co.

HEURES DE LA MAREE HAUTE

JUIN		
Samedi, 27.....	7.07 a.m.	7.47 p.m.
Dimanche, 28.....	7.47 "	8.23 "
Lundi, 29.....	8.29 "	9.11 "
Mardi, 30.....	9.15 "	9.57 "
JUILLET		
Mercredi, 1.....	10.7 "	10.47 "
Jeudi, 2.....	11.6 "	11.43 "
Vendredi, 3.....	" "	12.14 "
D. rnier quartier, Jeudi 2, à 8.23h. p. m.		

LES BRASSERIES ALLEMANDES

M. C. E. Pouliot détaille très agréablement dans les colonnes du *St Laurent* ses reminiscences de voyage en Allemagne.

L'extrait suivant donnera une idée de ces intéressants récits :

"Le 'Hofbrauhaus' ou la brasserie royale est plus considérable et la plus achalandée. Dans une immense cave éclairée au gaz, dont les planchers sont pour ainsi dire lessivés à la bière, cinq à six cents personnes, fumant, gesticulant, attables, savourant à longs traits un bock de bière maintes fois rempli. Dans une cour attenante, ou sous les arcades, au milieu des barriques de houblon, des groupes nombreux de toutes sortes, d'universitaires aux divers costumes, qui s'attaquent gaiement à un tonneau et en ont bientôt vidé le contenu. Le soir, c'est la population ouvrière et les hommes d'affaires qui patronisent ces salles. Détail à mentionner, il faut aller se choisir soi-même un bock, le laver au robinet, et faire queue absolument comme au théâtre, avant d'avoir son tour au comptoir. Et cela dure tout le jour depuis le matin jusqu'à une heure avancée de la nuit. On conçoit dès lors que cette industrie est une véritable fortune pour Munich.

Le bock contient à peu près une pinte, et se vend quelque dix pfennigs, à peine deux sous. Cette bière est vraiment excellente, très douce, et n'est pas alcoolique du tout, ce qui explique que l'on puisse en absorber une grande quantité sans danger de s'enivrer. Notre *lager canadien*, que la brasserie de Beauport vient de mettre sur le marché, rappelle assez bien la fameuse bière allemande, ce qui explique la popularité qui l'a accueillie dès son apparition.

Lors de notre visite au Hofbrauhaus, on nous signala un habitué de la maison qui consommait chaque jour, à lui seul,

rente-cinq bocks de bière. Je n'eus pas de peine à croire le propriétaire qui confessait ingénument que c'était là une des meilleures pratiques de son établissement.

La bière est le breuvage national. Le Bavaois croirait commettre un délit s'il s'en abstenait. Un Canadien qui a eu occasion de visiter Munich à deux reprises, me racontait l'anecdote suivante : A l'hôtel *Bambergerhof*, où il logeait, le garçon de table, dit-il, ne passait jamais devant une crédence, où il y avait de la bière pour les besoins du service, sans en engloutir, invariablement à chaque fois, un grand verre. Et, ajouta-t-il, lorsque j'y suis retourné, deux ans plus tard, j'ai revu le buveur émérite, et il n'avait pas varié d'un iota sa vieille habitude. En voilà un au moins qui finira assurément par la bière."

O-X-O-X-O
 CUIR ET GANTERIE

(Du *Shoe & Leather Journal* de Toronto) :

Une compagnie s'est récemment formée à Newark, N. J., avec un capital de \$600,000 pour exploiter le procédé Durio pour le tannage des cuirs à semelle, à courroie et à harnais. Ce procédé a originé à Colmar, en Alsace, et la Compagnie Velocitan, qui l'a inauguré, a remporté de tels succès qu'elle a maintenant le contrôle de plus de 40 tanneries dans l'Europe Continentale. Autrefois, il fallait plusieurs mois pour obtenir un bon tannage pour ces cuirs ; avec le nouveau procédé, 48 heures suffisent.

NOIR POUR CUIR A GANT.—Voici une bonne recette : Dissoudre 2 onces d'extrait de bois de campêche et 2½ drachmes de fustic dans 2 gallons d'eau chauffée à 115 ou 120 degrés Fahrenheit. Dissoudre dans un autre vaisseau 2½ drachmes de bichromate de potasse et 1 drachme de sulfate de cuivre dans 1½ chopine d'eau. La première liqueur est employée pour applications répétées sur la peau. La seconde liqueur est le colorant ; après qu'on l'a appliquée, on donne une autre couche de la première liqueur. Finalement le cuir est lavé à l'eau ammoniacquée, et finie comme à l'ordinaire.

LES CARTONS DE CHAUSSURES.—Voici les dimensions conventionnelles adoptées depuis quelques années aux Etats-Unis pour les différents genres de chaussures :

	Nombre de boîtes par rayon.	Dimensions en pouces		
		Long.	Hauteur.	Larg.
Chaussures pesantes-hommes.....	3	12 2-8	4 2-8	7 4-8
Chaussures légères-h. 3	3	12 2-8	4 2-8	6 4-8
Pantoufles, pardessus-hommes.....	3	13 2-8	4 2-8	5 4-8
Chaussures pesantes-garçons.....	3	11	4 2-8	6 4-8
Chaussures légères-g. 3	11	4 2-8	6	
Pant., pardessus-gar. 3	11	4 2-8	5	
Chaus. pes., jeunes h. 4	10	3 3-10	6	
" légères " 4	10	3 3-10	5 4-8	
Pant., pardessus " 4	10	3 3-10	4 4-8	
Bottines boutonnées ou lacées, dames... 4	11	3 3-10	5 4-8	
Pant. Oxford, pard., d. 4	11	3 3-15	5	
Bottines bout. ou lacées, jeunes filles.. 5	9 4-8	2 9-10	4 4-8	
Pant. Oxford, pard., jf. 5	9 4-8	2 9-10	4	
Bottines bout. ou lacées, fillettes..... 5	8 4-8	2 9-10	4	
Pant. Oxford, pardessus fillettes..... 5	8 4-8	2 9-10	4	
Boutons G. G., 2 paires par boîte.....	6	7	2 1-8	3 4-8

DERNIÈRES COTES DE NEW-YORK

New-York, 24

Fromage Etat, grand.....	5½ à 7c
" " petit.....	5½ à 7½
" partie écrémé.....	2 à 4½
" écrémé.....	1½ à 2
(Marché facile)	
Oufs (facile).....	10½ à 12½
Suif (inactif).....	3½ à 3½
Pommes de terre (tranquille)	
Sud.....	35 à 1.50
Vieilles.....	35 à 50

COURS ET STOCKS

COURS STERLING

New-York, 25 juin. 11.00 h.a.m.—A vue 4.88 Solzante jours, 4.89.

Bourse de Montréal

Montréal, 25 juin. 1896.

Canadian Pacific Railway, 61 à 60
 Duluth Com., 6 à 4½
 Duluth Preferred, 13 dem.
 Commercial Cable Company, 155½ à 154½
 Wabash, preferred, 14½ à 12
 Montreal Telegraph Company, 167 à 164½
 Richelleu & Ontario Nav. Co., 90 à 85
 Montreal Street Railway, 221 à 220½
 Montreal Street Railway, nouv., 219 à 219
 Montreal Gas Company, 193 à 191½
 Bell Telephone Company, 158 à 156½
 Royal Electric Light Company, 135 à 130
 Toronto Street Railway, 76½ à 76
 Bank of Montreal, 223 à 218
 Quebec Bank, 119 à 117½
 Ontario Bank, 56½ dem.
 Banque du Peuple, 1½ à 1½
 Bank of Toronto, ex-div., 231 offert
 Banque Jacques-Cartier, 105 demandé.
 Merchants Bank, 163 à 158
 Merchants Bank of Halifax, 161 à 160
 Banque Nationale, 75 à 66½

MARCHÉ DE DETAIL DE QUÉBEC

Québec, 23 juin 1896.

Bœuf lère, qualité, par 100 lbs	9.00	0.00
" 2c " " "	8.00	
" 3c " " "	6.00	0.00
" par livre.....	0.05	0.15
Veau, " " " "	0.08	0.13
Mouton, " " " "	0.07	0.10
Agneau.....	3.00	4.00
Porc frais par 100 lbs.....	5.00	5.75
" par livre.....	0.13	
Porc, salé, par baril.....	14.50	16.00
" par livre.....	0.10	0.11
Jambon, frais, par livre.....	0.06½	0.07
" fumé, " " " "	0.09	0.10
Farine Hungarian..... par baril	4.25	4.50
" Extra.....	3.60	3.65
" Forte à boulanger " "	3.90	4.00
" Extra du print... " "	3.75	3.85
" Superfine..... " "	3.60	3.70
" Fine..... " "	3.35	3.40
" en poche, 98 lbs.....	1.85	2.00
" d'avoine..... par baril	3.50	3.75
Blé d'Inde, blanc.....	2.40	2.50
" jaune.....	2.20	2.30
Saumon No 1, baril 200 lbs.....	10.00	10.50
" par livre.....	0.12	0.13
Morue verte, par baril.....	4.50	4.75
" en draft.....	4.50	4.75
" par livre.....	0.04	0.05
" par quintal.....	4.50	4.75
Huile de morue, par gallon.....	0.29	0.30
Hareng Labrador No 1, baril.....	4.50	5.00
Volailles, par couple.....	0.70	1.20
Folets du printemps, par couple	0.60	1.00
Dindes, par couple.....	2.00	3.00
Perdrix.....	0.50	0.60
Canards noirs.....	0.75	0.80
Patates (Early rose), minot.....	0.32	0.33
Avoine, par minot, 34 lbs.....	0.51	0.55
Beurre salé, par livre.....	0.14	0.15
" frais " " " "	0.15	0.15
" en pains " " " "	0.20	0.25
Fromage, par livre.....	0.13	0.15
Oufs, par doz.....	0.12	0.13
Foin, par 100 bottes.....	10.00	10.50
Faille, " " " "	4.00	5.00
Bols par corde (2½ peds).....	3.50	4.50
" " (3 ").....	3.50	5.50