

LE PRIX COURANT

Revue Hebdomadaire

COMMERCE, FINANCE, INDUSTRIE, PROPRIÉTÉ FONCIÈRE, ASSURANCE

Publié par LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES, (THE TRADES PUBLISHING CO'Y), 25 rue St-Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : Montréal et Banlieue, \$2.00; Canada et Etats-Unis, \$1.50; Franco et Union Postale, 15 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire au moins 15 jours avant l'expiration, et ne cessera qu'après un avis par écrit adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toutes communications simplement comme suit : LE PRIX COURANT, MONTRÉAL, CAN.

VOL. XXXI

VENDREDI, 7 JUIN 1901

No 23



Les beurres russes : Il y a quelques années à peine, le gouvernement russe n'envoyait en Sibérie que des exilés et des condamnés.

Aujourd'hui, grâce au chemin de fer transsibérien (à peine terminé), la Sibérie est envahie par des colons.

A peine installés, ces colons fondent des "associations laitières" et les voilà fabricant le beurre frais en immense quantité.

Grâce à des wagons réfrigérants, grâce à des bateaux spéciaux qui permettent de conserver le beurre en le congelant, le beurre sibérien, après un long voyage, arrive absolument frais sur les marchés anglais, allemands et belges.

Voilà une concurrence nouvelle à laquelle, certes, on ne s'attendait pas et qui est menaçante, car les progrès de l'industrie laitière en Russie et en Sibérie sont, depuis quelques années, tout à fait surprenants.

* **

Les légumes crus : Voici que deux savants, cette fois Italiens, viennent de découvrir, non pas, les microbes de la salade, mais bien que les légumes crus contenaient tous les microbes possibles et imaginables, sans compter cinquante-deux espèces banales, des œufs de vers solitaires et autres. Voilà un tableau bien effrayant, bien déconcertant.

Cependant ces deux savants, en matière de conclusion, ajoutent que l'on peut continuer à manger des légumes, puisque l'eau bouillante tue les microbes.

Pour la salade ils conseillent de la laver dans une solution contenant 3 p. c. d'acide tartrique. C'est d'un

prix modique et de puissance aseptique certaine.

Sans accorder à la peur des ferments nocifs une attention exagérée, nous croyons qu'il est bon de suivre le conseil de laver énergiquement les légumes destinés à être consommés crus, surtout lorsqu'ils proviennent de champs engraisés à grand afflux de gadoue ou d'eaux d'égout qui renferment les germes des plus grandes maladies.

* **

Empoisonnement par le fromage : Hugues et Healey rapportent dans les *Annales d'hygiène publique* l'histoire d'une épidémie de gastro-entérite vraisemblablement due à l'ingestion d'un mauvais fromage. La maladie commença par des douleurs de tête avec constipation et anorexie, puis, les malades s'étant purgés, présentèrent des selles sanguinolentes. Leur température monta de 38 à 40°.

Puis vinrent des troubles nerveux assez graves, suivis de vomissements, voire même d'hématémèses. L'urine de ces malades était rare, présentait des cylindres du rein et quelques traces d'alumine. Dans tous les cas graves, on nota au bout de deux à cinq jours l'apparition d'un ictère, qui dura de dix à quatorze jours. Trois cas furent mortels, et l'autopsie put faire constater un œdème prononcé de l'estomac et du gros intestin. Les reins présentaient une hyperémie notable. Une partie du fromage toxique, donnée en nourriture à des moutons, fit périr trois de ces animaux en vingt-quatre heures. L'autopsie vétérinaire montra qu'il s'agissait de gastro-entérite avec gonflement des reins et du foie. Dans le contenu stomacal, on put déceler de la tyrotoxine (1 milligramme de cette substance suffisait à tuer un rat en trois heures).

* **

Le premier (?) billet de banque : Le musée des Estampes de Londres,

vient de s'enrichir d'un billet de banque qui date de 550 ans et qui est sans doute, le premier émis.

Ce billet, qui mesure quarante-six centimètres sur vingt-huit est plus âgé de trois cents ans que les anciens billets européens, émis à Stockholm.

* **

Les Compagnies de chemins de fer en Angleterre font fabriquer dans leurs ateliers des paniers et des caisses de diverses grandeurs que l'on peut se procurer ensuite dans toutes les gares; les plus petites caisses ne coûtent que 4c et les plus grandes, qui peuvent contenir 56 lbs de marchandises, 11c.

Les caisses doivent être clouées, et il n'est pas nécessaire de les ficeler; les frais de transports sont payés au moyen de timbres qui sont mis en vente dans les diverses stations de la ligne.

Les colis sont transportés par les trains de voyageurs, et à leur arrivée ils sont remis aux destinataires dans un rayon de trois milles, sans taxe supplémentaire.

Le prix du transport est de 3 cts pour un colis de 16 lbs; la taxe augmente de 2 cts pour chaque élévation de 5 livres.

La direction des chemins de fer publie chaque année la liste des cultivateurs qui se proposent de faire des envois de cette nature, ainsi que la nature des produits qu'ils mettent en vente.

En 1900, la Compagnie *Great Eastern* a transporté 149,000 caisses ou paniers.

Le succès de l'entreprise réside en grande partie dans la possibilité pour les Compagnies de chemins de fer d'utiliser complètement l'intérieur des wagons, en raison de l'uniformité des colis. La manipulation est également très simplifiée.

* **

Londres ne cesse de croître et de multiplier. Sa population était, en 1881, de 3,815,544; elle est aujourd'hui