

Les raisins, convenablement émondés des mauvais grains, sont amenés aux *paseros*, c'est-à-dire aux plates-formes sur lesquelles on effectue le séchage des grappes. Tantôt ces *paseros* sont faits à même le sol, tantôt en maçonnerie. Ces derniers, bien plus employés actuellement, sont aussi bien plus avantageux. Pour établir les *paseros*, on réserve toujours la partie du domaine située en plaine, ou bien les petites collines dont les pentes sont exposées au midi, au sud-est et au sud-ouest.

Dans les *paseros du sol*, le terrain est partagé en planches de 45 à 50 pieds de longueur sur 9 ou 12 pieds de largeur, et dirigées suivant la ligne de pente du sol. Les planches sont séparées les unes des autres par des chemins de 20 à 30 pieds de largeur. Ces aires, qui sont élevées de 10 à 15 pieds au-dessus du niveau du sol, sont parfaitement nivelées et tassées. Dans l'axe de chaque plate-forme ainsi constituée, on dispose de place en place des pieux verticaux, que l'on relie entre eux à l'aide de légères perches horizontales, lesquelles serviront à supporter les bâches imperméables qui couvriront les raisins la nuit. Sur le périmètre des plates-formes, on dispose des fascines qui empêcheront la terre de s'ébouler dans le chemin, et, de place en place, on plante des petits piquets auxquels sera fixée la bâche au moyen de ficelles. Enfin, à l'extrémité de chaque aire, on construit, avec des branchages, des chaumes, etc., une sorte de cloison, dans le but d'isoler complètement les raisins pendant la nuit et d'éviter les courants d'air trop violents. La veille de la récolte, on brûle les plantes spontanées qui ont pu envahir la terre des *paseros*, on racle, on balaye; bref, on constitue une aire bien aplanie et absolument propre.

Des ouvriers étendent le raisin sur les plates-formes ainsi préparées, grappe à grappe, au fur et à mesure que les vendanges l'apportent sur des claies. Ils ont soin de placer sur le sol le côté des grappes qui est le moins fourni en grains. Les raisins, ainsi disposés, couvrent complètement l'aire; mais on évite toujours qu'ils se recouvrent les uns les autres. L'existence de deux ou plusieurs couches de grappes aurait naturellement comme conséquence l'envahissement de la masse par les moisissures. Quelquefois, au lieu de disposer les raisins à même la terre nue, on les place sur des claies en osier ou en sparterie, voire même sur des plateaux en bois. Dès lors, le soleil se charge de *passeriller* les grains par l'évaporation de leur partie acqueuse et le dessèchement de leur enveloppe.

L'aspect que prend un passero ainsi recouvert de grappes est extrêmement original; la besogne du contre-maître qui surveille la marche de la dessiccation est fort délicate; c'est de lui que dépend le succès de l'opération.

(A suivre)



Mercrèdi, 11 Février 1903.

Il se fait déjà beaucoup de remue-ménage comme préparatifs à l'ouverture de la prochaine saison de navigation. La plupart des vaisseaux, qui ont leurs quartiers d'hiver le long de la rivière Saint-Charles, sont actuellement à subir des travaux de réparations, ce qui donne de l'ouvrage aux charpentiers, aux menuisiers, et aussi beaucoup aux ateliers de mécaniciens. L'on nous dit que ces travaux sont très considérables cette année, et que déjà un grand nombre d'ouvriers y sont employés. D'après les apparences, il y a lieu de croire que le service de cabotage, par goëlettes, bateaux à voiles et à vapeur, s'annonce comme devant être beaucoup plus développé que les années précédentes. Quant à la navigation océanique, des renseignements positifs permettent d'affirmer dès maintenant qu'elle sera exceptionnellement active et agrandira considérablement le commerce de Québec. Il suffit de mentionner qu'une quantité d'effets et marchandises destinés à l'exportation sont déjà emmagasinés dans les entrepôts et n'attendent que les premiers steamers pour être chargés et expédiés à l'étranger, et les arrivages vont maintenant se continuer presque sans interruption. De ce côté, la perspective est des plus encourageante.

Les ouvriers des manufactures paraissent être satisfaits de l'état de choses actuel, car l'ouvrage est abondant et la saison d'affaires paraît devoir être longue autant qu'active. L'on nous signale plusieurs fabriques de chaussures où le travail du soir se fait régulièrement presque tous les jours de la semaine. Il est incontestable qu'à la suite des malentendus entre patrons et employés l'industrie de la chaussure a subi un mouvement de recul inquiétant. La concurrence des autres centres a eu pour résultat de paralyser en partie la production locale. On dit aujourd'hui que c'est un mal pour un bien, car nos manufacturiers ont pris énergiquement les moyens de se créer de nouveaux débouchés en soignant davantage leurs produits. Non seulement le terrain perdu a été reconquis, mais tout indique que le perfectionnement de l'outillage et l'excellence des articles offerts au commerce vont donner un élan nouveau à cette industrie. Déjà, les résultats obtenus sont remarquables, et la poussée en avant ne se ralentira pas.

COTATIONS, 11 FEVRIER 1903.

EPICERIES

SUCRES:—Jannes, \$3.25. Ex-ground,

5 1-2c, Powdered, 5 1-2c à 6 1-2c.

MELASSES:—Barbades, pures, tonne, 25c à 26c le gallon; Porto-Rico, 30c à 31c Fajardos, 32c à 35c.

BEURRE:—Frais, 20c à 22 1-2c; Marchand, 16c à 18c; Beurrerie, 22c.

FROMAGE:—12c à 13c.

CONSERVES EN BOITES:—Saumon, par douzaines, \$1.00 à \$1.50; Clover leaf, \$1.50. Homard, \$3.00 à \$3.25; Pois, Blé d'Inde, et Fèves, 90c à \$1.00.

FRUITS SECS:—Valence, 7c; Corinthe, 4 1-2c à 6 1-2c.

TABAC CANADIEN:—En feuilles, xxx 10c; xxxx 50 lbs, 11c à 12c. Walker Wrappers, 17c à 18c; Kentucky, 14c à 15c; White Burleigh, 16c; Connecticut, 15c à 16c.

PLANCHES à LAVER:—Favorites, \$1.70; Waverly, \$2; Imp. Globe, \$2; Water Witch, \$1.50; King, \$2.00; Victor, \$2.10.

BALAIS:—2 cordes, \$1.65 la doz.; 3 cordes, \$2.00 à \$2.35; 4 cordes, 3.00 à \$3.75.

FRUITS

ORANGES:—Valence, 714, \$4.50. 420, \$4.00. Californie, 150-216, \$4.25.

CITRONS:—de Messine, 300 de gros-seur, \$3.00 à \$3.50 la boîte.

POMMES d'hiver, \$2.50 à \$3.50.

POIRES:—25c à 30c le panier.

RAISIN:—Malaga, \$6.50 par 50 lbs.

OIGNONS:—Rouges au quart, \$2.00 à \$2.50.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

FARINES:—Forte à boulanger, \$2.00 à \$2.10; 2e, \$1.80 à \$2.00; Roller, \$1.75 à \$1.80; Pat. Ontario, \$1.80 à \$1.85; Manitoba, \$2.15 à \$2.25.

GRAINS—Blé Manitoba, 73c; Avoine, 40c à 42c; Orge, par 48 lbs, 65c à 70c; Orge à drèche, 70c; Blé d'Inde, 64c à 66c; Sarrasin, 70c; Son, 90c Pois, \$1.10.

LARD:—Short Cut, par 200 lbs, \$23.50 à \$24.00; Clear fat, \$26.00 à \$26.50; Clear back, \$27.50 à \$28.00. Saindoux pur, le seau, \$2.75. Composé, \$1.90 à \$2.10; Chaudière, \$2.05. Jambon, 12c à 13c; Bacon, 12c à 13c.

POISSON:—Morue No. 1, \$5.50 à \$6.00; No. 2, \$5.00 à \$5.25; Saumon No. 1, \$17.50 et No. 2, \$16.00.

HUILES:—Loup marin, 37c à 45c; Morue, 30c.

PRODUITS DE LA FERME

OEUFS:—Frais mirés, 23c; Frais de la semaine, 35c; chaulés, 19c.

PATATES:—85c à 90c le sac au char.

L'association des marchands de nouveautés de Québec fait de louables efforts pour se débarrasser des timbres de commerce. Elle a passé, cette semaine, des résolutions demandant aux autorités législatives de prohiber par une loi l'usage de ces timbres. Nous voyons que personne n'ose prendre sur lui la responsabilité de refuser à ses clients la satisfaction de ces petits morceaux de papier, de crainte de perdre des ventes, mais que tout le monde souffre de cet esclavage. Il faut croire que les exigences du public sont bien tyranniques pour que de grands magasins n'osent point s'y soustraire. En général, l'opinion paraît être que les marchands qui ne gardent point de timbres,