

les prix se relèveront. Les pommes d'Oporto se vendent moins cher.

PRIX A L'ENCAIN

	Vendredi 16 Juillet	Lundi 19 Juillet	Mercredi 21 Juillet
Lisbon bte	56 86	36 70	40 66
Port cse	46 70		36 63

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Le foin est en bonne demande et quoique le marché soit approvisionné suffisamment pour ses besoins, les prix restent bien tenus pour le vieux foin.

Le foin de la nouvelle récolte est offert à des prix de \$2 à \$2.50 moindres que ceux ci-dessous.

Nous cotons à la tonne, en lot de char sur rails, à Montréal:

Foin pressé No 1	14.00	14.50
Foin pressé No 2, extra	13.00	13.50
Foin pressé No 2, ord.	12.00	12.50
Foin mélangé de trèfle	11.00	11.50
Trèfle pur	10.00	10.50
Paille d'avoine	7.00	7.50

PEAUX VERTES

La demande est très bonne et les affaires sont très satisfaisantes. La peau de boeuf de la ville a été augmentée de 1c., et celle de la campagne de 1-2c. La peau de veau de la ville a été aussi augmentée de 1c.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeuf de la ville No 1, 14c.; No 2, 13c.; No 3, 12c.; boeufs de la campagne, No 1, 13 1-2c.; No 2, 12 1-2c.; No 3, 11 1-2c. Veau de la ville, No 1, 17c.; No 2, 16c.; veau de la campagne, No 1, 16c.; No 2, 15c.; agneau, 30 à 35c.; cheval, \$1.75 à \$2.25.

L'ILE DE CEYLAN

(Suite).

Le port du Sud de l'île de Ceylan est supposé maintenant avoir été l'ancien Torshish des Saintes Ecritures, car il est situé sur le passage des vaisseaux faisant le service entre le Golfe Arabique et Ophir, d'où Salomon tirait l'or nécessaire au Temple. On pense que Salomon faisait construire ses vaisseaux à Ezion-Geber, sur la Mer Rouge, et qu'il les envoyait le long des côtes d'Arabie et du Golfe Persique; ce voyage durait trois ans; en revenant, ces navires avaient des cargaisons composées d'or, d'argent, d'ivoire, de singes et de paons—ces trois derniers articles existent encore à Ceylan et l'argent est une des substances sur lesquelles les écritures sacrées des Cingalais sont toujours inscrites. Les plus renommées de ces écritures s'appellent Mahawanso, chroniques en vers, donnant l'his-

toire dynastique de l'île à partir de l'an 523, avant J.-C. jusqu'à l'année 1758 de l'ère chrétienne—vingt-trois siècles. Ces écritures sont généralement acceptées maintenant comme fournissant la matière la plus précieuse pour l'élucidation de l'Histoire Indienne et forment le record historique et suivi le plus ancien.

Les registres des Cingalais ne donnent aucun renseignement sur la race à laquelle appartenaient les aborigènes, mais Sir Jas. Emerson Tennent pense qu'il est probable que ces aborigènes ont la même origine que le peuple qui occupait autrefois Dekkam. Ils sont décrits avec mépris par les historiens bouddhistes comme démons et serpents. Ils avaient une forme de gouvernement primitive, mais ils adoraient le démon et les serpents et leur croyance obscure contribuait à donner à la portion du pays qu'ils occupaient le nom d'île des serpents.

L'histoire réelle de Ceylan commence avec le débarquement de Wijayo le Grand, le fils renié d'un petit souverain de la Vallée du Gange; car bien que Gotama, le dernier de la série des Bouddhas soit supposé avoir visité Ceylan trois fois et avoir essayé de convertir les aborigènes, aucune trace de ses travaux ne lui a survécu. Wijayo qui semble avoir été quelque chose comme un filibustier était néanmoins un apôtre des arts de la paix, car il introduisit l'agriculture dans la contrée rouge et verte, de même que ses successeurs le firent pour la forme patriarcale de gouvernement. Cette dernière fixa les frontières de chaque village dans Lanca et fit diviser toute l'île en jardins et en champs. Il est probable qu'on s'y livra à la culture du riz, la première forme de l'agriculture et que le grain formait la principale subsistance du peuple du pays bas et non accidenté du Nord de l'île.

Comme le riz ne peut être cultivé que sous l'eau, des réservoirs et des canaux étaient nécessaires; et les premières de ces grandes merveilles de l'art de l'ingénieur, les réservoirs de Ceylan, étaient en voie de construction dès l'an 504 avant l'ère chrétienne. Ces réservoirs seront décrits plus au long dans la série des articles que nous publions.

A cette époque, la culture du thé n'existait pas à Ceylan; en fait, Tennent, écrivant vers le milieu du dernier siècle, disait: "L'arbre à thé a été cultivé avec un succès complet sur les collines dans la propriété de MM. Worms, à Rotschild, dans la province de Pusilawa; mais le manque de manipulateurs habiles, pour recueillir et préparer les feuilles, fit que tout essai d'expériences sur une grande échelle est sans espoir jusqu'à ce qu'on

puisse se procurer de l'aide de Chine pour diriger la préparation." Il ne se figurait guère le peu de temps qui s'écoulerait avant que Ceylan devienne aussi renommée sur les marchés du monde pour son thé unique comme elle l'est devenue à travers des périodes progressives pour son ivoire, ses pierres précieuses, sa cannelle, son indigo, ses épices et son café. Il se figurait encore moins que le peuple dont il était lui-même originaire exercerait un esprit inventif—généralement considéré comme attribut de la race Yankee — dans la préparation d'un produit pour lequel la nature avait tant fait et qui lui permettait de se dispenser de l'assistance d'ouvriers experts qu'il jugeait de première nécessité; ou bien que dans l'application de nouvelles méthodes de préparation à la machine, ce peuple augmenterait tellement la valeur du thé, déjà d'une excellence non surpassée, grâce à l'état particulier du sol et du climat ou plutôt des climats dans lesquels le thé est cultivé, car le district producteur de thé à Ceylan s'étend du niveau de la mer jusqu'à 7,000 pieds d'altitude. Le sol d'origine volcanique communique au thé la saveur piquante ressemblant à celle du citron que les autres pays producteurs de thé s'efforcent depuis longtemps, mais en vain, d'imiter, ainsi que la richesse exubérante des feuilles de la plante, dans toutes les propriétés qui donnent au breuvage fait au moyen de ces feuilles, et cela au plus haut degré, les qualités les plus estimées des buveurs de thé, tandis que la variété extraordinaire des altitudes, chacune accompagnée d'une température particulière, donne naissance à ces différences subtiles des produits de toutes les nombreuses plantations qui font que c'est une chose si facile de mélanger du thé de Ceylan avec du thé de Ceylan et d'obtenir ainsi une liqueur convenant exactement aux demandes de tous les goûts et de toutes les exigences de tous les pays du monde.

Personnel

—M. Emile Chaput, et M. Bruno Trudel, de la maison L. Chaput, Fils et Cie, sont partis samedi de Montréal, pour une quinzaine de jours.

M. Emile Chaput passera ses vacances à Ste-Marguerite, sur les bords du Lac Masson, et M. Bruno Trudel, à Ste-Geneviève de Batiscan.

Personnel

—M. L. E. Geoffrion, de la maison L. Chaput, Fils et Cie, qui était allé passer quelques jours à Abenaki Springs, est de retour à Montréal depuis mardi.

Forte

Oui Monsieur,—

Souple



Etanche

Résistante

Notre assortiment est complet, dans toutes les lignes de Chaussures et Claques.

Dufresne & Galipeau

Fabricants La Chaussure —

276 RUE ST-PAUL,
MONTREAL.



Good Year

Elégante, Durable, Confortable.