

LA MARTINIQUE

à \$22.50; Clear fat, \$24.00 à \$25.50; Clear Black, \$25.00 à \$25.50; Saindoux pur, le seau, \$2.40; Composé, le seau, \$1.80; Chaudière, \$1.75; Jambon, 12 1-2c à 13c; Bacon, 11c à 12c; Porc abattu, \$5.50 à \$8.25.

Poisson: — Morue No 1, \$5.50 à \$6.00; Morue sèche, \$5.00 le quintal; Saumon, No 1, \$14.00; No 2, \$13.00 à \$10.50; No 3, \$10.50; Hareng No 1, \$6.00; No 2, \$5.25.

Huiles: — Loup marin, 40c; Morue, 33c; Marsouin, 31c.

Il nous arrive actuellement par la voie des grands lacs, des chargements considérables de grains qui sont emmagasinés dans les élévateurs en attendant qu'ils soient transbordés sur les steamers océaniques. C'est la destinée commerciale de Québec qui se joue, attendu que, si l'expérience nous est favorable, notre port aura une supériorité incontestable, comme port d'expédition des produits de l'Ouest américain et canadien, sur toutes les autres villes de l'Amérique. L'heure est solennelle, et les expériences sont, pour nous, d'un rare intérêt. — L. D.

Feu M. Moses Staunton

On annonce de Toronto la mort de M. Moses Staunton, chef de la maison Stauntons Ltd, un des plus anciens établissements manufacturiers de la dite ville. M. Moses Staunton est décédé le 2 courant. Il y a un grand nombre d'années, son père qui habitait le Nord de l'Irlande partit pour l'Amérique et fonda une fabrique de Papiers à tapisseries New-York, rue du Canal. Il était trop attaché aux institutions anglaises pour demeurer longtemps sous le drapeau de la République voisine, aussi il abandonna New-York pour venir se fixer à Toronto où il établit une manufacture de Papiers peints. Quand il mourut, ses deux fils MM. Moses et Albert Staunton prirent la direction de la maison. Quelques années après Albert se retira des affaires; et durant ces dernières années l'établissement était dirigé par M. Moses Staunton et ses fils. Il y a quelque temps un changement eut lieu, une Compagnie fut formée sous le nom de Stauntons Limited, les deux fils de M. Moses Staunton, T. A. Staunton et E. G. Staunton prenant la direction des affaires. M. Staunton était malade depuis plusieurs années et bien que sa mort ne fut pas inattendue, elle causa de profonds regrets dans le monde Commercial où il était connu comme étant l'âme dirigeante de la plus ancienne manufacture de Papiers peints du Canada.

Aimez-vous le chocolat ?

Toujours au premier rang, le chocolat de Fry: les dames et les jeunes filles en raffolent et les messieurs y goûtent volontiers. Il a sa place marquée sur les tablettes de tous les épiciers "dans le mouvement." MM. D. Masson & Cie à Montréal ont l'agence générale de cet excellent chocolat, pour tout le Canada.

Une occasion dans les cigares

50,000 cigares, bonne valeur, la balance d'un stock d'un demi-million, seront vendus à un prix rémunérateur pour un acheteur bien avisé, par la maison L. Chaput, Fils & Cie.

La Martinique, qui vient de de subir une catastrophe comme il en est peu survenu depuis l'existence du monde, est une île des Petites Antilles appartenant à la France. Elle est située à environ 78 milles S. E. de la Guadeloupe, entre 14 degrés, 23 m. et 14 degrés, 52 m. de latitude N., et 63 degrés, 9 m. et 63 degrés, 34 m. longitude O. de Paris. Elle a 48 milles de long sur 18 milles de large, et est formée de deux presqu'îles réunies par un isthme. Sa population était d'environ 200,000 âmes avant la catastrophe. La population est de sang très mêlé; peu de blancs habitent l'île. La colonie est divisée en deux arrondissements: (Fort de France et St Pierre); 9 cantons et 32 communes. Fort de France qui est le chef-lieu compte environ 18,000 habitants. St Pierre qui vient d'être englouti par l'éruption du volcan de la Montagne Pelée était plus grande et plus luxueuse; sa population était de 26,000 âmes.

L'île est administrée par un Gouverneur résidant à Fort de France, assisté d'un Conseil privé et d'un Conseil général de 36 membres élus. Un sénateur et deux députés la représentent au Parlement français.

La Martinique est montagneuse et volcanique, disloquée par les tremblements de terre et les cyclones; elle a son point culminant à la Montagne Pelée dont le sommet est d'environ 4,500 pieds au-dessus du niveau de la mer. Le Carbet a une altitude de près de 4,000 pieds. Il existe encore la Soufrière dont le nom indique assez l'origine volcanique. Le climat est chaud et humide. L'année se partage en deux saisons: l'une pluvieuse, et l'autre sèche. La température chaude et humide varie de 68 à 95 degrés.

On compte dans l'île 75 cours d'eau ou torrents dont trois seulement sont navigables: la rivière Salée, la rivière Pilote et la Lézarde.

Les côtes sont escarpées et entourées de récifs de coraux, celle de l'Ouest est très découpée. Les principaux havres sont ceux de la Trinité, la Baie de Galion, séparée de la précédente par la presqu'île de Caravelle, l'excellente baie de Fort de France, le port le mieux abrité de toutes les Antilles Françaises.

Les forêts et les savanes occupent les deux septièmes du sol; le reste est cultivé et les productions principales sont la canne à sucre, le café, le tabac, le coton, le cacao, le manioc, l'igname, les arbres à épices, le bananier, l'oranger, etc. Les forêts ne sont pas exploitées par suite de la difficulté des transports.

Il existait à la Martinique 20 usines de sucre de canne, de nombreuses rhumeries, 15 distilleries de tafia à St-Pierre, avec une fabrication journalière moyenne de 660 gallons, une tonnellerie, une savonnerie, 2 tanneries, une vermicellerie, 4 glaciers, 4 chocolateries, 2 fabriques de liqueurs, une minoterie, une fabrique de lunettes, une fabrique d'engrais, 2 scieries mécaniques, une fonderie. Il y a dans l'île 117 milles de chemin de fer et 292 milles de route.

La population de la Martinique est, comme nous l'avons dit, mêlée, et se compose principalement de noirs et de mulâtres. La race est belle, robuste, et les femmes se font remarquer par un grand amour de la parure. Les esclaves ont été affranchis en 1848.

L'île a été occupée au nom de la France en 1635 par L'Olive et Duplessis; elle a été colonisée la même année par d'Enambue, gouverneur de St-Christophe. Les Hollandais l'attaquèrent en vain en 1674; les Anglais la prirent en 1762, en 1802, en 1809, mais l'ont toujours rendue à la France.

Le chef-lieu, Fort-de-France, est bâti en bois et en fer, à cause des tremblements de terre. C'est un excellent port entouré de beaux jardins et dominé par le Fort St-Louis, avec arsenal, bassin de radoub et un sanatorium sur la colline de Balata. C'est le lieu de naissance de l'Impératrice Joséphine.

La ville de St-Pierre, qui vient de disparaître, était beaucoup plus grande, possédait de riches villas, un théâtre, un jardin botanique de toute beauté, et un lycée. C'était également le siège de l'évêché, qui a été établi en 1850. La ville se trouvait à environ 13 milles de Fort-de-France.

De nombreux tremblements de terre s'étaient déjà fait sentir dans la Martinique. On cite notamment ceux de 1776, 1779, 1780, 1788, 1813, 1817, 1829, 1839 et 1851.

Les monnaies, poids et mesures sont les mêmes qu'en France. La Banque de la Martinique a le privilège d'émettre des billets de banque de 500 frs. 100 frs. 25 fr. 5 fr. ayant cours légal dans l'intérieur de l'île. St Pierre possédait le siège social de la Banque de la Martinique, une succursale du Crédit Foncier colonial et une agence de la Colonial Bank de Londres.

Son commerce extérieur en 1898 était de \$9,320,000.00, à peu près également partagé entre les importations et les exportations. Les deux entrepôts de douane de St Pierre et de Fort-de-France sont entretenus sur les fonds du budget local. La France recevait les 11/12 de l'exportations et apportait les 7/12 des importations de l'île.

La France est reliée à la Martinique par un service mensuel de la Cie transatlantique qui met 14 jours de St Nazaire à St Pierre et Fort-de-France. Un bateau à vapeur de la Compagnie Girard établit des relations deux fois par semaine entre les localités du littoral S. O.

Les produits d'origine étrangère importés à la Martinique sont, sauf exceptions, au tarif de la métropole. Les sucres paient un droit de sortie de 1 fr. par 100 kilos; les rhum et tafia, de 1 centime par litre.

Le "Dormol"

Le Dormol est, sous sa forme de sirop, la préparation la plus agréable à faire prendre aux enfants et, aussi, la plus facile. Elle a un effet calmant remarquable. C'est le produit qui donne le plus de satisfaction, il devrait se trouver dans le stock de tous les épiciers et marchands généraux. Ce produit rend de grands services aux mères de famille qui seront heureuses de le trouver chez leurs fournisseurs ordinaires.