

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété Foncière et des Assurances

Abonnements d'un an : Montréal, \$2.00.

Canada et États-Unis, \$1.50.

Europe, \$3.00 (15 francs.)

VOL. XVII

MONTREAL, VENDREDI 4 OCTOBRE, 1895

No 5

LE PRIX COURANT

A. & H. LIONAIS,

Éditeurs-Propriétaires

ADMINISTRATION. { Chambre 402 Bâtisse "New
York Life."
Téléphone No 2517.
Boîte de Poste No 917.
REDACTION. { 25 rue St-Gabriel.
Téléphone 2602.
Montréal, Canada.

ABONNEMENTS

(Strictement payables d'avance.)

Montréal et Banlieue un an	\$2.00
" " 6 mois	1.00
" " 3 mois	0.50
Canada et États-Unis, un an	1.50
" " 6 mois	0.75
France et Union Postale un an (15 francs)	3.00

LE NUMERO 10 CENTIMS.

Adresser toutes communications comme suit :

LE PRIX COURANT,

Montréal, Canada

SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE

2145 abonnés réguliers 2145

Ce tirage est égal sinon supérieur à celui de n'importe quel autre journal de commerce français.

Nous avons à Québec au moins 200 abonnés de plus que n'importe quel autre journal de commerce français ou anglais.

A NOS ABONNÉS

Les améliorations que nous avons apportées, depuis deux ans à notre journal et celles que nous nous proposons d'y ajouter encore, à bref délai, nous font une obligation de porter le prix de l'abonnement au PRIX COURANT, au même taux que celui des autres journaux commerciaux du Canada.

Jusqu'ici, tout en donnant autant, et plus même, de matière à lire que nos confrères, le prix de l'abonnement à notre journal était inférieur au leur. En présence des nouveaux sacrifices que nous allons faire pour donner une plus-value réelle à notre journal, nous ne pouvons supporter

cette différence déjà onéreuse pour nous

Néanmoins, comme nous tenons à manifester notre reconnaissance à nos anciens abonnés et que, d'un autre côté, nous ne désirons prendre personne par surprise nous ferons une exception.

Jusqu'au premier janvier prochain nous accepterons, moyennant paiement d'avance, des abonnements, de deux à cinq ans, aux anciens prix, soit :

Du 1er janvier au 30 avril 1896, nous accepterons aux anciens prix des abonnements d'un an seulement et,

A partir du 1er mai, le prix de l'abonnement sera indistinctement de \$2.00 pour toutes les localités autres que Montréal, et

\$2.50 pour Montréal et ses annexes.

Ça et là.

Pour l'Hôpital Notre Dame La création d'un hôpital au centre de la ville, à proximité des quais et au milieu des industries, a répondu à un besoin si impérieux, qu'elle a tout de suite reçu l'appui de tout le commerce et de toutes les industries sans distinction de race ni de croyance.

L'Hôpital Notre Dame a rendu des services inappréciables dans les cas si fréquents d'accidents sur les quais et dans les ateliers ; et tout le monde admire le dévouement avec lequel les médecins, les employés de l'Hôpital et les bonnes sœurs qui en ont la charge, se sont mis à la disposition de l'humanité souffrante.

Mais comme l'hôpital n'a pas de ressources particulières, comme il ne subsiste que des dons de la charité publique, il vient faire un appel à cette charité ; sous le patronage des dames les plus distinguées de Montréal, on organise pour cet automne un bazar qui se tiendra dans la salle d'exercices de la rue Craig.

Nous sommes persuadés que tous nos lecteurs se feront un devoir d'encourager cette œuvre.

L'honorable juge M. D. Girouard, un des membres les plus éminents du barreau de Montréal, vient d'être nommé juge au plus haut tribunal du pays, à la Cour Suprême. Nous ne sortons pas de notre rôle en applaudissant à cette nomination qui place à la Cour Suprême l'auteur de plusieurs ouvrages sur le droit commercial.

M. Girouard, esprit calme, intelligence concentrée, caractère énergique, avait conquis aussi une belle place dans la politique où il avait su rester aussi honnête homme que dans sa carrière d'avocat, et sa science de juriconsulte est tout à fait à la hauteur de la position élevée où on l'a placé.

Ferments pour l'acidification de la crème Nous signalons de nouveau avec instance à M. Gigault, sous-commissaire de l'agriculture et aux autorités de l'industrie laitière, la question de l'emploi de ferments choisis, importés au besoin pour le premier emploi, pour l'acidification de la crème préalablement stérilisée. Nous avons déjà exposé nos vues sur ce sujet dans un article précédent et nous voyons dans nos échanges que tous les pays dont le beurre est renommé, (Danemark, Normandie, etc.), adoptent ce système. Il est absolument nécessaire que nous suivions les progrès de la science, si nous voulons établir notre beurre définitivement sur le marché anglais.

Nous trouvons à ce sujet dans le *Moniteur Industriel* la note suivante :

" On sait que dans les pays renommés pour la bonne qualité du beurre qu'ils produisent (Normandie, Danemark, etc.), on emploie la crème aigrie, dite bien mûre, au lieu de la crème douce, qui donne un beurre moins fin, d'un goût moins agréable. L'acidification de la crème se produit en général d'une façon empirique plus ou moins parfaite, puisque les ferments qui la causent sont présents dans la laiterie ou apportés par les mains du vacher, les vases, les ustensiles de la laiterie, etc. Les ferments, sur la nature desquels on n'est pas encore complètement fixé, exercent une influence très nette sur la qualité du beurre, et c'est ce qui explique le fait que certaines laiteries produisent un