

COMMERCE, INDUSTRIE, FINANCE

Nous avons le regret d'avoir à annoncer la mort de M. Frank Caverhill, chef de l'importante maison de ferronnerie en gros : Caverhill, Learmont & Cie.

M. Caverhill était né en 1854 à Beauharnois. Il descend d'une vieille famille écossaise. M. Caverhill a fait ses études à Edinburg et à l'université de Glasgow. De retour à Montréal en 1872, il commença sa carrière commerciale comme employé de la maison Grathern & Caverhill, en qualité de commis. A la mort de son père et de son oncle, en 1882, il prit sous sa direction le département de quincailleries de la maison.

M. Caverhill s'est beaucoup occupé de milice. Il entra en 1876 dans le bataillon des Royal Scots qu'il commanda durant cinq ans. Il prit sa retraite en 1891, conservant le grade de lieutenant-colonel.

Il faisait partie du Board of Trade depuis 1888, et était un des directeurs de la Montreal Loan & Mortgage Company.

En 1891, il était nommé juge de paix pour la cité et le district de Montréal.

Le défunt laisse une veuve et 3 enfants.

~

L'utilisation des déchets aux grands abattoirs de Chicago a, pendant longtemps, constitué tout le bénéfice. En réalité, ces déchets rapportent beaucoup plus que la viande elle-même. D'après le *Journal of Commerce* de Boston, un bœuf, comme viande vaut aujourd'hui 40 dollars ; la peau, les poils, les cornes, les sabots, valent 25 dollars ; la graisse, les tendons, le sang et les os, 15 dollars ; les autres déchets valent 15 dollars ; total pour tous

les déchets, 55 dollars. Le suc de l'estomac est actuellement la seule chose qui ne soit pas utilisée.

~

M. L. Mathieu, professeur au lycée de Cherbourg, indique, pour déceler l'addition de chicorée dans le café moulu, la recette suivante :

On prend une plaque de verre, on étale dessus une feuille de papier à filtre qu'il est facile de se procurer, et on l'humecte d'eau légèrement, puis on la saupoudre avec le café soupçonné.

Deux minutes se passent : S'il y a de la chicorée, chacun de ses fragments colore immédiatement l'eau en jaune brun, et s'entoure d'une petite auréole révélatrice. Le fragment de café, lui, ne présente des traces d'auréole qu'au bout d'une demi-heure tout au moins, en raison de sa texture non spongieuse comme l'est celle de la chicorée.

Pour aller plus loin, on sépare avec une pince les grains de chicorée des grains de café ; ils s'écrasent sous l'ongle, ils ont une saveur sucrée, on peut les soumettre à l'investigation du microscope. On peut les peser, calculer la proportion de chicorée qui avait été mélangée au café.

~

Le Congrès international de l'Épicerie en 1900 : cette idée féconde vient d'être mise en avant à Londres, à la séance de clôture d'une exposition d'Épicerie, par M. A. Giles, secrétaire de la Fédération anglaise de l'Épicerie, dont l'avis est qu'aucun endroit et aucune occasion ne peuvent être mieux choisis que l'Exposition internationale de Paris en 1900.

~

Un essai d'accaparement des grains en Hongrie, tenté récemment par des spéculateurs, a échoué, les