

ce qui a trait aux rapports des commerçants entre eux et avec leurs clients d'affaires. Mais du moment qu'il est indispensable d'en appeler à la loi, mieux vaut que cette loi et surtout les procédés d'application de la loi soient rapides, efficaces, et aussi simple que possible. Ce sont, nous dit-on, quelques-unes des qualités qui se retrouvent dans le nouveau code de procédure. Les dépositions relatives à la cession de bien judiciaire sont surtout complets et d'une application facile. Il y a même des articles qui permettent à tout le monde de faire faillite. Autrefois, ce privilège était réservé à messieurs les industriels et commerçants; désormais, au cultivateur, au professionnel, voire même un juge, au ministre du culte, etc., pourront avoir le même avantage, que nous ne souhaitons pas, du reste, à aucun de nos lecteurs.

Le retour au pays du chef de l'exécutif fédéral, et la réception sympathique qu'il a reçue dès son arrivée à Québec, ainsi que ses déclarations publiques, ont ravivé les confiances dans l'établissement définitif d'un service rapide de steamers océaniques. Cette nouvelle met fin à toutes sortes de rumeurs inquiétantes touchant la solvabilité des entrepreneurs.

En somme, septembre, s'ouvre sous de bons auspices pour Québec.

L. D.

UN PEU DE TOUT

Un journal financier anglais, *Business*, attribue au surmenage des affaires la proportion anormale des décès qui se produisent à New-York par suite d'affec-

fections cardiaques. "Le brasseur d'affaires américains, dit-il, a appris beaucoup de choses, mais il a oublié d'apprendre l'art de se conserver."

La *Gazette agricole* recommande pour conserver les œufs, au besoin pendant six mois, de les immerger dans de l'eau de chaux à laquelle on a ajouté 6 pour 100 de sel de cuisine. Il paraît que sans l'addition du sel, au bout d'un certain temps, l'eau aurait une tendance à passer à travers la coquille et à donner mauvais goût aux œufs.

Plusieurs Compagnies allemandes d'assurances contre l'incendie font de pressantes démarches auprès du surintendant des assurances à New-York pour être admises à fonctionner dans cet Etat. Elles ont fait exposer leur demande dans une sorte d'audience solennelle par des sollicitors. Au cours de ces explications, elles ont fait déclarer que si les Compagnies américaines avaient quitté Berlin, elles n'en avaient pas été expulsées, mais qu'elles s'étaient retirées, ne voulant pas fournir des justifications exigées de toutes les Compagnies, quelle qu'en soit l'origine.

L'expulsion ne serait qu'un acte arbitraire. Le refus de produire des comptes à un caractère tout différent; c'est un fait de nature à causer de sérieuses inquiétudes aux assurés.

D'après le *South African Trade Journal*, la fabrication du homard conservé a pris depuis quelques années une extension rapide dans la colonie du Cap.

Les homards pullulent littéralement, paraît-il, dans la baie du Cap, et toute une petite flottille de bateaux pêcheurs est occupée à leur capture, depuis le

matin très tôt jusqu'à midi. Dès qu'un bateau vient accoster le long de la jetée de Grainger's Bay, son contenu est chargé dans de grands paniers en fer, qui sont ensuite expédiés à l'usine par un chemin de fer aérien mû par la vapeur.

La salle où se fait la cuisson des homards est très spacieuse et contient deux rangées de chaudières de grandes dimensions. L'opération consiste à placer les homards, au nombre de 150 environ, dans un grand cylindre en tôle que l'on plonge ensuite dans l'eau bouillante jusqu'à cuisson complète. Cette dernière a lieu très rapidement et les cylindres sont ensuite arrosés avec de l'eau de mer, afin de les refroidir le plus vite possible.

Aussitôt que les cylindres ont été ramenés à une certaine température, les homards en sont extraits et livrés à une centaine de femmes, qui leur coupent la queue, la seule partie mise en conserve, en extraient la chair, la nettoient, lui donnent la forme voulue et la mettent finalement dans des boîtes ovales bien connues dans le commerce. On procède ensuite à la fermeture hermétique des boîtes, qui sont immédiatement mises dans un bain de vapeur à très haute température, où elles restent pendant près d'une heure.

Le but de cette dernière opération est de stériliser le contenu des boîtes et d'en permettre l'exportation. Après avoir laissé sécher et refroidir les boîtes, il ne reste plus qu'à les recouvrir d'une étiquette et à les mettre en caisses.

De grandes quantités de homards conservés sont, paraît-il, expédiés annuellement du Cap dans tous les pays du monde.

LEDUC & DAOUST MARCHANDS DE GRAINS et de PRODUITS

Spécialité: Beurre, Fromage, Œufs et Patates.

EN GROS ET A COMMISSION
AVANCES LIBÉRALES FAITES SUR CONSIGNATIONS.
CORRESPONDANCE SOLICITÉE

1217 ET 1219, RUE SAINT-JACQUES, MONTREAL

GRAINS DE SEMENCE

Blé (rouge et blanc) Manitoba et Ontario; Avoine, Banner Welcome, Merveilleuse, Canadienne, etc.; Pois. Orge Sarrasin, etc. Blé d'Inde à silos, Lentilles, Mil canadien et de l'ouest; Trèfle rouge, blanc, alsike, vermont, mammoth; Plâtre à terre; engrais chimiques.

Spécialités de Grains et Graines pour Cercles Agricoles.

J. B. RENAUD & CIE, 126 A 140, RUE ST-PAUL, QUEBEC.

Sirop Fajardos

Reçu par Btine "Boston Marine" une cargaison de SIROP FAJARDOS de couleur jaune et qualité extra.

NAZAIRE TURCOTTE & Cie, QUEBEC.

Notre Assortiment pour le Printemps est au grand complet...

Spécialités: - Valises, Sacs de Voyage, Etc., aux prix de fabrication. Nos balais sont toujours les meilleures valeurs du marché. Nous payons le fret sur des quantités de 5 doz. ou plus.

JOB, 75,000 pièces de Tapisserie, depuis 3 cts en montant.

LABRECQUE & MARCOTTE, 13 rue St-Antoine, Quebec

SUCCESEURS DE BOISSEAU & MARCOTTE

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

Chambre 701
New York Life Bldg. MONTREAL.

GEO. TANGUAY

MARCHAND DE

FARINE, GRAIN, LARD
POISSON, ETC.

Magasins: 33 et 35, 34 et 36 rue St-André,

Bureau: 48 rue Saint-Paul BASSE-VILLE

Quais: Rues St-André et Dalhousie QUEBEC

LS. DESCHENES
ENCANTEUR DE COMMERCE

—ET—

Jobber en Chaussures
No 60 RUE ST-JEAN
QUEBEC

N. B.—Messieurs les marchands de la campagne épargneront de l'argent en venant me faire visite avant d'acheter ailleurs. J'ai constamment en mains toutes sortes de Jobs pour leur commerce

Avez-vous Essayé les Tabacs Havane, Rouge et Quesnel

De JOS. COTÉ? Ils sont reconnus comme étant les meilleurs.

Marchand en Gros

N. B.—Veuillez S. V. P. remarquer que j'ai le plus grand assortiment de Pipes et Cigares du Dominion.

Veuillez remarquer
le Nègre à la porte.

JOS. COTE, 179 RUE ST-JOSEPH,
QUEBEC.