

les taux de l'Association de façon à la placer sur une base solide. Un projet élaboré dans ce sens a été soumis à M. A. K. Blackader, statisticien du gouvernement fédéral et approuvé par lui.

L'Association a ensuite disposé de différentes affaires de routine. La séance a été très animée.

\*\*\*

Par décision du conseil d'administration de la Banque d'Hochelaga, M. Jules Hamel a été nommé gérant de la succursale de la rue Ste Catherine.

Cette nomination est généralement bien accueillie dans le monde des affaires. M. Jules Hamel appartient à une des premières familles de Québec. Son instruction, son éducation et son tact vont lui permettre de donner dans ce poste de confiance auquel il vient d'être promu, la mesure des talents que l'on se plaît à lui reconnaître. M. Jules Hamel se trouve dans les meilleures conditions pour arriver au succès que nous lui souhaitons bien cordialement.

\*\*\*

Le demi-sou de l'épicier : Un moyen ingénieux et peu coûteux de conserver ses clients. Il a été appliqué avec succès par un épicier. Nous le signalons à l'attention de nos lecteurs dans la ligne de l'épicerie.

Cet épicier a fait fabriquer une quantité de petites pièces de métal de la dimension, disons d'une pièce de 10 cents en argent, mais plus minces. Ces petites pièces portent sur une de leurs faces le nom de l'épicier et les mots "un demi cent." Il emploie ces pièces pour rendre la monnaie à ses clients qui achètent des articles dont le prix à la douzaine ne peut pas se couper exactement en deux. Par exemple, disons que les œufs sont cotés à 17 cents la douzaine : une cliente en achète une demi-douzaine, elle remet au marchand une pièce de 10 cents et reçoit en échange un centin et une des petites pièces de ½c. Elle se trouve donc avoir dans son porte-monnaie une piécette dont elle ne peut faire usage que chez l'épicier dont elle porte le nom. Cette femme se trouvant avoir besoin d'œufs ou d'autres articles en petites quantités et dont les prix comportent une fraction, retournera à ce magasin qui retiendra ainsi sa clientèle. Le moyen est facile et ne comporte pas grande dépense.

\*\*\*

La production du sel, par l'éva-

poration des eaux de la baie de San Francisco, est devenue assez importante. La récolte annuelle se chiffre par milliers de tonnes; une seule compagnie, l'Union Pacific Salt Co livre, chaque année, 15,000 tonnes de sel.

Certaines salines du sud de la Californie occupent le lit de lacs desséchés dans lesquels les dépôts de sel cristallisé alternent avec des veines d'argile. Des compagnies anglaises exploitent ces salines avec grand profit.

En 1897, on aurait récolté en Californie 67,851 tonnes de sel, valant \$157,520.

\*\*\*

M. W. R. Carmichael, représentant de la maison Evans & Sons, les droguistes de la rue St Jean Baptiste à Montréal, a été victime mardi matin à Millbrook d'un accident qui aurait pu lui coûter la vie. M. Carmichael qui est de forte corpulence a glissé sur le trottoir et est allé donner, tête première contre un mur de brique et s'est affaissé sans connaissance sur le pavé. On l'a relevé aussitôt et placé sous les soins d'un médecin. Ses amis apprendront avec plaisir que M. Carmichael est en bonne voie de rétablissement.

\*\*\*

On vient de mettre en opération à Kokomo dans l'Indiana une manufacture de beurre d'arachides (*pea-nuts*). MM. Lane Brothers, de cette place, après plusieurs années d'expérimentation ont trouvé un procédé de fabrication de beurre de *pea-nuts* qui fait concurrence au beurre de ferme et se vend 15c la livre. Le procédé n'a rien de secret. Les noix sont écalées, puis démêlées à la main de façon à enlever les noix gâtées ou défectueuses. On les fait ensuite rotir dans un four rotatif et on les trie de nouveau pour enlever les noix qui ne seraient pas absolument irréprochables de qualité. On les moule ensuite dans un moulin spécial qui les transforme en une pâte excessivement fine. L'huile naturelle contenue dans les noix donne à cette pâte l'apparence et la consistance d'un mastic, avec la différence que la masse est d'une belle couleur orange. L'addition d'une certaine quantité d'eau filtrée qui rend le produit plus maniable, termine l'opération, car on n'emploie ni sel, ni aucun autre ingrédient. Le beurre ainsi préparé ne rancit jamais, et se conserve dans n'importe quel climat. Il est mis en boîtes de 1, 2, 5, 10, 25 et 100 livres. Ce beurre nouveau s'em-

ploie pour les mêmes usages que le beurre ordinaire. Par l'addition d'une quantité d'eau plus forte, on en obtient une bonne crème. On peut, naturellement, lui donner la consistance du lait.

\*\*\*

The Pabst Brewing Co. de Milwaukee, Wis., est en train d'ouvrir un établissement pour l'embouteillage de ses bières, extraits de malt et autres produits à Vancouver, C. A. Nous croyons que les produits de la Pabst Brewing Co. seraient de bonne vente au Canada.

\*\*\*

M. Kenneth D. Forbes, de Montréal, qui a été pendant quelque temps receveur de la Banque Molson à Brockville, vient d'être transféré en qualité de comptable de la même banque à Vancouver.

—M. E. F. Kohl, gérant de la banque Molson à Brockville, a été nommé à la succursale de Winnipeg.

\*\*\*

D'une communication faite au ministère de commerce à Paris, il résulte que l'importation d'huile d'olives au Canada est de 18,974 gallons. Voici les lieux de provenance :

La France en exporte 8,756 gallons, la Grande Bretagne 4,917 gallons, l'Italie 1,981 gallons, les Etats-Unis 2,855 gallons, l'Allemagne 145 gallons, la Chine (?) 46 gallons, Hong Kong 8 gallons, Espagne 2 gallons.

\*\*\*

Le directeur de la Station Agronomique du Nord vient de rendre publique une méthode simple et pratique pour reconnaître s'il y a un mélange de margarine avec le beurre frais, vendu comme tel.

Il prend gros comme une noisette de beurre à essayer et l'introduit au fond d'un petit tube d'essai en verre mince; il verse alors un volume d'ammoniaque à peu près égal au volume de beurre et porte le tout à l'ébullition pendant quelques secondes; il suffit alors d'ajouter une nouvelle quantité un peu supérieure à la première et d'agiter en fermant le tube avec le pouce. S'il y a production de mousse, le beurre est margariné, ou bien il est rance (auquel cas il ne peut être vendu comme beurre frais) du reste la rancidité du beurre se reconnaît facilement.

Quand le beurre est frais et complètement pur, il n'y a point de trace de mousse.