

Québec au sujet "des Droits des Municipalités."

Le principe même du bill: "les corporations municipales sont propriétaires de leurs rues; on ne peut s'en servir qu'avec leur consentement ou après expropriation" est reconnu absolument juste.

MM. J. O. Garon, président du Bureau Provincial de l'Association; J. A. Beaudry, secrétaire du même bureau; M. Jean Lamoureux, W. U. Boivin et autres ont fait voir aux membres présents l'utilité d'une telle réforme. Les orateurs ont démontré que le titre de propriétaires de leurs rues appartient incontestablement et dans tous ses droits et privilèges aux municipalités et, qu'en accordant à une compagnie particulière le droit de se servir de ces rues, à la surface, en dessus ou en dessous, sans leur consentement formel et sans employer le moyen de l'expropriation, la législature de Québec, dans le passé, a commis une injustice et violé un des principes les plus sains du droit civil canadien.

Tous les membres présents se sont déclarés en faveur du bill et passent une résolution en conséquence.

Le secrétaire est autorisé à envoyer une copie de cette résolution à l'hon. M. L. Gouin.

\* \* \*

L'Association des Marchands-Détailleurs du Canada compte une nouvelle section de plus, celle des Marchands de Merceries de Montréal, qui a été organisée le 7 février. Ses officiers sont:

MM. J. H. Lesage, président; J. O. Généreux, 1er vice-président; H. Desjardins, 2ème vice-président; F. Dugal, trésorier et J. D. Bonin, secrétaire.

Nous ne saurions trop louer le travail de M. J. A. Beaudry, le dévoué secrétaire de l'Association des Marchands-Détailleurs du Canada qui se montre un organisateur de tout premier ordre.

#### M. JOSEPH QUINTAL

Vice-Président du Corn Exchange

Le nouveau comité de direction du Corn Exchange a tenu sa première assemblée mardi dernier, il avait à élire son vice-président et le choix unanime des membres s'est porté sur M. Joseph Quintal, de la maison Quintal et Lynch.

Nous félicitons sincèrement M. Jos. Quintal de la distinction dont il vient d'être l'objet.

Homme d'affaires très actif, très renseigné, M. Joseph Quintal est en même temps très affable et très accueillant. Très souvent nous avons eu recours à lui pour renseigner nos lec-

teurs et nous avons toujours trouvé près de lui le plus charmant accueil en même temps que les renseignements les plus sûrs.

#### DECES

C'est avec regret que nous apprenons la mort de M. Robert H. Cains décédé à Vankleek Hill, Ont., le 7 février.

Le défunt, un des principaux marchands de cette ville, était le frère de M. George L. Cains, de MMM. Green-shields, Ltd., et de M. Fred. L. Cains de Brophy-Cains & Co., Ltd. auxquels *Le Prix Courant* adresse ses plus sincères condoléances.

#### UN MOLLUSQUE PRECIEUX

Par Arthur Inkersley

[Traduit du "Scientific American."]

Bien que la chair de l'oreille-de-mer soit nourrissante et forme un aliment sain, et tenu en haute estime par les Chinois et les Japonais, peu de personnes en Amérique savent ce qu'est l'oreille-de-mer, sinon que ce mollusque a une écaille large et brillante, dont l'intérieur est nacré.

L'oreille-de-mer est un limaçon de mer géant qui vit d'habitude dans l'eau profonde au large d'une côte rocheuse. Toute la côte de la Californie centrale et de la basse Californie, du cap Mendocino au cap St-Lucas, abonde en oreilles-de-mer, que l'on trouve là en quantités absolument illimitées. A mesure qu'un espace d'une certaine étendue a été dépeuplé par les pêcheurs, il est repeu-

plé par des mollusques adultes venant de l'océan.

Trois mois après épuisement, cet espace est couvert d'oreilles-de-mer en si grand nombre qu'auparavant.

La chair d'une grosse oreille-de-mer pèse jusqu'à deux livres et sa valeur est tant qu'aliment sain et digestible a été découverte depuis longtemps par les Chinois et les Japonais. Toutefois les oreilles-de-mer ne se trouvent pas en si grande abondance dans les eaux chinoises, et la pêche de ce mollusque a été si active sur les côtes du Japon, qu'il en avait disparu. Un édit impérial en défend la pêche. En Californie, les Japonais et les Chinois plongent pour s'emparer des oreilles-de-mer qui rampent au fond de la mer, en eau profonde, à l'abri du gros sac. Les plongeurs les ramènent sur le rivage et les étendent au soleil pour les faire sécher. Le séchage réduit le corps de l'oreille-de-mer à environ un tiers de son volume primitif, laissant une substance dure et coriace.

Ces mollusques desséchés sont expédiés en Orient, où on les fait tremper et cuire à l'étuvée, ou bien on les broie et les réduit en poudre pour en faire de la soupe. Les Japonais ont perfectionné ce traitement primitif de l'oreille-de-mer. Ils détachent la chair de l'écaille, quand le mollusque est encore vivant et la mettent en boîtes comme on le fait pour les huîtres. Mais cette méthode, quoique plus rapide et meilleure que le procédé du séchage au soleil, est encore primitive et donne un produit coriace.

Il y a quelques années, des Américains, dont l'attention avait été attirée sur les grandes quantités d'oreilles-de-mer desséchées exportées en Chine et au Japon, essayèrent de découvrir un pro-

Il y a une SAUCE WORCESTERSHIRE véritable et originale et une seule Sauce LEA & PERRINS, et chaque bouteille de cette sauce porte la signature suivante :



Tout marchand de premier ordre qui tient à sa réputation devrait la vendre. La vendez-vous? En vente chez tous les marchands de gros.

J. M. DOUGLAS & CO., MONTREAL  
AGENTS POUR LE CANADA.