

la législation qui les concerne et en mettant ainsi notre droit en conformité avec les progrès moderne, avec les idées, les usages et les mœurs de la société actuelle.

LA KERMESE

Une fête de la charité, a lieu en ce moment sur une de nos places publiques, un essaim de dames, de jeunes filles appartenant à notre meilleure monde, et principalement au monde commercial et industriel, s'est mis en frais de faire appel à la charité de notre population pour subvenir aux besoins de l'Hôpital Notre-Dame, qui, n'ayant pas de revenus fixes vit de ce que veut bien lui donner la bienfaisante générosité de nos citoyens, recevant, saignant et guérissant quand c'est possible les malades et les blessés de toutes les nationalités, de toutes les races et de toutes les croyances, il rend en particuliers de grands services aux ouvriers du port et autres, pour lesquels, en cas d'accidents, il est plus à la portée que l'Hôtel-Dieu et l'Hôpital Général.

Le bien que cette institution a fait dans Montréal depuis sa fondation est incalculable; aussi personne ne se fera-t-il prier pour l'argent qu'il avait l'habitude de dépenser ailleurs et même un peu plus. D'ailleurs comme toute bonne œuvre porte avec soi sa récompense, toute charité faite pour l'Hôpital de la Kermesse est immédiatement récompensé par les attractions que l'on a su y réunir, la grâce et le charmant sourire des Dames et Demoiselles patronesses.

Tellement qu'on finit par prendre un véritable plaisir à se laisser dévaliser par ces fées de la charité.

Quoique, dans notre humble sphère, nous ne puissions que très peu faire pour leur œuvre nous ne leur en souhaitons pas moins de tout cœur un grand, un splendide succès financier.

BEURRERIE DE LA CÔTE ST-FRANÇOIS, ST-VINCENT DE PAUL

Une grande assemblée des patrons de la beurrerie de la Côte St-François a été tenue le 20 courant, chez les MM. Paré, propriétaire de cet établissement.

Étaient présent MM. J. Bélanger, Th. Charbonneau, J. Gauthier, E. Auclair, J. Paré, D. Paré, M. Paquette, F. X. Bastien, M. Bastien, F. Bastien, M. Archambault, Jos. Auclair et une cinquantaine d'autres.

Monsieur F. Bastien fut appelé à l'unanimité à présider l'assemblée.

M. J. J. Nadon, instituteur, est prié d'agir comme secrétaire.

Le président fait connaître le but de l'assemblée et messieurs F. X. Bastien, M. Bastien, Jos. Galarneau, H. Charbonneau, E. Ouimet, F. Gauthier sont nommés directeurs.

Avant la clôture de l'assemblée, M. Nadon, fut prié d'adresser quelques mots à l'assemblée, et sut, en quelques mots bien appropriés démontrer à l'assemblée la somme de progrès et d'améliorations produits par les établissements de ce genre, (beurreries centrifuges). Il parla ainsi avec beaucoup de chaleur des cercles agricoles, des avantages que ces institutions procurent aux cultivateurs, etc.

Puis l'assemblée se sépara.

LA LOI DES LICENCES

On nous informe de Québec que le projet de loi des licences dont nous avons discuté certaines dispositions, va probablement être amendé dans le sens que nous indiquions. L'augmentation du prix des licences va être beaucoup moins considérable, et l'on va renoncer à l'emploi des délateurs, dont le rôle va être rempli par une police spéciale.

On annonce aussi qu'il a été décidé de supprimer complètement les buvettes pures et simples; on ne donnera de licences qu'aux restaurants, aux hôtels et aux épiceries. On aurait renoncé à enlever aux épiciers le droit de vendre des boissons spiritueuses.

LA MELASSE

Trois chargements de melasse de Barbades, de 600 à 800 tonnes chacun, sont arrivés à Montréal; l'un pour MM. Gaucher & Telmosse et G. O. Villeneuve, un autre pour Tiffin frères, et le troisième, si nous sommes bien informés, pour M. Lacaille et quelques autres épiciers en gros.

La production de l'île, par le traitement de la dernière récolte de canne est évaluée à environ 44,000 tonnes. Le marché s'est ouvert dans l'île au cours de 15c. puis il a baissé à 14c., à 13c. et finalement à 12c. prix qui était encore coté aux dernières nouvelles.

A 15c. il s'est vendu sur la récolte environ 1000 tonnes; 2000 tonnes à 14c. 10,000 tonnes à 13c. et 20,000 tonnes à 12c. De sorte qu'il ne resterait plus, en disponible qu'une quantité d'environ 11,000 tonnes. Le prix de 13c. équivalait au cours de 33c. à Montréal et 12c. à Barbades égaient 31c. à Montréal.

La demande sur l'île est encore active, tant pour les États-Unis que pour le Canada et avec les stocks réduits comme ils sont, les probabilités sont que le prix, au lieu de production, se maintiendra ou montera.

Chaque fois que nous rencontrons une nouvelle invention, ou un nouveau mode d'emploi de matériaux qui peuvent être utiles aux entrepreneurs, nous nous faisons un devoir de les signaler à nos lecteurs. Nous leur signalerons aujourd'hui les plaques d'acier étamées en plomb, pour couvertures, de MM. C. C. Snowden & Cie. La durabilité du métal employé le recommande hautement; l'étamage en plomb la rendant tout à fait refractaire à la rouille, une couverture de ce genre qui a reçu une fois posée une couche de peinture à l'oxyde de fer doit durer indéfiniment.

Le prix est très bas; une boîte de 112 feuilles couvrent une superficie de 225 pieds carrés.

Ce qui prouve la popularité chaque jour grandissante de cette couverture, c'est que, la première année, MM. C. C. Snowden & Cie en ont vendu 50 boîtes, et que l'année dernière ils en ont vendu 7,500 boîtes.

La couverture de la sacristie de la paroisse de Rigaud faite de ces plaques d'acier, il y a sept ans, est encore aussi solide que lorsqu'elle a été posée.

FABRICATION DU FROMAGE

Comme l'annonçait une circulaire de M. Taché, le secrétaire si actif de la société d'Industrie laitière. M. D. M. McPherson le grand fromager d'Ontario, fondateur de l'association de fromageries comme sous le nom de "Allan Grove combination" est venue donner une leçon pratique de fabrication à nos fromagers, dans la fromagerie modèle de M. Archambault à St-Hyacinthe.

Plus de soixante-dix fromagers de la province avaient répondu à la convocation de M. Taché, M. Eger, qui possède dans l'Ouest une trentaine de fromagerie n'avait pas cru perdre son temps en venant lui aussi, profiter de l'expérience de M. McPherson. Toutes les parties de la province de Québec, depuis le comté d'Ottawa jusqu'à Gaspé, depuis le lac St-Jean jusqu'au comté de Beauharnais, y étaient représentées; nous n'avons pu nous procurer les noms de toutes les personnes présentes; voici celles que nous avons remarquées:

Hon. B. de la Bruère, président de la société d'Industrie laitière. MM. McDonald et Painchaud, inspecteurs; MM. D. C. E. Roy, J. B. Vigneau, Toupin, I. Brodeur, A. Chicoine, F. Bordua, B. Laros, G. Gaudette, J. Archambault, P. Lapointe, C. Letourneau, M. Beaudry, Jos. Fortin, N. Bernatchez, J. Giasson, Morin, Angers, F. Blouin, V. Gareau, St-Pierre, D. Bourque, F. X. Proulx, J. Desroches, F. Racicot, Alex. F. Bédard, Gaudbois, Laporte, Laporte fils, Chagnon père et fils, A. Dumoulin, Lemonde, Geo. Chabot, Dufault père et fils, H. Paquette, J. Carignan, Trefflé, Brodeur, Jos. Marion, Sicard, Quintal, Marson, J. Lambert, Frodette, etc., fromagers.

M. McPherson entouré d'un auditoire aussi intelligent et aussi attentif, commença sa leçon en exécutant lui-même, sous les yeux des fromagers toutes les opérations successives de la fabrication du fromage, depuis le moment où l'on introduit le présure dans le lait jusqu'à celui où le caillé est mis en moule. Chaque opération étant accompagnée d'applications détaillées sur les précautions à prendre les écueils à éviter, le moment à choisir pour faire telle ou telle opération etc.

Puis, s'aidant d'un tableau explicatif il expliqua théoriquement les diverses transformations que subit le lait pendant les opérations successives de la fabrication.

Malgré que ces explications fussent données en anglais, tous les fromagers présents purent bien comprendre; et les suivre avec fruits; et nous sommes convaincus qu'elles ne seront perdues pour aucun d'eux.

Après la séance, M. de la Bruère au nom des fromagers et de la Société d'Industrie Laitière transmit à M. McPherson les plus sincères remerciements de l'assemblée.

Nous ne pouvons trop féliciter la société d'Industrie Laitière d'avoir pris l'initiative de cette réunion, et nous espérons qu'elle trouvera l'occasion de la renouveler.

Nous signalons à l'attention des des fromagers et beurriers la maison D. A. McPherson, dont ils trouveront l'annonce sur une autre page. M. McPherson, par ses rela-

tions sur le marché anglais est en excellente position pour tirer le meilleur parti possible des consignations qui lui seront confiées. Il place aussi très avantageusement les grains, pois, avoines, etc.

UNE CAUSE D'ASSURANCE

La Cour de Révision ayant annulé le verdict du jury dans la cause de Mackay, curateur à la succession Thos. Lee contre la Cie d'Assurance Glasgow et London, alléguant que le dit verdict était contraire à la preuve, les Demandeurs ont cru prudent de retirer complètement la cause devant la preuve écrasante que la Cie se préparait à faire au nouveau procès, preuve qu'elle n'a pu acquérir que depuis la première enquête. Ainsi se termine cette cause célèbre où tout a été mis en œuvre pour faire triompher l'injustice contre une compagnie d'assurance qui paie loyalement toutes ses pertes honnêtes.

NOTES SUR LA MODE

L'indécision qui régnait au début de la saison, dans les formes de robes, semble avoir fini, et les robes prennent un certain caractère. C'est ainsi que les robes que l'on prépare actuellement ont presque toutes l'encolure basse avec garniture de dentelles ou de crêpe assorti à la toilette.

Pour le moment, la veste est plus que jamais à la mode, en drap uni assorti au costume, en drap anglais, en jersey pour courses matinales, on ne voit que sa forme gracieuse et commode accompagnant les limousines aux rayures épaisses, la serges et tous les jolies lainages que la saison édites en nouveautés. La forme la plus pratique et la plus courue est celle de la veste ajusté en corsage; pourtant le devant de veste sans pinces, retourné à volonté en revers doublés de soie et fermé de côté par de beaux boutons, est aussi très recherché. Mais il n'y a pas à se prononcer pour telle ou telle forme; le goût seul est juge dans la question.

Les robes de laines pour l'usage quotidien se garnissent très simplement de galons, de broderie sur soie ou sur laine, et de passementeries légères; les jupes sont très simples, à gros plis devant, froncées, à peine coquillées sur un le par derrière, ou bien avec polonaise-tunique à peine drapée. Le corsage est presque toujours à plis lâches prenant des épaules et bien tirés vers la taille ouvert sur un plastron, une guimpe en étoffe plus claire. Mais il faut bien reconnaître que la robe de laine est devenue plus négligée depuis que les taffetas changeants et les foulards ont acquis tant de vogue.

La première verdure du printemps semble donner un succès de nouveauté à la nuance verte. Les tons de ces jolies étoffes sont doux et jeunes comme les premières pousses, et ces verts si frais, si seyants, s'emploieront pour former de charmantes toilettes du soir et pour ornements de chapeaux. On verra beaucoup de passes en velours mousse, vert réséda, chartreuse et matachite, tordu ou froncé. Cette façon de garniture, toujours aussi seyante, à l'avantage d'être aussi très solide.