

côté, il y a peu ou rien à faire pour nos exportateurs.

Nous cotons sur rails, à Montréal, au char : foin pressé No 1, de \$9.00 à \$9.50 No 2, \$8.50 ; mélange de trèfle, \$7.00 à \$7.50 la tonne.

La paille d'avoine se vend de \$4.75 à \$5.00 la tonne.

PEAUX VERTES

Marché très tranquille.

Nous notons une avance de 1c par lb. sur les peaux de bœufs, taureaux et veaux.

On paie aux bouchers, les prix suivants :

Bœufs No 1, 9c et No 2, 8c ; taureaux, 7c ; veaux, No 1, 12c et No 2, 10c la lb. ; moutons, 65c pièce ; agneaux de printemps, 10c pièce ; chevaux No 1, \$2.00 ; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

Mélasse Barbade

MM. Laporte, Martin & Cie, enregistrent des commandes en masse pour la Mélasse Barbade pour livraison future.

Les prix sont très bas : c'est le bon moment.

Nous référons nos lecteurs à l'annonce que nous publions à la page 20 de ce numéro du PRIX COURANT.

LA POSTE EN MER

Le service de poste par pigeons entre les paquebots transatlantiques et la terre, service inauguré en mars 1899, vient d'accomplir sa troisième année.

En 1901, il a été assuré, au départ du Havre, par les pigeons de la Société la "Poste en mer" de Rennes ; au retour, par ceux de la Société de Cherbourg. Les résultats obtenus par ces deux Sociétés colombophiles sont des plus intéressants.

On avait tenté de faire des lâchers en toute saison, mais par les gros temps d'hiver il eût été cruel et inutile de donner en pleine mer le vol aux malheureux petits messagers, qui, certainement, n'eussent pu regagner leurs colombiers, et l'on a renoncé à ces expériences en mauvaise saison.

Ce n'est qu'à partir du 15 avril que les lâchers purent être faits chaque semaine et cela jusqu'au 1er novembre. Dans cet intervalle, vingt-trois lâchers eurent lieu en 1901 à des distances variant entre 120 et 250 milles du colombier. Dix-huit réussirent. Il n'y eut donc que cinq où aucun pigeon de l'équipe ne rentra au colombier. Il convient de noter, il est vrai que ces cinq lâchers manqués avaient été faits à 250 milles, soit à plus de 460 kilomètres.

Les résultats de 1901 venant corroborer ceux des autres années prouvent que jusqu'à 200 milles, soit près de 400 ki-

lomètres, les pigeons, même par vent contraire, retrouveront leur route, et que l'on peut par conséquent être certain d'avoir des nouvelles d'un paquebot vingt-quatre heures après son départ ou avant son arrivée.

En présence de l'accueil fait par le public au nouveau service de poste en mer pour pigeons voyageurs et des succès obtenus par ce service, la Compagnie Transatlantique vient de décider qu'à partir de sa nouvelle saison, c'est-à-dire du mois prochain, le prix du message serait abaissé de cinq francs à deux francs.

D'autre part, elle étudie à bord de la *Savoie* l'application de la télégraphie sans fil.

On peut donc prévoir que le service de correspondance des transatlantiques avec la terre sera double à brève échéance, comprenant : un service postal, qui est le service actuel par pigeons voyageurs et qui permet la transmission photographique de l'écriture même de l'expéditeur, et le service télégraphique.

Extraction électrique du sucre

Le docteur Botho Schwerin, de Munich, vient d'imaginer le procédé suivant, décrit dans l'*Electrical World* et reproduit par la *Revue pratique de l'Electricité* de New-York, pour l'extraction du sucre de la canne ou de la betterave.

L'auteur de ce procédé a d'abord imaginé une méthode d'extraction de l'humidité contenue dans toutes espèces de substances réduites en fragments ou amenées à un état de division très parcellaire, telles que la pulpe de bois, la tourbe, les fruits, l'argile gâchée, la betterave. Ces matières étaient employées comme diaphragme interposé entre les électrodes perforées, l'eau affluant à travers la cathode. Le dispositif comprenait une cathode cylindrique perforée, une anode concentrique intérieure et une hélice intermédiaire provoquant l'avancement de la matière et opérant la déchirure de la croûte superficielle. Il a appliqué ensuite ce principe à l'extraction du sucre de canne et de betterave.

La substance à traiter est engagée entre une cathode formée d'un tissu en fil de cuivre et un diaphragme filtrant monté sur les deux faces opposées d'un châssis-auge. L'anode de zinc, d'aluminium ou tout autre métal capable de donner des sels insolubles avec les acides contenus dans la solution sucrée brute, est placée dans un compartiment rempli d'eau extérieur au diaphragme et muni d'une cannelle ayant pour objet de remplacer l'eau évacuée de la cathode. La fonction opératoire du cou-

rant est double : les sels décomposables sont électrolysés, les anions s'unissant avec l'électrode de zinc ou d'aluminium sont précipités tandis que les bases alcalines en même temps que les jus sucrés et l'albumine soluble sortent avec l'eau qui traverse la cathode pour se rendre dans l'auge. On se trouve donc là en présence d'une purification coïncidante par l'électrolyse qui pourrait rendre la méthode industriellement pratique. Les indications portant sur la consommation d'énergie manquent.

Achetez de la Mélasse

Les prix de la mélasse Barbade sont avantageux. MM. Laporte, Martin & Cie prennent de nombreuses commandes pour livraison future. Voyez leur annonce à la page 20 de ce numéro du PRIX COURANT.

Ozo Tea Co

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de cette Compagnie, à la page 11 de ce numéro.

Une route impériale. — On a maintenant des détails sur le voyage effectué par l'Empereur de Chine et l'Impératrice mère pour revenir à Pékin, après avoir erré pendant 18 mois dans leurs Etats, ffaolés par la peur des Européens.

Croirait-on que sur tout le parcours des voitures impériales, un chemin spécial, uni comme une glace, lisse comme un acier bruni, balayé d'heure en heure avec des balais de plumes, avait été créé pour elle et pour l'empereur. D'immenses corvées allaient, au loin, chercher l'argile, qui devait ensuite être posée, polie à la main, arrosée et entretenue jusqu'au passage de l'impératrice. Nul cahot par conséquent pour les chaises à porteur où voyageaient les souverains. On estime à \$5,000 environ par mille le coût de ce chemin éphémère, payé par les districts qu'il traversait.

AVIS DE FAILLITE

IN RE

EUCLIDE LAJEUNESSE et al

Epiciers de Montréal

Faillis.

Les soussignés vendront à l'encan public, à la place d'affaires des faillis, No 347 rue Logan, coin de la rue Panet, Montréal.

Mardi, le 22 avril 1902, à 11 heures a. m.

L'actif cédé, savoir :

Stock d'épicerie, vins et liqueurs	\$632 63
Ameublement et roulant	231 70
Dettes de livres, par liste	352 16
Loyer des prémisses, à échoir le 1er mai 1903	250 00
	\$1,466 49

Le tout sera vendu pour argent comptant. Le magasin sera ouvert pour inspection, lundi, le 21 avril 1902. L'inventaire et la liste des dettes de livres en vue à nos bureaux.

F. X. BILODEAU,

Curateur,

No 15 rue St-Jacques, Montréal.

MARCOTTE FRERES, Encanteurs.