

FINANCES

A la réunion des directeurs du Canadian Pacific Railway, qui a eu lieu le 14 août on a fait connaître le résultat des opérations de cette compagnie pendant l'année fiscale terminée le 30 juin. D'après l'état de ces opérations, les recettes brutes du réseau des voies ferrées et du service des paquebots ont dépassé cent millions de dollars; elles sont en augmentation d'environ neuf millions de dollars sur les recettes brutes de l'année fiscale précédente. Déduction faite de tous les dividendes déclarés au cours de l'exercice fiscal, il reste un excédent de près de douze millions de dollars, auquel il faut ajouter six millions et demi de revenus produits par les transactions immobilières et provenant de diverses autres sources.

Des dividendes de 2 pour cent sur les actions privilégiées et de 2½ pour cent sur les actions ordinaires de la compagnie ont été déclarés pour le trimestre finissant le 30 juin.

Voici le résumé des opérations de la compagnie pendant l'exercice fiscal terminé le 30 juin:

Recettes brutes	\$104,167,808
Frais d'exploitation	67,467,978
Recettes nettes du réseau des voies ferrées et du service des paquebots	36,699,830
Recettes nettes des paquebots, en plus des sommes portées aux rapports mensuels.. . . .	1,918,350
Dépenses fixes à déduire	10,011,071
Surplus	27,807,109
Montant transporté au service des paquebots.. . . .	1,000,000
Contribution au fonds de pension	80,000

Recettes nettes du réseau et du service utilisables pour le paiement des dividendes	26,727,109
Excédent des deux exploitations, après paiement de tous les dividendes de l'exercice	11,873,242
Revenu extraordinaire provenant des intérêts sur les ventes immobilières et d'autres sources	6,602,205

Voici l'état des opérations durant le cours de l'année précédente:

Recettes brutes	\$94,989,490
Frais d'exploitation	61,149,534
Recettes nettes du réseau des voies ferrées et du service des paquebots	33,839,955
Recettes nettes des paquebots, en plus des sommes portées aux rapports mensuels.. . . .	909,235
Dépenses fixes à déduire.. . . .	9,916,940
Surplus.. . . .	27,258,728

Montant transporté au service des paquebots, à déduire	900,000
Contribution au fonds de pension	80,000
Excédent net pour l'année	\$13,896,615

UNE VISITE INTERESSANTE.

Un représentant du "Prix Courant" a eu l'occasion, ces jours derniers, de visiter une manufacture vraiment moderne de Pâtes alimentaires, visite très intéressante à cause des nombreux et incessants perfectionnements apportés à la fabrication primitive des pâtes alimentaires au Canada, nous voulons parler de la Cie C. H. Catelli, Limitée, dans le haut de la rue St-Denis, à l'angle des rues Comte et Sanguinet. C'est là, dans un établissement moderne, pourvu de la machinerie la plus perfectionnée et sous la direction d'un expert initié à tous les secrets de la fabrication européenne, que l'on fabrique les Macaronis, Vermicelles, Spaghettis, Coquilles, Nouillettes aux oeufs et Petites Pâtes de la marque "Hirondelle", que nos ménagères canadiennes préparent si bien. De la pâte, nous ne dirons rien, sinon qu'elle est faite avec la meilleure farine canadienne, le reste constitue un secret de fabrication. La pâte est façonnée, malaxée mécaniquement dans un immense bassin métallique circulaire dont une meule pesant six tonnes assure le mélange intime et l'homogénéité parfaite. La pâte est ensuite placée dans un compresseur actionné par la vapeur et dont la pression contre un moule approprié produit à volonté les coudes de macaroni, les coquilles et autres pâtes délicieuses. La forme du compresseur et des moules varie suivant la nature du produit, les vermicelles tombant en nappes fines et appétissantes, de même que les Spaghettis. Des compresseurs, les pâtes sur leurs claies passent aux séchoirs à air qui leur enlèvent l'excès d'humidité, puis aux étuves qui complètent l'opération et, après examen, à l'emballage.

La marchandise est pesée, boîte par boîte, et emballée dans des caisses de bois blanc assemblées dans la manufacture même, étiquetées, puis dirigées sur l'entrepôt voisin des ateliers, d'où se fait l'expédition et la livraison au commerce. Nous insistons sur ce fait qu'il ne sort pas une boîte ou un paquet de la manufacture sans que son poids n'ait été soigneusement contrôlé, garantie pour l'acheteur qui a son prix. Les pâtes de la marque "Hirondelle" se recommandent aussi par leur fraîcheur, un attrait de plus pour le consommateur. Tout est combiné de façon à assurer l'ordre systématique de la fabrication dans les conditions de propreté et de salubrité essentielles à la production d'articles de consommation générale comme les pâtes alimentaires. Nous ne regrettons qu'une chose, c'est que l'espace limité dont nous disposons nous empêche d'entrer dans plus de détails.