

raient plus les besoins de la Compagnie.

Il n'a été ajouté, cette année que \$306.22 au compte de surplus, c'est un bien maigre amortissement sur la flotte de la Compagnie qui se chiffre peut-être dans les trois millions, sur la somme de \$3,607,181,44 portée comme valeur des vapeurs, propriétés immobilières, quais, etc...

Nous disons "peut-être" car la Compagnie a perdu la bonne habitude qu'elle avait autrefois de donner la liste des bateaux de sa flotte avec la valeur de chacun d'eux.

Nous avons sous les yeux un rapport ancien qui détaillait les propriétés de la compagnie, les noms des bateaux, leur date de construction, leur coût, leur classification par les assureurs, le taux d'assurance et les primes payées sur chacun d'eux, leur tonnage, etc., etc.

Les actionnaires étaient alors mieux renseignés sur la valeur de leurs titres et propriétés qu'ils ne le sont actuellement.

Nous estimons que le public en général et les actionnaires en particulier ont droit à ces renseignements.

Les banques sont astreintes dans l'intérêt public à fournir des états très détaillés de leur situation. Il devrait en être de même de toutes les compagnies qui font coter leurs titres à la Bourse. Puisque ces compagnies s'adressent au public pour émettre leurs actions, le public doit être mis en mesure, par la publicité des rapports détaillés de ces compagnies, de juger de la valeur du titre qui lui est offert.

Cette remarque, nous la faisons non au point de vue particulier de la Richelieu & Ontario Navigation Co., mais au sujet de toutes les compagnies commerciales, industrielles ou autres qui offrent leurs actions, obligations, etc... sur le marché.

Le rapport de la Richelieu & Ontario Navigation Co. n'est qu'un exemple du peu de renseignements qu'obtiennent les actionnaires sur la situation des compagnies dont ils possèdent des titres.

Personnel

M. Louis Octave Demers, autrefois de la maison L. Chaput, Fils & Cie s'est embarqué lundi soir pour l'Europe, dans l'intérêt d'une nouvelle maison d'épicerie en gros qui ouvrira prochainement ses portes sous la raison sociale: "Demers, Fletcher & Cie".

Biscuits et confiseries

M. L. Z. Magnan confiseur et manufacturier de biscuits à Joliette fabrique aujourd'hui des produits qui peuvent rivaliser avec les marques les plus estimées actuellement placées sur le marché. Il sollicite la comparaison de ses produits sous le rapport de la qualité intrinsèque, comme sous celui de l'apparence avec les plus haut cotés: ses prix décideront les acheteurs bien avisés.

Demandez donc à M. Magnan de vous envoyer ses prix.

LES RAISINS SECS DE MALAGA

Suite et fin

Lorsque la peau des raisins commence à se rider, c'est-à-dire vers le troisième ou le quatrième jour, les *toldos* — très souvent on désigne ainsi les plates-formes de séchage — sont recouverts à l'aide de bâches, pendant la nuit. Cet usage, quoique ayant été souvent contesté quant à son utilité, est cependant général à Malaga. Et l'on conçoit facilement qu'il en soit ainsi: la récolte est, par cette méthode, préservée des pluies d'orage qui peuvent survenir à l'improviste au cours de la nuit; de plus, les fruits ainsi abrités restent chauds et secs jusqu'au lendemain matin, tandis que, lorsqu'on ne fait pas usage de bâches, comme les nuits sont fraîches, les raisins se refroidissent, s'imprègnent d'humidité et, au matin, il faut environ deux heures de soleil pour les amener à l'état dans lequel ils se trouvaient la veille au soir. La durée de la dessiccation se trouve, par ce fait même, notablement augmentée. D'ailleurs, l'emploi des toiles imperméables permet encore de garantir la récolte contre les ondées qui peuvent tomber dans le jour: les ouvriers viennent tendre les bâches et les replient lorsque tout danger est conjuré.

Au bout de huit jours généralement, dix quand le temps n'a pas été favorable, on examine les *toldos*. Des ouvriers parcourent chaque pasero, choisissent et enlèvent avec des ciseaux les grains dont le séchage est terminé ou qui sont près d'être secs, les recueillent dans une corbeille et remettent la grappe à sa place dans la même position que primitivement. Il importe en effet de faire cette opération, car les grains ainsi recueillis sont les plus beaux, les meilleurs, et les laisser serait s'exposer à les voir devenir durs et sans saveur. Les grappes ainsi exposées nuit et jour sur l'aire atteignent le point de siccité convenable au bout de quinze jours environ.

Dans les riches exploitations, et même dans celles où la disposition naturelle des lieux ne permet pas le séchage à même le sol, on établit des paseros en maçonnerie. Ils sont constitués par une enceinte rectangulaire de 36 pieds de longueur sur 5 pieds de largeur, construite en briques, en pierre, en ciment, etc., et orientée au sud-ouest autant que possible. Cette enceinte est en partie remplie de terre, sur laquelle on étend une couche de graviers ou de petits cailloux, puis du sable noir, — ordinairement du pulvérin d'ardoise, — afin, d'augmenter l'absorption de la chaleur solaire. Si l'exploitation comporte une colline exposée au sud, au sud-ouest ou au sud-est, on fait suivre au *toldo* la direction de la ligne de plus grande pente de la colline, en ne réservant qu'une inclinaison suffisante pour

permettre l'écoulement des eaux. Si l'exploitation ne comprend, au contraire, quedes terrains de plaine, on se contente de réserver la pente suffisante pour l'écoulement des eaux pluviales. Presque toujours les *toldos* sont mitoyens deux par deux. Entre deux paires de *toldos*, on réserve des chemins pavés qui empêchent les eaux de pénétrer dans les *toldos*. La nuit, les jours de pluie, on couvre ces paseros à l'aide de planches; ces dernières ont un peu plus de 12 pieds de longueur; on les fait reposer sur les murailles. Chaque matin on les enlève, en disposant la moitié des planches à une extrémité et l'autre moitié à la seconde extrémité. Les ouvriers, pour recueillir les grains secs, pour enlever les grains gâtés ou moisissés, se placent sur deux ou trois planches disposées comme pendant la nuit, et qu'ils déplacent suivant les besoins.

Dans ces conditions, les raisins, dont on garnit la surface de sable, mettent toujours trois ou quatre jours de moins à se dessécher que dans le procédé précédemment décrit. De plus, le sable contenu dans les enceintes, tout en absorbant la chaleur solaire, est très propre à conserver la fraîcheur et la délicatesse du raisin, de sorte que les produits obtenus sont peut-être d'une qualité plus fine et supérieure à ceux obtenus dans les paseros établis à même le sol.

Des paseros, les raisins sont transportés aux ateliers de nettoyage. Le local où ces ateliers sont installés est une petite maison aux murs épais, entièrement blancs, de façon à combattre, autant que possible, l'emménagement de la chaleur solaire. Les bales, au nombre de six, sont petites, élevées et garnies de volets épais. A l'intérieur, la maison est généralement divisée en trois pièces: un atelier de nettoyage, une salle où s'effectuent la classification et l'emballage des raisins, et une dernière à l'usage des contremaîtres, qui sert en même temps de salle d'expédition. La salle de nettoyage ne comporte, comme matériel, qu'une ou deux grandes tables à compartiments devant lesquels s'installent les ouvrières, car c'est surtout à des femmes que l'on confie ce minutieux travail. Le raisin est placé dans certaines cases, les femmes enlèvent soigneusement le gravier, la poussière, les grains ayant mauvaise apparence, les corps étrangers, les débris desséchés de la partie ligneuse des grappes, etc.

Les grappes nettoyées sont placées dans d'autres compartiments, d'où elles peuvent être extraites à intervalles réguliers par des ouvriers qui les transportent dans la pièce voisine, où elles seront classées. La salle de classement est garnie d'une longue table sommairement constituée par des planches que supportent des piles de caisses servant à l'em-