

**PAGES
MANQUANTES**

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété Foncière et des Assurances

VOL. XXI

MONTREAL, VENDREDI, 14 JANVIER 1898

No 20

2258

Moyenne de notre Tirage
Pour 1897

2258

Ça et là.

On télégraphie de Los Angeles, en Californie, que la récolte des oranges se poursuit dans d'excellentes conditions et que les fruits sont, cette année, d'une qualité exceptionnelle. La neige survenue inopinément, lundi dernier, n'a causé aucun dommage à la récolte.

D'après le *Herald* de New-York, le célèbre Edison aurait fait une nouvelle découverte ; mais, cette fois-ci, par pur accident. Il s'agirait d'un nouveau métal, paraît-il, remplaçant la fonte malléable qui s'obtient au moyen de procédés longs et coûteux. Cela voudrait dire, en d'autres termes, que le nouveau métal sera meilleur marché que la fonte malléable. Avant que des expériences concluantes aient été faites, le grand inventeur reste muet, mais dès que des résultats sérieux auront été obtenus, Edison fera part au public de tous les détails de sa découverte et des procédés de fabrication.

Tout le monde s'évertue à chercher un emplacement central pour les bureaux du G.T.R. On a parlé du carré Victoria, on a même promené les regards tout autour et on n'a pas songé, croyons-nous, à l'endroit le plus propice. Tout le monde a brulé, comme on dit au jeu de cache-cache, mais personne n'a trouvé.

Au coin de ce même carré Victoria, côté sud-ouest de la rue Craig, s'élèvent de vieilles bicoques qui déparent complètement un superbe quartier. Les expropriations doivent se faire là sans trop de frais ; l'endroit est central ; de tous côtés de larges rues donnent un facile accès et de libres débouchés, que faut-il de plus ?

Nous ne connaissons pas un em-

LE PRIX COURANT

A. & H. LIONAIS, - EDITEURS-PROPRIETAIRES.

Chambre 401, Bâtisse "New York Life."

Téléphone No 2547. Boîte de Poste No 917
Montréal, Canada.

ABONNEMENTS

(Strictement payables d'avance.)

Montréal et Banlieue, un an \$2 00
Canada et Etats-Unis, un an 1 50

France et Union Postale, un an (15 francs) 3 00

Tout abonnement est considéré comme renouvelé faute d'avis contraire 15 jours avant l'expiration.

L'abonnement ne cesse que sur un ordre écrit adressé au bureau même du journal.

Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toutes communications comme suit :

LE PRIX COURANT,
Montréal.

placement qui appelle davantage la pioche et la pelle du démolisseur et qui réclame plus fortement la truelle du maçon pour embellir ce coin.

Quand les loups s'entendent entre eux, gare aux agneaux ; quand ils se disputent, ils s'entredévorent quoi qu'en dise un vieux proverbe, à la grande joie de la race moutonnière.

Il y a lutte entre les loups aux Etats-Unis ; et les loups du jour, ce sont les *sucriers* et les *caféiers*. La Sugar Trust Co s'est lancée dans les cafés et Arbuckle le *caféier* aspire à devenir *sucrier*. Ce dernier établit à Brooklyn une raffinerie qui d'ici peu va fonctionner, et il vient d'envoyer en Europe un agent pour acheter le sucre brut dont il a besoin. Le célèbre Havemeyer de la Sugar Trust Co qui a acheté la Woolson Spice Co comme arme de guerre contre Arbuckle a réduit lundi le café grillé de $\frac{1}{2}$ c. la lb. Cette réduction par elle-même ne serait rien, mais ce qui en fait le charme c'est qu'elle continue une série commencée depuis longtemps et à laquelle Arbuckle a toujours répondu. Pour avoir une petite idée de la guerre que se font les concu-

rents, rappelons que le dit café était à la date du 16 décembre 1896, jour de l'achat de la Woolson Spice Co par le groupe Havemeyer, à 15c la lb. et qu'il est maintenant à 8 $\frac{1}{2}$ c. Et voilà pourquoi les agneaux, les consommateurs voulons-nous dire, boivent maintenant leur café à la santé des loups pardon, des excellents concurrents qui se font la guerre.

Le rapport du *Board of Trade*, de Londres, pour l'année 1897 indique une augmentation de 25 p. c. dans les importations du Canada, tandis que les importations de tous pays n'ont augmenté que de 2 p. c. sur celles de 1896.

Les principales augmentations sont comme suit :

Bois	£1,303,000
Blé	782,000
Fromage	760,000
Animaux	437,000
Beurre	105,000
Poissons	91,000
Oufs	15,000

Les diminutions portent sur :

Lard	£ 172,000
Jambons	105,000
Moutons	30,000
Farine de blé	13,000

Les exportations au Canada ont diminué d'environ 6 p. c., celles pour tous pays n'ayant diminué que d'un peu plus de 2 p. c.

FAISONS L'INVENTAIRE

Si vous n'avez pas fait votre inventaire, faites-le et plus tôt vous le ferez, plus tôt aussi vous aurez la satisfaction d'avoir fait œuvre de bons et véritable commerçant.

Si vous n'avez jamais passé sérieusement, la revue de ce que vous avez et de ce que vous n'avez pas dans votre magasin, de ce qui vous est dû par vos clients et de ce que vous devez à vos fournisseurs vous

ignorez complètement où vous êtes de vos affaires.

Oui, j'entends : vous avez de l'argent en banque, vous devez très peu de chose à ceux qui vous vendent des marchandises et vos livres montrent qu'il vous est dû beaucoup d'argent par vos clients, vous avez même une propriété claire de dettes et d'hypothèques et par conséquent vous prétendez qu'étant au-dessus de vos affaires il ne vous sert de rien de faire un inventaire.

Cependant, si vous voulez, nous le ferons ensemble malgré tout et vous allez être quelque peu déconcerté de ce que nous allons découvrir.

D'abord, voici une caisse de savon que vous avez acheté, il y a dix ans quand vous avez ouvert votre magasin ; c'est le savon de la marque "César" qui n'est plus demandé et que vous avez mis de côté en attendant que la vogue lui revienne et que vous aviez complètement oubliée. En ajoutant l'intérêt de dix ans à sa valeur d'achat, voilà une caisse qui nous a coûté cher dans son soin. Vendez-la vite au prix que vous en pourrez trouver et l'argent que vous en tirerez mis dans vos affaires ou placé à la banque vous rapportera.

Plus loin, nous trouvons d'autres articles oubliés qui doivent être vendus au plus tôt ; nous allons en tirer \$100 ou peut-être même \$200. Calculez alors ce que vous avez perdu et souvenez-vous que vous ne devez plus commettre la même faute à l'avenir. Vendez toujours au plus tôt ce qui menace de passer à l'état de *rossignol* dans votre magasin.

Voici du café qui est près du pétrole ; vite séparons ces deux articles, car le café n'aime pas son voisinage et deviendrait bien vite invendable. Nous évitons des pertes en mettant chaque chose à sa place et le temps de l'inventaire est le meilleur temps pour mettre de l'ordre dans tout le magasin.

L'inventaire nous permet de constater ce que nous avons et ce que nous n'avons pas. Il y a des sortes de marchandises qui sont en excès, vite nous allons pousser la vente de ces articles, de façon à nous en débarrasser et à les traduire en argent. Cet argent va nous servir à acheter ce qui nous manque. En ce moment, les tomates, le blé d'inde et les pommes en conserve, quoique déjà cher, vont avancer encore avant la nouvelle récolte, nous ferons une bonne opération en achetant tout ce que nous pourrions vendre jusqu'à la nouvelle mise en boîtes ; nous en achèterons donc.

L'inventaire nous aura donc encore servi.

Mais si nous passons maintenant à l'inventaire des livres, nous verrons que nous avons été bien négligent ; nous avons des clients qui n'ont pas été collectés et qui, depuis longtemps, auraient payé. Vite encore présentons leur la facture et encaissons l'argent. Mais comment se fait-il que M. un tel n'ait pas payé son compte, voilà trois ans qu'il est dû ; à ce moment il aurait pu payer, maintenant il est dans la misère et il n'y a plus rien à en tirer, c'est une perte sèche. En voici d'autres qui pourraient payer, mais qui remettent toujours à plus tard, cependant ils n'achètent plus rien chez nous ; ce ne sont plus des clients, nous n'avons pas de ménagement à garder envers eux, remettons leurs comptes à une agence de collection, nous aurons une commission à payer il est vrai, mais ce sera encore une économie, car le temps que nous devrions passer à collecter ces comptes véreux vaut bien plus pour nous que la commission à payer à l'agence.

Si nous calculons maintenant tout ce que nous a coûté notre négligence à ne pas faire l'inventaire depuis dix ans que nous sommes dans les affaires, nous trouverons que nous avons perdu en marchandises et en mauvais comptes des centaines et peut-être des milliers de piastres, selon l'importance des affaires de notre maison. Si à ces pertes nous ajoutons les gains que nous aurions pu réaliser et qui nous ont échappé, c'est bien autre chose ; la somme devient double ou triple alors.

Donc, à l'inventaire ! Faisons notre inventaire et faisons le consciencieusement.

AVIS AUX RETARDATAIRES

Tous nos abonnés en retard dans le paiement de leur abonnement ont maintenant reçu leur compte ; nous les prions donc instamment de vouloir bien nous faire, sans aucun retard, remise du montant qui leur a été réclamé.

Notre journal est d'une utilité incontestable aux marchands ; ceux qui le lisent attentivement s'en rendent compte davantage chaque semaine et nous en donnent souvent le témoignage.

Si notre journal est le mieux renseigné des journaux commerciaux, si ses revues des différentes branches du commerce sont toujours

lues avec intérêt et profit, nos abonnés doivent ou devraient savoir que ce n'est pas sans frais et sans dépenses.

Malgré tout notre désir d'être agréables aux marchands, nous ne pouvons cependant pousser la générosité, l'abnégation et le désintéressement jusqu'au point de faire cadeau de notre journal à une partie, si faible même soit-elle, de ceux qui nous font l'honneur de nous lire.

Nous avons fixé le prix de l'abonnement à un taux qui le met à la portée de toutes les bourses. Il n'est pas un marchand qui ne puisse payer \$1.50 par an, pour 52 numéros du PRIX COURANT. Notre journal est le moins cher de tous les journaux commerciaux et il nous semble que tous nos abonnés sans exception devraient prendre ces faits en considération pour nous éviter de leur réclamer le montant de leur abonnement.

Nous prions donc une dernière fois les retardataires de régler leur compte dans la quinzaine. Nos sommes déterminés à rayer impitoyablement de nos listes ceux qui au 1er février prochain ne se seront pas mis en règle avec nous. L'abonnement est, en principe, payable d'avance ; nous avons cependant, dans la pratique, usé d'une large tolérance, mais un certain nombre de nos abonnés en abusent et nous mettent dans la nécessité de répéter nos envois de compte et nos réclamations, ce qui nous occasionne des frais supplémentaires qu'avec un peu de bonne volonté ils pourraient nous éviter sans aucune gêne pour eux mêmes.

Avec ces abonnés nous serons contraints de faire comme nous faisons depuis un certain temps avec tous nos abonnés nouveaux, c'est-à-dire que nous exigerons d'avance le prix de l'abonnement, s'ils veulent continuer à recevoir notre journal.

LE COMMERCE DE NOUVEAUTES

Les mois de janvier et de février sont généralement deux mois que le commerce de nouveautés en gros redoute parce que ces deux mois apportent toujours un gros contingent de faillites chez leurs clients du détail.

Cette année, le mois de janvier débute très mal sous ce rapport, car plusieurs marchands ont déposé leur bilan avec un passif plus qu'ordinaire.

Nous avons déjà fait remarquer à différentes reprises que le commerce

de nouveauté ne s'était pas ressenti autant que les autres branches de commerce de l'amélioration constatée dans les affaires depuis quelques mois.

Pour être plus complet dans nos remarques, nous aurions peut-être pu ajouter que le marchand de nouveautés proprement dit voit diminuer sa clientèle des gens qui, de plus en plus nombreux, prennent le chemin des magasins à départements, dès qu'ils peuvent acheter au comptant. La raison en est que ces bazars montés à l'aide de gros capitaux offrent généralement plus de variété dans chaque genre d'articles et que les genres d'articles y sont plus nombreux que dans les magasins de marchandises sèches proprement dits. Il est vrai de dire que beaucoup de personnes s'imaginent qu'en achetant dans ces bazars elles paient moins cher qu'ailleurs ; c'est très souvent à tort qu'elles raisonnent ainsi, car il n'est pas toujours vrai que les magasins à départements se contentent d'un léger bénéfice.

Il n'est pas facile de détourner la clientèle de ces magasins et encore moins facile, comme certains le voudraient, d'obtenir contre eux des mesures qui équivaldraient à l'abolition des magasins à départements.

Cependant les marchands de marchandises ne doivent pas jeter le manche après la cognée ; ils doivent lutter et se tirer d'affaires avec du travail, de l'énergie et de l'économie.

La clientèle finit toujours par aller là où elle sait pouvoir acheter à meilleur marché. Vendons donc le meilleur marché possible en achetant bien et en profitant de toutes les remises et de tous les escomptes, ce que font généralement les magasins à départements.

Dans ces grands magasins, il existe un personnel de surveillance nécessaire par le grand nombre de personnes qui entrent et qui sortent ; c'est un personnel qui n'a pas sa place dans un magasin ordinaire, ce sont donc des frais généraux de moins car l'œil du patron sera suffisant.

Les vols sont généralement nombreux dans les grands magasins, quand il y a foule ; un peu d'attention suffit à les éviter dans les magasins moins vastes et moins encombrés de clients, voilà encore une économie sur les bazars.

Mais la meilleure économie que puisse faire un marchand, est celle qu'il fait sur ses dépenses personnelles ; un marchand qui est bien à ses affaires durant les heures de tra-

vail, n'a pas d'occasions de dépenses ; il y a donc double gain, celui de l'argent économisé par absence de dépenses et celui qui résulte de sa présence au magasin où il surveille tout et voit tout. D'ailleurs, quand le patron est toujours dans son magasin, la clientèle le sait et rien ne lui inspire confiance comme de savoir que le patron dirige lui-même les affaires de la maison ; il est à remarquer que même les paresseux sont enclins à proclamer le mérite d'un travailleur sérieux. Mais quand un client apprend que le chef d'une maison s'occupe de courses, de jeux, qu'il monte à cheval ou se promène en voiture, plutôt que de se tenir à son magasin, ce client est moins disposé à la confiance et, pour un motif futile, s'en va acheter ailleurs.

Le bazar tient de tout, vend de tout et, pour un peu, nous conseillerons volontiers au marchand de nouveautés de prendre exactement le contre-pied du bazar.

Aujourd'hui, la ville de Montréal est assez populeuse pour permettre à certains marchands qui spécialiseraient non-seulement de vivre mais de faire de brillantes affaires.

Qui empêcheraient quelques marchands de se porter tout particulièrement sur les étoffes à robes, ou sur les draps pour habillements d'hommes, etc., etc., chacun selon les connaissances plus particulières qu'il possède d'un article.

Un marchand qui porte toute son attention à une spécialité sait mieux où, quand et comment l'acheter ; il peut acheter de plus grandes quantités et obtenir de meilleurs prix, par conséquent. Partout, il pourra vendre à meilleur marché. Son magasin contenant moins d'articles sera moins grand, même pour un chiffre d'affaires de beaucoup plus considérable, moins de loyer à payer et aussi moins de taxes, moins d'éclairage, moins de chauffage, moins de commis peut être.

Voilà ce que quelques-uns pourraient faire sans doute, car nous savons bien que tous les articles qui entrent dans les marchandises sèches ne peuvent faire l'objet d'un commerce spécial de détail.

Ce que nous indiquons ici, n'est pas une invention de notre part, nous ne réclamerons donc pas de brevet, car ces spécialisations existent déjà ailleurs. Il y a des commerçants qui ne vendent que des toiles mais qui vendent tous les genres de toile de toutes les provenances et qui les vendent dans des conditions de bon marché telles que les bazars n'arrivent pas à lutter.

D'autres opèrent dans les étoffes de laine pour robes ; d'autres encore, n'ont pas d'autres branches de commerce que les étoffes pour vêtements d'hommes, etc...

Evidemment, ceux qui ont aujourd'hui un magasin de marchandises sèches ne sont pas invités par les lignes qui précèdent à cesser de s'occuper de la vente des articles qui constituent l'ensemble de leur magasin. Tout au plus, pourrions-nous conseiller à nos lecteurs de porter tout particulièrement leur attention sur un article spécial de leur commerce et, sans négliger cependant le reste de leurs affaires, de s'en faire une renommée qui leur attirerait une clientèle régulière et ferait connaître le magasin. Si plus tard, ces marchands voyaient eux-mêmes la possibilité de ne s'en tenir qu'à cette spécialité, libres à eux alors de faire ce que leur conseillera leur propre intérêt.

LES CHASSES D'AFRIQUE

Plusieurs de nos abonnés nous ont demandé de leur donner de temps à autre quelque petite variété qui sorte un peu du cadre ordinaire de notre journal et leur permette de se reposer l'esprit des choses du commerce et de l'industrie. Nous nous empressons de nous rendre à ce désir assez souvent exprimé par nos lecteurs et commençons aujourd'hui par les transporter en Afrique :

Le major von Wissmann, l'explorateur allemand bien connu, vient de communiquer aux amateurs de grandes chasses, sous forme de conseils pratiques, les résultats de son expérience.

L'éléphant a les sens très aiguisés et est fort sur ses gardes, mais sa vue est faible ; si l'on manque son coup, il se dirigera sur la fumée, et si l'on peut se glisser sans bruit et contre le vent à une vingtaine de mètres, derrière un abri qui serait insuffisant avec d'autres animaux, il ne vous aperçoit pas. S'il poursuit le chasseur, celui-ci doit autant que possible se dissimuler en fuyant, car cette poursuite est rarement acharnée, et l'éléphant, une fois débarrassé de son adversaire, se tient généralement pour satisfait. On peut aussi, s'il vous presse trop, lui abandonner un vêtement quelconque. Il s'acharne sur cette dépouille et vous laisse le temps de prendre du large. C'est au défaut de l'épaule, de préférence du côté gauche, qu'il faut le tirer. Mais l'éléphant d'Afrique a le front beaucoup plus fuyant que l'élé-

phant des Indes, et il est dangereux de le viser à cet endroit, la balle pouvant glisser sur le crâne.

Pour le rhinocéros, M. de Wissmann est plein de dédain, et il se demande si son indifférence devant le danger ne serait pas tout simplement de la stupidité. S'il fonce sur le chasseur, il n'y qu'à le laisser venir. Il arrive en ligne droite. Ecartez-vous au bon moment et tirez-le à l'épaule. Rien n'est plus simple, à condition, cela s'entend, d'avoir quelque sang-froid.

L'hippopotame est timide et ne se risque à terre, en plein jour, que dans les contrées les plus calmes. Sinon il faut le chasser au clair de lune. Aussitôt effrayé, il se jette à l'eau. Si on le chasse sur le fleuve, il faut avoir une embarcation solide, s'approcher à quelques mètres et le tirer au front. Si le coup a porté, l'hippopotame s'enfonce et son corps remonte à la surface seulement une ou deux heures après. S'il est blessé mortellement, il reparaît deux ou trois fois à la surface, en battant l'eau de ses pieds puissants.

La girafe doit être tirée au cou, le plus haut possible, avec des balles explosibles. Le sens de la vue est chez elle très développé. Mais ce n'est pas un adversaire sérieux, tandis que le buffle est, d'après M. de Wissmann, l'animal le plus redoutable de l'Afrique. Il entre facilement en fureur et ne redoute plus rien. Tête baissée, ses cornes redoutables en avant, d'un galop lourd mais rapide, il fonce sur le chasseur qui n'a que deux moyens de l'éviter : l'arrêter net d'une balle en plein front ou se réfugier sur un arbre. Un bond de côté serait à peu près inutile, car il sème et tourne avec aisance. Poursuivre un buffle blessé en terrain découvert serait de la folie.

Pour ce gibier, le major von Wissmann recommande une forte carabine rayée. Pour le reste, le zèbre, le gnou, les antilopes de toute espèce, il trouve préférable la carabine à répétition 500. Il la conseille aussi pour la chasse aux grands carnassiers, tels que le lion. Il déclare en passant que l'on a trop dit que cette dernière chasse n'était qu'un jeu ; certes une balle bien dirigée au défaut de l'épaule, à travers le cœur ou les poumons, met un lion à bas, mais, à cause de la rapidité de ses mouvements et de ses bonds, ce fauve est encore un adversaire très respectable.

C'est encore cette carabine à répétition qu'il est bon d'employer avec l'autruche, certains sangliers

et les grands singes. Quant aux crocodiles, si l'on n'a pas à économiser ses munitions, ce sera toujours faire une bonne œuvre que de les prendre comme cible.

Comme territoires de chasse, M. de Wisemann indique la région du Kilima-N'Djaro jusqu'au pays des Somalis, le Haut-Congo, la vallée du Rouaha, le pays d'Ousafa, les steppes au nord d'Ougogo et celles de Massai, le Chiré, le nord de l'Ounyanouézi, le pays à l'est du Kalahari, le nord du Matabéliand. Pour l'éléphant et le petit buffle rouge, on les trouve surtout sur le bas Kassai, sur la rive droite du Congo, au nord-est de Stanley-Pool, dans la plaine entre Lomami et Loualaba, et dans les grandes forêts vierges que l'on rencontre dans le demi-cercle tracé par le Congo.

Mais, en finissant, le major von Wissmann rappelle que déjà le cheval du Cap ou couaga (*Equus quagga*) a disparu, et qu'au train où vont les choses, l'éléphant, le rhinocéros, l'hippopotame et la girafe ne tarderont pas à avoir le même sort. La nécessité de réglementer la chasse s'impose.

Il n'est pas seul de son avis : un autre chasseur, M. Bryden, a déjà poussé le même cri d'alarme, et, en signalant le mal, il a proposé le remède. Pour conserver aux amateurs de sport émouvant ce précieux gibier, il faut créer une vaste réserve de 50,000 hectares, dans le Mashonaland. Lions et rhinocéros y pulluleront en sûreté, comme les cerfs et les faisans d'une chasse européenne sagement aménagée.

Sans doute M. Bryden et ses amis n'oublieront pas d'édicter une peine sévère contre les indigènes qui se permettraient de braconner dans cette "chasse gardée."

L'INDUSTRIE DU GANT EN EUROPE

(La Halle aux Ours).

Les peaux brutes pour la confection des gants, proviennent de toutes les parties du vieux et du nouveau monde. Les peaux de chevreau sont tirées de l'Irlande, de toutes les parties de l'Allemagne, de l'Autriche, de l'Espagne, de l'Italie ; les plus belles viennent des départements français de la Touraine, du Poitou, de l'Auvergne, du Dauphiné et des frontières de la Suisse, celles convenant le mieux aux gants de Suède fashionables, sont achetées dans la République Argentine, et les chevrettes ou peaux de jeunes chèvres pour les

gants plus solides, viennent de la Saxe, de la Bavière et de la Bohême. Les peaux d'agneau maintenant employées en grande quantité, sont envoyées de toutes les parties de la Russie d'Europe, de l'Italie, Turquie, Serbie, Espagne, Asie Mineure, Arabie, Perse et de l'Amérique du Sud. Les peaux de mouton proviennent de différentes contrées de l'Europe et surtout de la colonie du Cap ; les peaux de poulain viennent de Russie, les kangourous d'Australie et les fourrures de toutes sortes, se trouvent dans les deux hémisphères.

Quoique l'on en pense, il n'est pas possible de se servir de rats pour la confection des gants ; il y a deux obstacles insurmontables à cela, 1o ces peaux sont trop petites et 2o elles sont beaucoup trop dures une fois tannées.

Les gants de peau de mouton très employés par les Russes et les Sibériens, vont probablement leurs prix hausser graduellement, on les fait avec la peau des animaux élevés dans les districts montagneux de l'Europe Orientale, et le nombre de ces moutons est malheureusement en pleine décroissance. Les moutons qui nous donnent de la laine ; sont impropres à la confection des gants.

Au cours d'une entrevue publiée l'année dernière dans le *Daily Telegraph*, un associé de l'une des principales maisons américaines de gant dit ceci :

Toutes les peaux de chevreau que nous employons pour les gants de femme, doivent provenir de chevreaux de lait, c'est-à-dire, d'animaux n'ayant jamais mâché un brin d'herbes. Les chevreaux sont tués lorsqu'ils ont un peu plus d'un mois ou de six semaines, selon qu'ils sont nés au Nord ou au Sud de l'Europe, après cet âge, lorsqu'on les laisse vivre dix mois ou un an, leurs peaux sont connues sous le nom de chevrettes. Elles servent à la confection des gants d'homme. Maintenant, à Bruxelles, on emploie des peaux qui viennent du Nord de l'Europe, où les animaux sont tués très jeunes, elles font un gant mince avec un grain plus fin que les gants français qui sont fait avec un cuir plus lourd et plus gros provenant de peaux françaises, italiennes et suisses. Les gants sont plus forts que ceux de Belgique, on suppose qu'ils durent plus longtemps, mais ils ne sont pas aussi beaux.

Quant aux gants allemands (cuir) en y comprenant ceux de Silésie et d'Autriche, ils sont presque tous en peau d'agneau, ils sont meilleur

marché étant plus grossiers. N'était la grande amélioration qui s'est produite en ces dernières années dans la fabrication des peaux d'agneau, les peaux de chevreau auraient comparativement une valeur fabuleuse, car les chevreaux ne sont pas élevés pour leur peau seulement. Généralement parlant, voici la différence qui existe entre l'agneau et le chevreau : le chevreau est élastique, c'est-à-dire que lorsqu'on le tire, il se replie, tandis que l'agneau ne garde pas sa forme.

La France est la principale nation fabricant le gant et Grenoble est le principal centre de cette industrie. Pendant les dernières années cependant, le commerce des gants de Grenoble a souffert par suite de l'absence des acheteurs américains.

Les autres villes de France où l'on fabrique le gant sont : Niort, Paris, Nancy, Lunéville, Vandôme et enfin Blois. A Chaumont, dans le département de la Haute-Marne, la maison Tréfousse et Cie, fondée en 1829, emploie de 5 à 6,000 ouvriers, cet établissement produit chaque année 1,000,000 de peaux de chevreau françaises et étrangères, il teint 800,000 paires de gants et en coupe 1,750,000 paires, ou se sert de 1,250,000 jaunes d'œufs. Une peau "finie" est manipulée 138 fois, la teinture demande 18 opérations, la coupe 34, la couture 17 et la mise en douzaines, 12, et au total, la peau dans son état primitif avec ses poils, demande à être manipulée 219 fois pour arriver au gant fini.

Après que les peaux ont été ébourrées, écharnées, mégissées, avec une mixture de farine, de jaune d'œufs, d'alun et de sel, avant d'être teintes, elles sont foulées pendant plusieurs heures dans de l'eau à la température de 28° à 40°. Le but de ce procédé est d'expulser les différentes matières qui pourraient s'opposer à l'action de la teinture. Après avoir été rincées, les peaux sont jetées dans une mixture d'eau et de jaune d'œuf où on les laisse jusqu'au jour suivant. Chaque peau est alors ainsi traitée : l'ouvrier prend une brosse trempée dans l'ammoniaque qu'il étend sur la peau, puis il met plusieurs couches de la teintures et enfin il emploie un réactif pour fixer la couleur. La peau est alors portée dans l'étuve à air chaud.

Lorsque la peau est sèche, on la met entre les mains des *dolleuses*, dont le travail consiste à enlever les aspérités et à la rendre plus mince et plus souple.

Ce travail était et est encore dans certaines fabriques, confié à des hom-

mes qui le font à l'aide d'un cou-teau, mais cette manière d'opérer est longue et fastidieuse, ce sont maintenant généralement des machines qui sont chargées de ce soin. La machine consiste en un rouleau placé sur un arbre de couche, sur lequel on passe doucement la peau. Ce procédé, tout en simplifiant le travail, produit dix fois plus vite que le travail de l'ouvrier. Après que les peaux ainsi traitées ont été assorties suivant leur qualité et leur dimension, elles sont remises au coupeur, puis elles passent dans les mains du confectionneur.

La fabrication du gant de chevreau est relativement jeune en Allemagne, car jusqu'à la moitié de ce siècle, on ne faisait guère de gants dans ce pays qu'avec des peaux de daim, de chevreuil et de mouton, qui, préparées au moyen d'huile de poisson, prenant maintenant le nom de cuir de chamois et comme tel, servent beaucoup, surtout pour les gants militaires. L'art de faire les peaux de jeunes chevreaux et agneaux (glacé) au moyen de l'alun, de la fine farine et du jaune d'œuf, vint de France. Un grand changement fut apporté dans l'industrie du gant, par l'invention d'un Français nommé Jouvain, qui découvrit une machine à couper, remplaçant les ciseaux : au moyen de cette machine, le travail est plus rapidement et plus exactement fait.

Ce fut un fait de grande importance pour le commerce des gants, lorsque les fabricants allemands purent produire, surtout à Berlin, du cuir fin et flexible avec les peaux nommées "Schmaschen" ou peaux d'agneaux mort-nés de Buenos-Ayres. L'exportation de ces gants bon marché de peaux d'agneau prit de suite de l'importance, et de grandes quantités en furent expédiées dans les pays étrangers, y compris les Etats-Unis. Dans l'Allemagne du Sud, surtout à Munich, on fabrique des gants glacés de qualité supérieure.

L'Allemagne en 1891 reçut des différents pays étrangers 230 tonnes de gants d'une valeur de 26 millions.

En 1895, le nombre de personnes occupées dans le commerce des gants, en Allemagne, s'élevait à 16,278.

EN SON LIEU ET PLACE

Le BAUME RHUMAL guérit infailliblement les affections de la gorge et des poumons,

LE CIDRE SANS POMMES

Une note de M. Georges Jacquemin, présentée à l'Académie des Sciences et réservée aux comptes-rendus du 12 juillet dernier, ouvre un horizon nouveau aux chercheurs de produits alcooliques inédits.

Les gens qui ne récoltent pas de pommes, n'auront bientôt plus besoin d'en acheter pour faire leur cidre, ils se contenteront des feuilles de pommiers arrachées à l'arbre avant la maturation des fruits.

Voici comment dans ses expériences a procédé M. Jacquemin :

J'immerge, dit-il, des feuilles de pommier ou de poirier, dans un liquide sucré à 10 ou 15 p. c. de sucre, puis j'y ajoute une levure de *saccharomyces* choisi de manière à déterminer la fermentation sans donner de bouquet. Dès que la fermentation est en marche, on sent manifestement une odeur de pommes ou de poires, suivant la nature de la feuille, et lorsque la fermentation est terminée, après dépôt de la levure, on obtient un liquide d'un jaune paille plus ou moins accentué, qui, soumis à la dégustation manifeste les caractères d'une boisson à bonne saveur qui rappelle la pomme ou la poire, et qui, par distillation donne une eau de vie, possédant un fin bouquet de fruits, pommes ou poires.

Une fermentation du même genre en présence de feuilles de vignes, donne un liquide à odeur et saveur vineuse très marquées, et par distillation une eau-de-vie de fin bouquet, que l'on ne peut qu'assimiler à une forte bonne eau de vie de vin. Cette expérience a été réalisée avec les feuilles de ma propriété de Malzéville, près Nancy, qui donne un vin sans bouquet marqué.

Il est permis d'espérer que la saveur vineuse serait accompagnée d'un bouquet d'autant plus fin, que les feuilles proviendront de cépages producteurs des meilleurs vins, c'est ce que je vais entreprendre expérimentalement.

Il est encore une remarque à signaler, c'est que le développement d'un principe aromatique, par fermentation des feuilles dans un moût sucré, est d'autant plus intense que l'on s'approche de l'époque où le fruit pourra user de cette réserve en vue de sa maturation, on comprend que fin mai ou commencement de juin, les feuilles ne sauraient donner un résultat aussi complet que fin juillet et août, quoique qu'il en soit, les résultats que l'on obtient en juin sont déjà fort remarquables.

Les feuilles à différentes époques de la végétation, sont le siège d'une élaboration de principes immédiats, que la plante utilise au profit d'autres organes, du fruit par exemple, soit dès qu'ils ont été formés, soit après les avoir tenus en réserve pour les abandonner au moment voulu. Le fruit, en effet, peut acquérir au temps de la maturation, une saveur caractéristique, due suivant toute probabilité à l'introduction de ce principe, dont on a perçu l'odeur caractéristique dans la feuille du cassis, par exemple, ou à l'arrivée et au dédoublement du principe en question, dont on n'a pu entrevoir l'odeur ou la saveur, dans la feuille du pommier, du poirier, du framboisier, etc.

Les feuilles de bien des végétaux, portant des fruits à saveur caractéristique, n'ont par elles-mêmes, rien qui puisse faire soupçonner en elles la cause de cette saveur si bien définie. Qu'on les froisse entre les doigts, ou qu'on les broie dans un mortier de porcelaine, on ne perçoit aucune odeur ou aucune saveur aromatique ou parfumée, qu'on les fasse bouillir avec de l'eau, et l'on n'en sentira généralement pas davantage.

Ces principes particuliers à certaines feuilles, dont rien ne saurait, par des moyens physiques révéler la nature ou pressentir le rôle physiologique qui leur est attribué dans le fruit en voie de maturation, pourraient bien être assimilés à des glucosides. On peut concevoir en effet, que tels corps arrivant dans le fruit à une certaine période de la vie du végétal, et y rencontrant une diastase, se dédoublent sous cette influence en glucose ou matière sucrée qui augmente la saveur sucrée du fruit, et à un principe plus ou moins aromatique qui caractérise cette saveur.

Certains de ces principes aromatiques étant très volatils, il s'en dégage beaucoup pendant la fermentation des feuilles dans un jus sucré; ce fait est très en évidence dans la fermentation des feuilles de framboisier, notamment, or si on voulait éviter cette déperdition, il conviendrait de diriger les gaz de la fermentation à travers un condenseur garni d'alcool qui dissoudra l'arôme dégagé, ou de faire passer ce gaz odorant à travers tout appareil pouvant servir à fixer les huiles essentielles ou les parfums les plus fugaces.

Dans toutes ces fermentations de feuilles diverses, M. Jacquemin a constaté que l'intensité de l'odeur du principe aromatique, était plus

grande, mieux accentuée, lorsqu'on opérerait la distillation avant que la fermentation ne fut entièrement terminée.

GUYOT, ingénieur.

DES USAGES DU MIEL

Dans un excellent livre, *l'Apiculture Moderne*, M. Clément donne quelques recettes sur l'usage du miel :

A l'état naturel, le miel peut remplacer le sucre dans tous ses usages.

La pharmacie en tire un grand parti et la médecine vétérinaire le recommande souvent pour les maladies des animaux domestiques.

Le miel est employé pour la fabrication du pain d'épice, La pâtisserie et la confiserie lui doivent aussi d'excellents services.

Pour les affections de la bouche, aphtes, muguet, on l'emploie en gargarisme, additionné d'un peu d'alun ou de borax.

Pour les maux de dents, on frictionne les gencives avec du miel additionné de graines de lin, racines de guimauve, teinture de safran.

Pour les maux de gorge, l'employer en gargarisme avec addition de vinaigre.

Chez les phthisiques, on le donne additionné de plantin et l'on choisit de préférence le miel de sapin.

Dans les cas de rhume, bronchite, enrouement, on prend le soir en se couchant une tisane de thé noir (une cuillerée à café de thé pour un bol d'eau bouillante) dans laquelle on met une cuillerée de miel et un petit verre de rhum.

Le docteur Pauliet, d'Arcachon, a proposé de remplacer l'huile de foie de morue par un mélange deux parties de beurre frais et une de miel, dont on facilite la digestion par du thé aromatisé à l'anis ou à l'orange.

Pour l'influenza, on se trouvera très bien de la formule suivante : Une cuillerée à soupe de miel et une cuillerée à café de borax dans une tasse de tisane.

Dans les cas de fatigue, faire une tisane composée comme suit : mettre une poignée de centauree dans un tiers de litre d'eau ; faire bouillir et ajouter trois cuillerées de miel ; boire chaud et se mettre au lit.

Sur les ulcères et les abcès, appliquer une pâte formée de miel, farine de seigle pétrie avec un oignon brûlé, et additionné d'un jaune d'œuf et de beurre, cette pâte est légèrement vésicante.

Pour les douleurs sciatiques mé-

langer du miel avec de la chaux vive et s'en frictionner.

Pour les maux d'yeux, laver avec une eau miellée à 50 p.c.

Les lotions miellées sont excellentes pour la peau.

Le miel dans l'alimentation. — La plupart des peuples anciens faisaient du miel leur principale nourriture, et leurs auteurs nous affirment que le miel est un moyen de conserver la santé, et par conséquent de prolonger la vie. Ces affirmations ne nous étonnent plus lorsque nous apprenons par une analyse sérieuse que *le miel est essentiellement digestif, fortifiant et rafraîchissant*. Le miel, par les principes qu'il contient, aide à la digestion des aliments que nous prenons, calme les nerfs irrités et facilite le sommeil, qui est le repos du corps et de l'âme. Il pénètre dans la constitution la plus intime du corps, donne au sang l'activité et la chaleur qui, trop souvent, lui manquent et devient à la fin, et presque tout entier, sang lui-même.

Le miel dans la médecine. — Le miel est dans la médecine d'un usage quotidien. Il favorise la dentition des enfants, en leur frictionnant les gencives avec une infusion de guimauve et pris en gargarisme avec de l'eau de sauge bouillie, il guérit les inflammations de la gorge. Dans le traitement des maladies de la voix, il est infailible, et contre le rhume, la toux et la grippe, il n'est pas de remède plus précieux que lui. Une autorité médicale, le docteur Guérin n'a pas craint de dire qu'il n'y a pas de médicament plus efficace que le miel, contre les fièvres viscérales et qu'il devrait être l'aliment privilégié des tempéraments fiévreux. Les vers intestinaux périssent par l'emploi du miel mélangé avec de l'ail. Les vésicatoires, formés de chaux vive et de miel, soulagent toujours et même guérissent souvent les plus violentes douleurs sciatiques.

De quel miel il faut se servir. — Ne vous servez d'abord pas des miels de commerce dont on ne pourra vous donner le certificat d'origine. Ces miels, en effet, venus de je ne sais où, sont, ou bien de faux miels ou bien encore des miels d'apiculteurs ignorants et routiniers. Dans le premier cas, vous achetez pour du miel, du sirop de glucose, obtenu par de l'acide sulfurique ou vitriol, qu'on aromatise avec un peu de miel. Dans le second cas, on achète, pour du miel pur, un jus composé de miel, de cire, de pollen, de larves et d'abeilles mortes, que des

ains plus ou moins propres sont venues écraser dans leurs cellules.

Ne vous servez que du miel d'un apiculteur mobiliste, miel en sections américaines ou coulé au mello-extracteur - épurateur. Le miel ainsi extrait est seul du miel véritable, du miel authentique, du miel propre et pur. Le mello-extracteur en effet, par la force centrifuge, projette le miel hors des cellules qu'il laisse absolument intactes. Il lui conserve sa pureté, sa blancheur son arôme, sans lui donner la couleur et le goût de la cire.

Conseils aux mères de famille. — Chaque matin, en remplacement du café au lait, donnez à vos enfants une tartine de miel. Un docteur émérite assure que l'enfant malade qui suivra ce régime se développera en peu de temps, comme par enchantement.

UTILITE DES POULES

Ceux qui n'ont jamais tenu des poules, dit le *Vogelwereld*, mettent en doute leur utilité, mais comme ils n'en savent rien, ils n'ont pas le droit d'émettre des opinions qui naturellement sont erronées. Un fermier n'hésitera pas à envoyer un troupeau de moutons dans son champ de trèfle ou une pâture, parce qu'il sait que les moutons tassent le sol en le piétinant, mais se fait du mauvais sang quand il voit ses poules manger un sac de blé; à ses cochons il donnera du lait battu et de la farine tant qu'ils en veulent, mais il réclame quand il voit ses poules ramasser un peu de farine en pâte. Tous ceux qui agissent ainsi sont dans la plus profonde erreur.

Voici l'avis d'un Anglais à ce sujet: Depuis le matin jusqu'au soir, mes 300 poules ont libre accès à tous mes champs, aucune clôture ne les arrête. Aussitôt que le poulailler est ouvert, elles reçoivent leur déjeuner d'orge, puis elles vont aux champs. Pourquoi faire? Ne les perdez pas de vue. Leurs admirables yeux portent dans toutes les directions et, vives comme l'éclair elles attrapent chaque mouche, chaque limace, chaque chenille, ou tout insecte posé sur un brin d'herbe ou une feuille de trèfle. C'est leur occupation de toute la journée, sauf pendant qu'elles se reposent ou qu'elles pâturent: car les poules paissent aussi bien que les vaches et les moutons. Il est donc avantageux d'avoir une prairie, sinon il faut qu'elles mangent les jeunes plants de choux ou de raves. Il

faut aussi qu'elles aient toujours de l'eau à leur portée.

Aussi quelle erreur de tenir des poules enfermées et de les priver de leur nourriture naturelle, la verdure, les insectes et un peu de grain. Les poules sont de parfaites météorologistes. Elles savent où et quand elles trouveront le mieux leur nourriture, les insectes, etc.

Elles attendent au passage chaque charretée d'avoine et de fèves vertes qui rentre à la ferme pour passer par le hachoir et tombent sur les milliers d'insectes qui se trouvent sur presque toutes les plantes. Il n'y a pas de travailleuses plus actives, leurs pattes agiles et leur bec perçant sont toujours occupés: pas une graine de mauvaise herbe ne se perd.

Les poules sont les vraies amies du laboureur qui ne se doute pas du nombre d'ennemis invisibles qu'il a sous forme d'insectes tant que son attention ne s'est pas portée sur les faits et gestes de ses poules. Si, lui ne connaît pas ses ennemis et ne sait pas comment ils commettent leurs ravages, les poules les découvrent de suite; cela se voit à leurs vifs mouvements en avant et en tous sens.

Voyez une bande de canards marchant clopin-clopant en ligne droite: ils découvriront des limaces et des insectes où vous n'en auriez jamais soupçonné. Tous mes ouvriers admettent que mes récoltes les plus fortes et les plus serrées sont celles qui se trouvent immédiatement autour du poulailler et ne sont qu'à quelques verges de là.

Tout cela est vrai; mais voyez comme elles grattent dans les semailles et comme elles bouleversent le terrain. Oui, je les ai vues entre les lignes de froment nouvellement levé (je n'en avais semé que 90 minots par arpent et les lignes étaient espacées de 8 pouces et neuf fois sur dix j'ai observé qu'elles cherchent des insectes et les trouvaient.

Des jardiniers, tenant beaucoup à la propreté de leur jardin, en veulent aux poules; mais voyez ce qui arrive,

Un chimiste intelligent s'acheta un jardin dans lequel les insectes avaient eu beau jeu et avaient tout mangé. De même que tous les gens bien avisés, il était amateur de poules, connaissait leurs habitudes; aussi les laissait-il en liberté. Elles eurent bientôt fait maison nette et il eut tout en abondance. Sans doute il y a des moments où l'on voudrait protéger les fruits (par exemple les fraisiers) et les grains

nouvellement semés. Les poulaillers sont toujours roulés sur un gazon près des champs de froment ou d'orge, et si, à l'époque de la moisson les poules prélèvent leur nourriture sur quelques bottes, je sais aussi qu'elles doivent être nourries (de même que les moutons, les cochons et les vaches) et leur chair vaut toujours double, quoique les frais d'entretien soient moindres.

LA PRODUCTION DES CUIRS AUX ETATS-UNIS

Boston, le 25 septembre 1897... L'industrie de la fabrication des cuirs aux Etats-Unis, dont l'éveil eut lieu vers le commencement de ce siècle est aujourd'hui en possession d'immenses capitaux et d'établissements nombreux et importants.

Les tanneries sont réparties très inégalement dans tous les Etats de l'Union, en faisant abstraction toute fois des Etats essentiellement agricoles et miniers de l'Ouest tels que l'Arizona, le Montana, le Nevada, etc., et de quelques autres parmi lesquels le Maine et la Floride. Ce groupement est excessivement inégal dans sa nature et dans son extension. Dans l'Ouest, l'Illinois, l'Ohio, le Michigan, on tanne plus spécialement les peaux fraîches provenant des grands abattoirs de Chicago connus sous le nom de "stock yards." Dans l'Est, le tannage des peaux salées est le plus important et correspond en général à des données plus scientifiques, plutôt que d'être conduit suivant des pratiques routinières. Les marchés de l'Est sont d'ailleurs les grands débouchés des produits de la tannerie.

Dans le courant de cette étude, j'envisagerai premièrement la fabrication du cuir à semelles, puis le travail du cuir de tiges, enfin les préparations spéciales, veau, cuir verni, maroquin, etc.

Le cuir à semelles (sole leather) consommé aux Etats-Unis peut être divisé en deux catégories suivant la nature de la matière tannante employée: c'est pour les beaux produits l'écorce du chêne, pour les autres le tan retiré de l'hémlock, variété de sapin noir qui croît en très grande abondance au Canada.

Cuir à semelles préparé au chêne (oak sole leather). Ce cuir fournit les meilleures semelles employées dans la fabrication industrielle de la chaussure de luxe et dans les at-

liers privés : dans le commerce de détail, la présence de la semelle au chène est toujours spécifiée.

Ce cuir est fabriqué surtout avec les peaux vertes salées et quelquefois avec les peaux sèches indigènes. Les peaux sont imbibées pendant un temps qui varie de un à trois jours, suivant l'état de sécheresse dans lequel elles se trouvent ; le sang et les matières terreuses sont entraînées et la peau est plus maniable : elles sont ensuite placées dans des enchaux froids pendant un temps variant de trois à six jours, suivant l'épaisseur des peaux ; on les change d'enchaux tous les jours ; le poil tombe en partie et le reste est enlevé sur un chevalet très tendu, au moyen d'un fort raclage. Cette opération est faite d'une manière très énergique, non seulement pour enlever le poil, mais aussi éliminer toutes les particules solides qui pourraient se trouver adhérentes à la surface. On place ensuite les peaux dans un bain légèrement acidulé, pendant trois semaines. Ce bain pénètre à l'intérieur des tissus et enlève les particules de chaux qui auraient pu y demeurer ; comme il est très faible, il ne peut en aucune façon endommager la peau : celle-ci est alors prête à recevoir l'action préservatrice du tanin. Les peaux sont alors placées dans des fosses contenant une solution de tan et séparées par des couches successives du même produit concassé. Le séjour dans les fosses dure généralement de trois à quatre mois. Les peaux, à leur sortie, ont subi un tannage complet. Il ne reste plus qu'à les faire passer par des opérations mécaniques : elles sont lavées à grande eau pendant plusieurs heures, laminées et graissées, elles sont alors prêtes pour la consommation. On tanne le plus habituellement de cette manière des peaux entières, mais la tête et le ventre sont séparés après un premier travail. Les dos seuls, la meilleure partie de la peau sont finis dans le but d'être livrés à la consommation comme cuir à semelles au chène et sont alors désignés sous le nom de "scoured backs."

Entre les deux procédés de tannage à l'hemlock et au chène se place une méthode mixte qui a acquis, aux Etats Unis, une grande popularité et dont les produits, quoique inférieurs à ceux que nous avons vus précédemment, sont cependant de très bonne qualité et conviennent particulièrement à certaines qualités de marchandises : je veux parler du cuir à semelles de l'Union (Union sole leather). Il

est fait presque en totalité de peaux vertes salées.

Les peaux sont imbibées pendant un à trois jours, désignées, puis mises à l'enchaux pendant quatre à six jours, elles sont alors épilées et raclées fortement. Après ce travail préliminaire elles sont immergées pendant trois semaines environ dans des dissolutions faibles et acides d'hemlock : ce travail a pour but de centraliser l'excès de chaux et aussi de commencer le tannage. On place ensuite les peaux dans de profondes fosses isolées dans un mélange d'écorce de chène et d'écorce d'hemlock, grossièrement pulvérisées elles y séjournent de trois à quatre mois et à leur sortie ont subi un tannage à peu près complet. Pour achever le travail on les place pendant huit à dix jours dans des fosses peu profondes contenant du tan très finement pulvérisé. L'opération du tannage est alors complète. Les peaux sont alors lavées à grande eau, raclées, assouplies et choisies. C'est le cuir à semelle de l'Union que l'on emploie plus spécialement pour les chaussures de dames et qui est très estimé.

Le tannage à l'hemlock quoique bien meilleur marché que le tannage au chène est loin de donner les bons résultats de celui-ci. Les cuirs tannés par ce procédé ont beaucoup d'aspect, mais ils se laissent facilement pénétrer par l'eau et leur durée est bien moins considérable : leur usage est tout indiqué pour la fabrication des chaussures dans lesquelles on recherche l'aspect plutôt que la qualité réelle, et leur emploi dans ce but a lieu sur une très grande échelle. On tanne les peaux soit fraîches, soit sèches : nous allons voir les deux procédés.

Le tannage à l'hemlock des peaux fraîches est fait principalement dans le voisinage des grands centres d'abattage, Chicago en particulier. Les peaux sont refendues, lavées et désignées, on les place alors dans l'enchaux froid pendant deux jours puis on les lave à l'eau chaude, on les gratte et on les épile sur le chevalet. Elles sont mises ensuite dans des dissolutions d'écorce d'hemlock légèrement acides où elles séjournent deux semaines environ. On les place alors successivement dans des bains gradués d'hemlock où elles baignent pendant un temps défini.

Le premier bain est à 12 p.c., on y laisse les peaux deux semaines, on passe ensuite à un bain à 16 p.c. où elles restent trois semaines, puis à 20 p.c. pendant un mois. Enfin la dernière solution est à 25 p.c. : c'est celle qui achève le tannage, les

peaux y séjournent de un mois à six semaines jusqu'à saturation complète. A leur sortie des bains elles sont lavées à grande eau, raclées et pendues pour être séchées. Elles sont livrées au commerce dans leur entier : leur emploi principal repose dans les réparations courantes de cordonnerie.

Le traitement à l'hemlock des peaux sèches importées ou indigènes est très important, c'est en effet ce produit qui forme la presque totalité des semelles et des talons de chaussures à bon marché dans lesquelles un brillant aspect est nécessaire pour tromper l'œil. Les peaux sont imbibées pendant deux semaines dans des cuves d'eau froide ou légèrement chauffées à la vapeur ; on les lamine ensuite pour les adoucir. Elles sont alors placées dans des fosses suantes pendant une semaine environ, un épilage partiel se produit lequel se continue et s'achève sur le chevalet. On refend alors les peaux, quelquefois cette opération précède celle de l'épilage. La peau est alors très gonflée, un second laminage a lieu qui lui donne beaucoup de souplesse. C'est dans cette phase du travail qu'interviennent les dissolutions tannantes d'hemlock, dissolution primitive légèrement acide pendant une quinzaine de jours, dissolution à 12 p.c. pendant deux semaines, à 16 p.c. pendant trois semaines, à 20 p.c. pendant un mois, à 25 p.c. pendant six semaines. Les peaux sont alors lavées à l'eau courante, séchées, huilées et laminées. Le cuir préparé de cette façon est très souple et d'un très bel aspect, il se travaille très bien à la machine à coudre, mais malheureusement ses qualités de durabilité sont médiocres. Son usage presque exclusif repose dans la fabrication industrielle de la chaussure bon marché d'hommes ou de femmes.

La fabrication du cuir de tiges (upper leather) ne diffère pas essentiellement de la fabrication du cuir à semelles mais elle fait entrer en jeu, un nouvel agent dans le finissage, celui de la couleur. En effet, il y a lieu dans ce cas, de livrer la peau présentant une couleur uniforme, noire le plus souvent, quelquefois de teintes variées.

Pour fabriquer le cuir de tiges on choisit de préférence les peaux de vaches dont le poids moyen est peu élevé.

On les lave, on les dessaigne, puis on les place à l'enchaux pendant 5 jours : elles sont ensuite épilées sur le chevalet et laminées. Pour les tanner on les place dans des dis-

solutions d'écorce d'hemlock, mêlée d'un peu d'écorce de chêne ; la première solution est à 10 p. c. ; on les change tous les jours en augmentant la qualité d'extrait par concentration : l'opération dure environ trois mois et à leur sortie des fosses elles sont lavées à grande eau, puis refendues. Après avoir été grattées très soigneusement et passées au laminoir pour former le grain elles sont enduites de suif, puis noircies du côté de la chair au moyen des sels de fer. Quelquefois l'on produit des couleurs de fantaisie, vert, rouge, etc.

(A suivre.)

LE BANQUET D'ADIEU

Offert par les Citoyens de Montréal
à Son Honneur

LE MAIRE WILSON-SMITH

Le banquet d'adieu offert par les citoyens de Montréal à Son Honneur le maire Wilson-Smith dont le mandat expire prochainement a réuni dans la grande salle de l'Hôtel Windsor une assemblée d'élite, sous la présidence de M. John McKergow, président du Board of Trade.

Son Excellence le Gouverneur-Général Lord Aberdeen, Sir Wilfrid Laurier, premier-ministre du Canada, Sir Adolphe Chapleau, lieutenant-gouverneur de la province de Québec, Sa Grandeur Mgr Bruchési, archevêque de Montréal, plusieurs représentants du Haut Clergé Protestant, le ministre des Travaux Publics, M. Tarte, les membres les plus en vue des professions libérales, les représentants les plus autorisés du Commerce de l'Industrie et de la Finance avaient tenu à honorer de leur présence cette soirée d'adieu au Premier Magistrat de la Métropole du Canada.

Le décor était à la hauteur des circonstances, grandiose, la démonstration digne de l'Hôte des Citoyens de Montréal qui ont su apprécier l'incontestable valeur du maire de la ville de Montréal, et la courtoise empreinte de cordialité de M. Wilson-Smith.

Du banquet proprement dit, nous préférons ne pas parler. Nous sommes cependant obligé de constater que si le menu n'était pas sans mérite, le service laissait fort à désirer ; l'Hôtel Windsor, sous ce rapport, n'est pas en train de conquérir une enviable renommée.

Mais nous préférons passer de suite à la partie intéressante du banquet, la série des toast inaugurée par M. John McKergow, président du Board of Trade avec le toast à la Reine, suivi de celui du Gouverneur-Général auquel a répondu Lord Aberdeen, avec une pointe d'humour qui a été fort goûtée par cette nombreuse et brillante assistance, et soulignée par de vigoureux applaudissements.

Le toast au Lieutenant-Gouverneur a fourni à Sir Adolphe Chapleau l'occasion d'une de ces spirituelles harangues dont l'éloquence persuasive et entraînante lui a valu de si éclatants succès dans le passé. Est-il besoin d'ajouter que l'orateur a été l'objet d'une ovation

de la part de son auditoire ? Non, n'est-ce pas, car c'est de tradition avec M. Chapleau.

M. McKergow proposa ensuite le toast à l'Hôte de la soirée. Dans son allocution bête mais expressive il a fait l'éloge du magistrat habile qui, pendant deux ans, a présidé avec honneur et dignité aux destinées de la ville ; il a rappelé la part prise par Son Honneur le Maire à l'organisation des fêtes jubilaires ; il a fait allusion aux finances civiles demandant anxieusement aux contribuables de s'entendre pour réclamer voix au chapitre des dépenses excessives votées par le Conseil avec une libéralité malheureusement peu en rapport avec les ressources de la ville.

Mgr Bruchési en se levant pour prendre la parole a reçu une ovation dont il gardera certainement l'agréable souvenir. Après avoir offert à Son Honneur le Maire son tribut d'éloges, l'Archevêque de Montréal a fait, avec un tact qui lui a concilié les sympathies de tout l'auditoire, appel aux hommes de bonne volonté de tous les partis et de toutes les croyances en faveur de la paix religieuse et ses paroles éloquentes ont été applaudies vigoureusement.

Le chanoine Ellegood succéda à Mgr Bruchési et transmit au maire Smith ses félicitations et ses vœux ; il fut suivi par M. B. Hal Brown qui donna lecture de l'Adresse des Citoyens au Héros de la soirée.

Ce fut alors au tour de Son Honneur de prendre la parole. En termes très heureux, l'Hôte des citoyens de la ville de Montréal, exprima sa profonde reconnaissance pour la magnifique démonstration dont il était l'objet, démonstration qui prouvait que le public avec lequel il a toujours vécu en parfaite harmonie, avait apprécié ses efforts qui, depuis son entrée en charge, avait toujours eu pour but l'intérêt général de la ville aux destinées de laquelle la confiance de ses concitoyens l'avait appelé à présider. Il demanda aux membres du Board of Trade, de la Chambre de Commerce, des organisations ouvrières, aux banquiers et aux membres des compagnies d'assurances et des autres institutions mercantiles de s'organiser pour prendre une part plus directe et plus efficace à l'administration des finances municipales, en envoyant des représentants au Conseil de Ville, et ses paroles ont été couvertes d'applaudissements.

Après avoir rappelé les expropriations faites il y a sept ou huit ans et qu'avaient lourdement endetté la Ville, il conclut ses remarques en rappelant que si la ville avait des dettes, par contre nous avons une ville dont nous avons le droit d'être fiers. Passant à un autre ordre d'idées, l'orateur fit allusion à la part brillante que Sir Wilfrid Laurier avait prise à la célébration des Fêtes Jubilaires en Angleterre ; il parla ensuite des prodigieuses ressources minérales et autres du Canada et demanda aux citoyens de toutes les classes, de toutes les nationalités, de toutes les croyances, de s'unir pour travailler au développement de ces immenses ressources et à l'avancement du pays. (Applaudissements prolongés.)

L'Hon. Joseph Royal proposa ensuite le toast à la Province de Québec, auquel répondit l'Hon. M. Atwater.

M. Georges Hague proposa le toast à la Confédération auquel répondit Sir Wilfrid Laurier.

Le Premier Ministre a été chaleureu-

sement accueilli et salué par les applaudissements enthousiastes de l'assemblée au moment où il se levait pour prendre la parole. Après avoir félicité le maire d'avoir, à l'expiration de son mandat, conservé sa grande popularité, il adressa un charmant compliment à Lord Aberdeen qu'avait fait allusion à sa retraite prochaine, à Son Hon. le Maire Wilson-Smith et à son cher et vieil ami le Lieutenant-Gouverneur de Québec qui, dit-il, à l'instar du phénix de l'antiquité mourra — officiellement partout — pour renaitre de ses cendres.

Puis, passant de plaisant au sérieux, le premier ministre dit que si le Canada doit devenir une grande nation, ce qu'il deviendra, il ne le devra pas à son climat ou à ses ressources naturelles, mais bien au peuple qui l'habite. "Je vois à mes côtés l'Archevêque Catholique de Montréal et le représentant de l'Archevêque Anglican, et si nous pouvons dire que nous avons beaucoup de choses pour nous diviser, je vois d'autre part un grand nombre de raisons qui'excluent toute idée de divisions au milieu de nous.

"L'Archevêque a rappelé le mot célèbre : "Civis romanus sum ;" mais moi je désire attirer votre attention sur ce fait, non sans orgueil, qu'en ce dix-neuvième siècle, au Canada, un archevêque catholique romain peut dire : "Je suis un sujet britannique." (Applaudissements.)

"En qualité de sujet britannique, je revendique les droits d'un sujet britannique, les droits de la conscience. Notre ami l'archevêque vous a dit, il y a un instant "il faut que nous ayons la paix dans ce pays."

"Nous pouvons tous créer cette paix en respectant et en observant les droits de la conscience. Nous ne pouvons avoir la paix qu'à une seule condition, à condition que chacun de nous fasse quelque concession, quelque sacrifice sur l'autel de la patrie. Pour ma part, c'est un des glorieux moments de ma vie de citoyen britannique appartenant à la religion catholique de voir ici un archevêque catholique romain rappeler les paroles de cette encyclique qui, après tout, était un message de paix. Dans cette confédération, notre patrimoine, les lois de la justice doivent prévaloir à tout jamais.

Sir William Hingston se leva ensuite pour proposer le toast à la Ville de Montréal, auquel répondit l'échevin Stevenson.

Le Gouverneur-Général secondé par sir Adolphe Chapleau, proposa un vote de remerciements — bien mérités — à M. McKergow, vote qui fut donné avec empressement et le chant national couronna cette fête grandiose en l'honneur du premier magistrat de la métropole du Canada.

Si vous voulez un bon *pudding à la minute*, faites bouillir une pinte de lait avec du sucre et un peu d'essence de vanille. Broyez un moule en fer blanc et enduisez-le de biscuit rapé. Trempez huit biscuits dans le lait et puis mettez-les dans le moule. Prenez le blanc de deux œufs, battez-les en neige, ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, mêlez bien le tout et versez dans le lait. Versez le tout sur les biscuits et mettez au four pendant cinq minutes. Démoulez le pudding et servez.

Maison de gros en **Epicerie, Vins et Liqueurs**

Importations dir etes des lieux de provenance, de tous les articles qui font l'objet de son commerce.
Assortiment complet en marchandises de première nécessité, telles que

THEES, CAFES, SUCRES, MELASSES, SIROPS, FRUITS SECS, POISSONS, ETC.

GRANDE VARIÉTÉ DE FINES DENRÉES ET CHOIX CONSIDÉRABLE DE VINS ET LIQUEURS DES MEILLEURES MARQUES DONT ELLE A LE MONOPOLE DE PLUSIEURS

HUDON, HEBERT & CIE, 41, rue St-Sulpice, et
22, rue De Bresoles,
MONTREAL

REVUE COMMERCIALE ET FINANCIÈRE

Montréal, 13 janvier 1898.

FINANCES

A Londres, on cotait hier les capitaux disponibles sur le marché libre à vue et à terme à 2½ p. c.

Le taux d'escompte de la banque d'Angleterre est à 3 p. c.

A Montréal, les prêts à demande se font de 3½ à 4 p. c. Les billets de clients s'escomptent aux taux de 6 et 7 p. c.

Les banques vendent leurs traites entre elles : à 60 jours à une prime de 8½ à 8¾ ; à demande, de 9 3/16 à 9½. Sur le comptoir la prime est : à 60 jours de 8½ à 9 ; à vue de 9½ à 9¾. Le papier de commerce se négocie à 60 jours à une prime de 8½ à 8¾ sur le comptoir et les traites documentaires de 8½ à 8¾.

Le papier court sur Paris vaut 5.18½ et le papier long 5 20½ entre banques.

L'argent en barre vaut à New-York 57½c.

La Bourse de Montréal a montré sa vitalité chaque jour de cette semaine. Il s'est fait un très gros volume de transactions et les actions montent, montent toujours.

Les valeurs de banques ne prennent pas part au mouvement ; ce n'est peut-être pas un mal après tout, car il vaut mieux que la spéculation ne touche pas trop aux actions qui doivent plutôt être recherchées pour la mise en portefeuille.

Nous laissons donc aux spéculateurs le jeu des valeurs dont la baisse ou la hausse ne peut pas influencer profondément nos établissements financiers d'ailleurs assis sur des bases solides.

Comme nous le disons plus haut, nous grimpos l'échelle : le gaz de Montréal gagne 4½ points, les Colored Cotton 2½,

les Dominion Cotton 1½, et les Montréal Cotton font 144½.

Le C. P. R. à 87½ fait un saut de 4½ et nous voyons les Chars Urbains de Toronto passer de 89½ à 93 ; les Chars Urbains de Montréal dans la mêlée font bonne figure : les actions anciennes montent à 240 après 236½ ; les nouvelles s'élancent (« x-div ») de 233 à 238½ ; les Richelieu et Ontario gagnent 3½ ; enfin le Cable Commercial avance de 180 à 182½.

Voici les prix auxquels ont été opérées les dernières ventes dans le courant de la semaine finissant mercredi soir :

Valeurs de banques :

Banque de Montréal	235½
“ Toronto	228
“ Commerce	135
“ des Marchands	177½
“ Molsons	204½
“ British
“ d'Halifax
“ Union
“ Ontario
“ Hochelaga
“ Québec
“ Nationale
“ Jacques-Cartier	98½
“ East, Townsh.
“ Ville-Marie
“ Nova Scotia

Les banques canadiennes sont cotées en clôture comme suit :

Vendeurs Acheteurs	
Banque du Peuple
“ Jacques-Cartier	100½ 99
“ Hochelaga	150 146
“ Nationale	95 87
“ Ville Marie	100 92

Valeurs industrielles :

Gaz de Montréal	195½
Colored Cotton (bons)	96
“ (actions)	60
Montreal “	141½
Dominion “	96½
Dominion Cotton (pref.)	106
Merchants “
Royal Electric	144

Auer Light Co.
Dominion Coal (pref.) [ex-div]	108
“ “ (ord.)
“ “ (bons)	106½
Intercolonial Cool	34

Compagnies de transport :

Can. Pac. Ry.	87½
Toronto St. Ry.	93
Ottawa Electric
Montreal St. Ry. [ancien]	240
“ “ [nouveau] (ex-div)	238½
Halifax St. Ry (actions)	118
“ “ (bons)
St. John St Ry	125
Cornwall St Ry
Duluth S. S. & Atlantic (ord.)	3½
Duluth S. S. & Atl. (pref.)	6½
Rich. & Ont (actions)	110½
“ “ (bons)

Valeurs diverses :

Montreal Telegraph
Câble Commerc'l (actions)	182½
“ “ (bons)
“ “ (enreg.)
Postal Telegraph
Bell Teleph (actions)
“ (bons)
West. Loan & Trust
Loan & Mortgage
Northwest Land [pref.]
“ “ [comm]	52
Windsor Hotel
Heat & Light Co (actions)	39
“ (bons)	84½
Canada Paper (bons)

COMMERCE

Nous venons de traverser une semaine de calme dans les affaires et personne n'en sera surpris. Après les périodes d'activité surviennent toujours des moments de ralentissement, nous sommes dans un de ces moments. Il faut donc mettre le temps à profit autrement qu'en servant la clientèle ; ce n'est pas le travail qui manque quand on veut employer son temps à quelque chose de profitable. Un marchand fait bien



LE GIRAGE UNIVERSEL DE CAMERON

Pour Chaussures en Cuir Jaune, Brun et Tan, Sables, Mènos, Sacs de Voyages et toutes sortes d'Articles de ce genre.

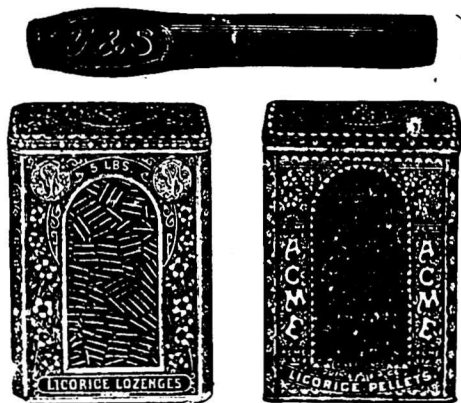
VERNIS A CHAUSSURES CAMERON...

Ce vernis est universel, il a obtenu les médailles d'or aux différentes expositions universelles il donne à la chaussure, ou autres articles en cuir, un brillant riche, et conserve parfaitement le cuir. Demandez des échantillons.

The D. CAMERON UNIVERSAL SHOE DRESSING Co



L. A. DASTOUS, Representant, No-18 rue St-Alexis, Montreal.



Reglisse

La Réglisse Y & S, 4, 6, 8, 12 ou 16 batons à la livre, empaquetée dans des feuilles de laurier, 25, 50 et 125 lbs net à la caisse. Il n'y a rien qui fasse un étalage plus attrayant chez les pharmaciens qu'une caisse de cette marchandise. Ventes promptes et profits très rémunérateurs. Les préparations à la réglisse de YOUNG & SMYLIK sont très efficaces pour les maladies de la gorge et sont délicieuses comme bonbons. En vente chez tous les pharmaciens de gros. Catalogues illustrés sur demande.

Young & Smylie,
Brooklyn, N.Y.

Etablis en 1845

de reviser ses prix de temps en temps, de passer son stock en revue, il peut faire nettoyer son magasin du haut en bas; ce n'est pas du temps perdu que celui employé à pareille besogne, bien au contraire, ceux qui agissent ainsi d'habitude le savent par expérience.

Les voyageurs dans toutes les branches de commerce sont rendus maintenant à la campagne; quelques-uns écrivent que les visites de famille se continuent encore comme au temps des fêtes et que les affaires sont rendues ainsi assez difficiles.

Les chemins sont bons partout maintenant et on traverse sur le fleuve. Après les plaisirs on va donc pouvoir se mettre sérieusement aux affaires. Les marchands qui ont conservé l'habitude d'aller acheter eux-mêmes chez leurs fournisseurs vont pouvoir se rendre à la ville et les voyageurs auront toute facilité de trouver ceux qui ne se déplacent pas.

Les collections subissent également un temps d'arrêt qui n'a pas lieu de vous étonner.

Tout, espérons-le, va rentrer dans l'ordre, affaires et collections.

Cuir et peaux—Sans changement de prix. Les marchands de cuir, malgré les avis des tanneurs d'une augmentation sur certaines qualités, ont encore pu acheter aux anciens prix; cet état de chose est certainement dû au peu d'activité de la demande, car les prix des peaux vertes sont toujours élevés et justifieraient, si elles avaient lieu, l'avance qu'on nous prédit depuis longtemps.

Drapes et nouveautés.—Il y a eu hier une assemblée de l'Association des marchands de gros; on y a discuté la question des crédits et termes de paiement et nous croyons qu'aucune décision n'a été prise à cette réunion. Cette question est toute d'actualité après les quelques grosses faillites dont nous parlons ailleurs.

Epiceries—Nous avons cette semaine une révision des prix. Les épiciers de détail devraient limiter les maisons de gros et revoir les leurs à leur tour, le moment est propice. Comme nous ne pouvons signaler toutes les modifications dans cette revue, nous indiquons sous quels chapitres on les trouvera à notre liste de prix.

Ce n'est pas une révision mais bien une baisse de ce qui vient d'avoir lieu sur les sucres raffinés au pays; tous nos prix sont changés dans ce sens.

Les mélasses sont sans changement, mais à prix très fermes.

Quelques articles ont subi des modifications de prix dans les légumes, fruits et poissons de conserve, les trouvera sous le titre conserves alimentaires.

Les pois canadiens sont très fermes; la douz de boîtes 2 livres fait 90c comme prix de début, une hausse sur cet article est prévue.

Il y a hausse sur une bonne partie des viandes de conserve; voir notre liste de prix.

Dans les fruits secs les prix ont été changés pour les amandes de Tarragone et les amandes écalées; les nectarines, les avoines et les noix Pecan polies.

Les raisins de Corinthe Provinciaux font 5½c et les sultana 10c comme prix de départ.

Fers, ferronneries, métaux, etc.—Comme nous l'annoncions la semaine dernière, les réunions des manufacturiers ont eu pour résultat de changer les prix de nombre d'articles; certains sont plus cher, d'autres meilleur marché. Nous ne pouvons que prier nos lecteurs de se reporter à notre liste de prix.

Huiles, peintures, etc.—Nous cotons l'huile de castor anglaise de 10 à 10½c la livre, au lieu de 10½ à 11½c et l'huile française de 10½ à 11c à la caisse et de 9½ à 10c au quart.

L'huile de lin crue vaut 45c au lieu de 43c; l'huile de lin bouillie 48 au lieu de 46c et l'essence de térébenthine 51c au

lieu de 49. Ces prix s'entendent au gallon, net, au comptant.

Poissons.—Nous approchons insensiblement du carême et il va falloir bientôt songer à s'approvisionner; en attendant, la demande est très modérée.

Notre liste de prix a été remaniée cette semaine, nous prions nos lecteurs de s'y reporter.

Produits chimiques et drogueries.—

La gélatine en feuilles se paie de 35 à 60c. Les importateurs ont eu à subir pour les nouveaux arrivages une augmentation de 20 p. c. sur les prix de l'importation précédente.

Nous cotons la glycérine de 17 à 20c au lieu de 17 à 22c.

Salaisons, Saindoux, etc.—Les lards canadiens ont une avance de \$1.00 par quart; on cote le *mess* \$16.00 et le *clear* \$15.50. Malgré l'augmentation du porc sur le malgré de Chicago, on cote encore ici le lard de l'Ouest à l'ancien prix de \$15.50.

Les saindoux purs de panne ont aussi une avance, elle est de ½c par lb; notre liste indique les nouveaux prix.

JOURNAL DE LA JEUNESSE. Sommaire de la 1309e livraison (1er janvier 1898). — Le démon des sables, par M. Gustave Toudouze. — L'Almanach Hachette. L'héritage des Derbanne, par A. Verley. — Les timbres poste: "Allemagne" par Lucien d'Elne.

Abonnements: En un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Hachette & Co, boulevard Saint-Germain, 73, Paris.

Un Danois, M. Fjelstrup; prépare du lait condensé à basse température et sans addition de sucre. La condensation est poussée jusqu'au tiers seulement. Le lait est conservé dans des boîtes pleines et hermétiquement closes il est stérilisé et se garde indéfiniment.

On dit qu'il est d'excellente qualité et que, mélangé à deux fois son volume d'eau, il reproduit à s'y méprendre, le lait naturel primitif.

.....La CANADA LIQUOR CO., Limited

Successors de AND. BRISSET & FILS.

.....21, 23, 25, rue Gosford, Montréal

ONT TOUJOURS EN STOCK UN ASSORTIMENT COMPLET DE

CLARET, PORT, SHERRY, MALAGA, MADERE, COGNAC, RHUM, CONSERVES ALIMENTAIRES, ETC.

SEULS AGENTS AU CANADA POUR LES MARQUES: RHUM ST. JAMES, AMER PICON, CLARET MONTFERRAND de Marseau, de Bordeaux

ECHANTILLONS ET PRIX ENVOYES SUR DEMANDE.

GIN WILKIN, (Ce gin, de qualité supérieure et d'un goût agréable, a obtenu les plus hautes récompenses aux expositions internationales)

Si vous tenez

Les Marchandises suivantes de la Maison **WILLIAMS BROS. & CHARBONNEAU, DE DETROIT,** vous êtes dans le mouvement.

EAST INDIA PICKLES

Imperial pts, 1/2 pts, 1/2 pts fancy oval; Impérial sucrées ou non. Quarts, pts, 1/2 pts; English Style, Pts et 1/2 pts; Our Best, fancy oval, 2 doz. assorties à la caisse; American Style, flacons hexagones ou carrés; Fancy Pearl Onions; Fancy Pickles, en chopinés impériales, etc., etc. Si vous ne l'avez pas en stock, demandez échantillons et liste de prix des agents.

L. CHAPUT, FILS & CIE, MONTREAL.

Revue des Marchés

Montréal, 13 janvier 1898.

GRAINS ET FARINES

MARCHÉS ÉTRANGERS

Les derniers avis reçus par le câble au Board of Trade cotent comme suit les marchés du Royaume-Uni, à la date d'hier:

Londres—Chargements à la côte: blé et maïs sans affaires; chargements en route: blé, sans changement nominal; maïs, facile.

Liverpool—Blé de mars, 7s 2 1/2 d; maïs, janvier, 3s 2 1/2 d; mai, 3s 1 1/2 d. Marchés à blé anglais de l'intérieur généralement 8d plus bas.

Le câble nous informe que les marchés français de l'intérieur étaient tranquilles hier.

Nous lisons dans le *Marché Français*: Les conditions météorologiques ont encore été favorables aux récoltes en terre pendant toute la semaine écoulée. Après des pluies suffisamment abondantes qui ont permis aux blés de se développer normalement, même en ce qui concerne les derniers faits, des gelées parfois assez rudes sont survenues, qui ont eu pour bon effet de purger les terres de toute la vermine qui aurait pu y multiplier les dégâts et de les débarasser en même temps de toutes les mauvaises herbes qui s'étaient développées sous l'influence d'une température humide et exceptionnellement douce pour la saison.

En un mot, les blés ont progressé d'une façon très rapide et se trouvent maintenant fort bien garantis contre le froid. Malgré tout on verrait avec satisfaction tomber un peu de neige, ce qui enlèverait complètement les appréhensions pour l'avenir de la plante.

Au point de vue des affaires, la semaine a été à peu près nulle; les offres en blé ont bien repris un peu d'importance sur nos marchés de province, mais la meunerie est encore très réservée dans ses achats et les transactions resteront vraisemblablement très calmes jusqu'à l'année prochaine.

L'Espagne a, dit-on, un léger surplus dont elle peut disposer pour l'exportation.

Les nouvelles de la récolte en terre aux Indes sont bonnes.

Dans la République Argentine la saison est favorable à la moisson et au battage; les offres ne sont pas très fortes.

Le comité central et statistique de Russie a terminé son rapport; il indique une récolte de blé, pour la Russie et la Sibirie réunies, de 229,000,000 minots contre 398,800,000 à la récolte précédente. Le seigle a donné 608,000,000 minots contre 733,000,000 et l'avoine 560,000,000 minots contre 614,000,800. Toutes les céréales réunies donnaient une diminution de 312,000,000 minots sur la récolte de 1896. On ne semble pas ajouter une entière confiance à ces chiffres.

Depuis notre dernière revue, le marché de Chicago est resté faible. Le blé au comptant s'est un peu raffermi il est vrai; mais l'option de mai a perdu point et celle de juillet 1/4.

La demande de blé américain a été moins forte dans ces derniers temps. Hier, à la bourse, le bruit courait que la France allait réduire les droits d'entrée sur les blés; une hausse s'est produite sur cette rumeur, hausse momentanée d'ailleurs, car le bruit bientôt démenti a ramené le marché au prix d'ouverture; en clôture même on cotait plus bas.

On cotait hier, le blé disponible sur les différents marchés des États-Unis:

Chicago, No 2, rouge	91 1/2
New-York, No 2, rouge	1 00 1/2
Detroit, No 2 rouge	91
Duluth, No 1, du nord	91

Les principaux marchés de spéculation ont fermé comme suit, à la date d'hier:

	Mai	Juillet
Chicago	90 1/2	81 1/2
New-York	92 1/2	85 1/2
Detroit	91 1/2	
Duluth	90 1/2	

Voici les prix en clôture sur le marché de Chicago pour chaque jour de la semaine écoulée pour les livraisons futures:

	Mai	Juillet
Judi	90 1/2	81 1/2
Vendredi	91 1/2	82 1/2
Samedi	91 1/2	81 1/2
Dimanche	90 1/2	81 1/2
Mardi	91	81 1/2
Mercredi	90 1/2	81 1/2

Sur le même marché on cotait hier: blé d'inde 26 1/2 c janvier, 29 c mai et 30 c juillet; l'avoine 22 c janvier; 23 1/2 c mai et 22 1/2 c juillet.

MARCHÉS CANADIENS

Nous lisons dans le *Commercial* de Winnipeg du 8 courant:

Le marché local du blé est tranquille. Beaucoup d'acheteurs se sont retirés des marchés de la campagne du Manitoba; un seul acheteur du syndicat est resté sur bon nombre de places, en dehors naturellement des acheteurs et des meuniers indépendants. Les meuniers ont pris presque tout le blé qui a changé de mains soit en chars, soit en lots rond, de plus, ils ont comme d'habitude acheté directement des fermiers. Les prix payés à ces derniers ont été, en



...SLEIGHS...

VOYEZ NOS PRIX POUR DU COMPTANT

Nouveaux prix \$20 \$25 \$30 \$35 \$40 \$50
Anciens prix 30 35 40 45 50 65

Chaque acheteur se trouve être son propre agent et se trouve à acheter au prix du cours.

Venez voir si vous avez besoin d'un

SLEIGH, DE ROBES, HARNAIS, ETC., Cela vous paiera.

R. J. LATIMER & CO., AGENTS DE MANUFACTURES.

No 146, RUE MCGILL.

EMILE JOSEPH, LL. B.
AVOCAT
Chambre 701
MONTREAL
New York Life Bldg.

UNE MEDICINE IDEALE

Pour la famille. Contre l'indigestion, l'état bilieux, le mal de tête, la constipation, le mauvais teint, la mauvaise haleine, et tous les dérangements de l'estomac, du foie et des intestins.

LES "RIPANS TABULES"

Agissent doucement et promptement. Une digestion parfaite résulte de leur emploi. Une seule soulagé. En vente par tous les pharmaciens, ou envoyées par maille.

RIPANS CHEMICAL CO., 10 SPRUOK ST., N.

Le plus Pur et
le Meilleur....

SEL WINDSOR

N'est surpassé par aucun
sel manufacturé. Essayez-le et vous n'en
emploierez pas d'autre...

LA MEILLEURE QUALITE EN PAQUETS.

PRIX ET ECHANTILLONS DE VOTRE EPICIER DE GROS.



The Windsor Salt Co., Windsor, Ont.

SANS AUCUN ACIDE.

VINAIGRES

DE TOUTES SORTES
ET QUALITES.

Manufactures et mis en entrepot sous la surveillance de l'Inspecteur du Revenu de l'Intérieur. ...Garanti pour sa force et son goût.

MANUFACTURE DE VINAIGRE DE ST-HYACINTHE

moyenne, de 76c aux différents points du Manitoba, tandis qu'on a régulièrement donné 78c pour lots de chars à la campagne sur la base d'un fret de 19c pour Fort William. Les marchands offraient ouvertement à ce prix, jeudi; mais, hier, le ton était plus ferme. Les marchands qui achètent aux fermiers et revendent le grain aux meuniers, n'ont guère fait d'autre profit que ceux que leur procurent l'exploitation des éleveurs. Le prix payé pour lots de char à la campagne équivaut à 90 et 91c à flot à Fort William, ce qui est plus cher que le prix de base pour l'exportation. Le No 2 dur est à 3c au-dessous du No 1. Le blé du nord est nominal à 1c environ au-dessous du No 1 dur.

Hier, mercredi, le blé dur No 1 du Manitoba se vendait de 76 à 77c à Brandon et de 87 à 88c à Fort William.

La dépêche d'hier de Toronto, cote comme suit, les marchés d'Ontario :

" Marché tranquille. Farine, tranquille et prix sans changement Straight rollers de \$3 80 à \$3 90, fret moyen Blé, tranquille, prix faible au début mais ton meilleur à la clôture du jour. Blé rouge d'hiver, vendu au dehors de de 81 à 82c. Blé de printemps vendu à 82 pour le No 2 et à 77c pour volailles, Midland. Blé du Manitoba, soutenu; No 1 dur coté à \$1 02, meunerie en transit, fret Toronto, 90 à 91c. Fort William et à 98c, Owen Sound et Midland. Orge, plus ferme; No 2 cotée, ouest de 32c à 34c; No 3 extra vendue à 28c et orge à moulée de 26 à 27c. Avoines, fermes, avec ventes de blanche à 25c, ouest, et mélangée, à 24c. Pois, fermes, marchands cotant sur toute la ligne de 50 à 53c, nord et ouest. Sarrasin, terne, avec chars cotés de 30 à 31c, au dehors. Seigle, terne, cotes sans changement à 41c, ouest et à 45c, est Blé d'inde, tranquille et prix sans changement, ventes à 27c, ouest pour le nouveau et à 28c pour l'ancien. Son, bien tenu, avec ventes de \$7 50 à \$7 25. Gru, de \$10 à \$12, fret moyen. Farine d'avoine, sans changement avec lots de char en sacs cotés à \$3 20 "

Le marché de Montréal offre peu de changement. Le stock de blé en magasin s'est accru la semaine dernière de 15,914 minots, mais il est loin du chiffre de la semaine correspondante de l'année 1897; les existants au 8 janvier 1898 étant de 105,968 minots contre 447,109 le 9 janvier 1897. Cela tient évidemment à ce que les achats de la meunerie ont commencé plus tardivement cette année par suite des hauts prix du début de la saison qu'on s'attendait à voir baisser avant la clôture de la navigation.

Pour l'avoine au contraire, les stocks toujours en augmentant, ainsi il y avait en magasin, samedi dernier 515,370 minots, contre 468,801 la semaine précédente et 160,073 la semaine correspondante de l'an dernier. Pour la semaine courante, les arrivages ont été importants. Néanmoins les prix montent et les détenteurs sont très fermes dans leurs vues et ne veulent pas vendre à moins de 28c.

Les pois montrent une diminution de 4,386 minots sur la semaine précédente et une augmentation de 1,181 minots sur la semaine correspondante de l'an dernier. Il y a une bonne demande avec des prix fermes de 52 à 52½c.

Les autres grains n'offrent guère d'intérêt en ce moment et en l'absence de

transactions nos cotes doivent être considérées comme purement nominales.

Les farines de blé sont tranquilles; bien qu'il y ait quelque amélioration dans la demande des Provinces Maritimes, cette amélioration se trouve compensée par l'absence des ordres de la campagne. A la ville, les boulangers n'achètent que pour leurs besoins courants. On s'attendait à mieux après l'époque des fêtes, tandis qu'on constate au contraire qu'on arrive pas même à la moyenne des semaines de décembre.

Les farines d'avoine sont lentes à se mouvoir; nos prix s'entendent pour les farines d'avoine de bonne qualité; on trouve des qualités inférieures à prix moindres.

Les issues de blé sont recherchées c'est d'ailleurs la saison de vente; les stocks sont plutôt faibles et les prix ont durci. Nous rectifions notre liste de prix en conséquence; nos prix s'entendent toujours sacs compris.

GRAINS

Blé roux d'hiver, Can. No 2.	\$0 00 à 0 00
Blé blanc d'hiver " No 2.	0 00 à 0 00
Blé du Manitoba No 1 dur...	0 00 à 0 00
" " No 2 dur...	0 00 à 0 00
Blé du Nord No 1.....	0 00 à 0 00
Avoine blanche No 2.....	0 00 à 0 28
Blé d'inde, Américain.....	0 37½ à 0 38
Pois, No 2 par 60 lbs.....	0 52 à 0 52½
Sarrasin, par 48 lbs.....	0 35 à 0 35½
Seigle, par 56 lbs.....	0 51½ à 0 52

FARINES

Patente d'hiver.....	\$4 65 à 4 85
Patente du printemps.....	5 25 à 5 40
Straight rollers.....	4 30 à 4 40
Forté de boulanger (clé).....	4 90 à 5 00
Forté du Manitoba.....	4 80 à 4 90

ETABLIS EN 1885

Montres, Horloges, Bijoux

AGENT POUR LES CELEBRES MONTRES "WALTHAM"

EDMUND EAVES

185, rue St-Jacques, Montreal.

Justement arrivé, un lot splendide d'horloges en chêne et en noyer, 8 jours, six patrons différents par caisse, sonnent les heures.—\$13.50 la caisse.

S. PICHE. F. X. O. TRUDEL.

LA BOITE A BEURRE PICHE




La seule boîte à beurre pouvant avantageusement remplacer la tinette et lui étant supérieure à plus d'un point de vue. Elle est facile à ouvrir et à fermer. Etant plus grande de l'embouchure que du fonds, le beurre peut en être extrait facilement. Son contenu peut être divisé en parties d'une ou plusieurs livres. Elle coûte moins cher que la tinette.

Manufacturée par S. PICHE & CIE, Ste-Anne de la Parade, P. Q.

Agent général pour la vente F. X. O. TRUDEL, St-Prospér, Co. Champlain.

La vente est énorme.
Sa qualité est "Suprême."
Sa valeur est sans égale.



Tous les goûts sont captives par l'essai de cette marque. Paquets en plomb scelle seulement 25c, 30c, 40c, 50c et 60c.

Envoyez pour les conditions

AGENCES DE GROS:

318, rue St Paul	MONTREAL.
25, Front Street East	TORONTO.
219, Cambie St.	VANCOUVER, B. C.
15, Niagara St.	BUFFALO, N. Y.
206, State St.	BOSTON, Mass.
347-349, Fifth Ave.	PITTSBURG, P. A.
63-65, Larned St. West.	DETROIT.
15, Exchange St.	ROCHESTER, N. Y.

"SALADA" TEA COY.

VIGNOBLE CONCORDIA, SANDWICH, CO. ESSEX, Ont.

Nos célèbres Clarets et Sauternes sont en usage dans tout le Dominion, et donnent la plus grande satisfaction. Vin de messe une spécialité. Pour prix et renseignements, s'adresser à

E. GIRARDOT & CO., SANDWICH, Ont.

E. GIRARDOT & Co.

VITICULTEURS ET MANUFACTURIERS DE VINS CANADIENS

EDMOND BOUCHER, Marchand-Tailleur

No 42, rue St-Jean, Montreal

FARINE D'AVOINE

Farine d'avoine standard,
en barils.....\$3 50 à 3 80
Farine d'avoine granulée,
en barils..... 3 75 à 4 00
Avoine roulée, en barils..... 3 50 à 3 80

FROMAGE

MARCHÉ ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Cie, nous écri-
vent de Liverpool en date du 1er jan-
vier :

“ Bien que le sentiment des fêtes soit
toujours subsistant sur le marché, le
ton de légère amélioration de la se-
maine dernière s'est maintenu et nous
nous attendons à une meilleure de-
mande maintenant que les fêtes sont
passées.

“ Nous cotons :

Canadien blanc et coloré, très
fin, d'août et octobre. 39 à 40s.
Canadien, blanc et coloré, très
fin de juin. 36 à 38s.
Canadien, blanc et coloré,
choix, frais de septembre.... 41 à 43s.
E. U., blanc et coloré, choix
août et septembre..... 41 à 43s.
Importations du Canada et des Etats-
Unis : 11,373 boîtes.

MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Le ton est toujours ferme et la reprise
attendue sur les marchés anglais ne
peut qu'affirmer les vues des détenteurs.

En attendant, ces derniers ne sont pas
trop tourmentés par les exportateurs,
ce qui nous confirme dans cette opinion
que presque tout le fromage qui s'ex-
pédie depuis quelque temps était détenu
ici en glacière pour le compte de mar-
chands anglais.

Les prix peuvent se donner de 8½ à 8¼
pour le fromage blanc avec ¼ en sus
pour le coloré.

BEURRE

MARCHÉ ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Co., nous écri-
vent de Liverpool, le 1er janvier :

“ La demande n'existe que pour les
besoins absolument immédiats et pour
les qualités de pur choix seulement ;
dont les prix restent soutenus. Les qua-
lités inférieures sont encore de quel-
ques shillings au-dessous de la parité
en Amérique et il n'y a pas apparence
d'une amélioration pour le moment.

“ Nous cotons :

Ladles des Etats-Unis, fins..... 50 à 56s
Imitation, crémeries, tin, frais 60 à 63s
Irlande, fabriques. 88 à 92s
“ crémeries, boîtes, rares 104 à 112s
Etats-Unis, crémeries, choix,
en boîtes..... 90 à 95s
Canada, crémeries, choix, en
boîtes..... 92 à 96s
Danemark, crémeries, barils
choix 104 à 112s
Importations du Canada et des Etats-
Unis 3,071 paquets.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

Toujours bien peu de transactions en
vue de l'exportation ; la vente locale en
lot de détail se maintient dans de bonnes
conditions. On cote les beurres de cré-
meries, choix de 19 à 19¼c ; les beurres
de ferme en tînette de 6 à 17c ; et les
beurres en rouleaux de 15 à 15¼c.

CEUFS.

On nous écrit de Liverpool le 1er jan-
vier : “ La demande pour la consom-
mation est bonne aux anciens prix. Nous
cotons : Œufs frais d'Irlande de 12 à 13s ;
frais du Continent de 6s 6d à 8s 6d ; frais
du Canada de 8 à 9s ; œufs chaulés rares,
de 6s 6d à 7s 6d.

A Montréal, nous cotons les œufs frais
de 22 à 24c ; les œufs mirés de 16 à 18c

pour le choix et de 13 à 15c pour les se-
conds.

Les œufs chaulés sont sans change-
ment ; on vend ceux de Montréal 15c et
ceux de l'Ouest à 14c.

LÉGUMES

Nous cotons : pommes de terre, de 55
à 58c le sac en lots de char et de 65 à 70c
par 90 lbs au détail ; céleri 25c à 75c la doz
salades, 40c la doz pour celles de Water-
loo et \$1.25 pour les salades de Boston ;
choux, 50c à 60c le qrt ; patates sucrées,
\$5 le quart ; navets, 50c le sac ; bettera-
ves de 20 à 25c le panier ; carottes de 15
à 20c le panier ; oignons du pays, 25 à 30c
le panier et \$1.25 à \$1.50 le quart.

Les haricots triés à la main valent sui-
vant choix, de 80 à 90c par lots de char
et de 5 à 10c en plus par minot suivant
quantités pour lots de moindre impor-
tance.

Les haricots non triés valent par lots
de char 80c et en lots de détail de 85
à 90c.

Les oignons d'Espagne valent \$2.50 la
caisse d'environ 150 lbs et 90c à \$1.00 la
boîte ordinaire.

FRUITS VERTS

Les atocas sont en baisse par suite de
l'absence de ventes ; on les a mis de \$7.00
à \$8.00.

Les oranges de Valence sont plus
cher ; on vend les 420 de \$4.75 à \$5.00 et
les 714 à \$6.00.

Les autres fruits sont sans change-
ment.

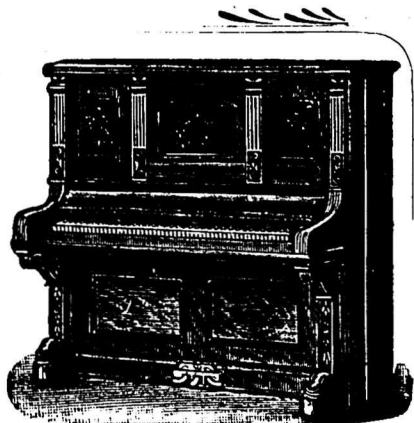
VOLAILLES ET GIBIER

Il est arrivé des volailles fraîches
tuées qui ont ralenti la vente des vo-
lailles gelées, dont le marché est bien
approvisionné. Nous cotons à la livre :
poulets de 5 à 7c ; canards, 8c ; oies, de
5 à 7c ; dindes de 8½ à 9¼c.

HUDON, PARADIS & CIE

SEULS AGENTS A QUEBEC, DE LA CELEBRE MAISON

R. S. WILLIAMS & SONS,
DE TORONTO
du PIANO BELL.



Le plus ancien et le
mieux connu au Canada.

Machines à Coudre “New Williams”

GARANTIE POUR DIX ANS.

Ecrivez pour liste de prix et catalogue.

HUDON, PARADIS & CIE

93 et 95, rue St-Jean, Québec.



Léon Archambault

Commerçant d'huitres et
Importateur de Homards vivants et bouillis

Huitres au gallon reçues tous les jours
Livraison faite avec promptitude.

Une attention spéciale aux commandes de la
campagne.

Extraits Culinaires
Catsup aux Tomates
Epices

PURE GOLD

Sont les Meilleurs. Essayez-les.

TELEPHONE 685 ●●●●●

FRED. D. HUGHES, Agent, 394 rue St-Paul, Montréal

PURE GOLD M.F.G.CO. 31 & 33 FRONT ST. EAST. TORONTO.

La saison du chevreuil est terminée depuis le 10 courant. Les perdrix sont moins rares on les paie de 75 à 85c pour le gibier de choix et dans les environs de 50c quand elles ont moins bonne apparence. Les lièvres se paient toujours 25c la paire.

PORCS ABATTUS

Les prix sont plus faciles que la semaine dernière; il y a eu quelques jours de froid sérieux, on a donc pu expédier en toute sécurité, aussi le marché est-il bien approvisionné. Nous cotons, pour lot de détail, suivant poids des animaux de \$6.25 à \$8.75.

FOIN PRESSÉ ET FOURRAGES

MM. Hosmer Robinson & Co, nous écrivent de Boston le 6 janvier :

“ Les arrivages de la semaine dernière ont été de 200 chars de foin et 25 de paille pour le marché local et 4 chars pour l'exportation. Ils avaient été, pendant la semaine correspondante de l'année dernière, de 447 chars de foin et 35 de paille pour le marché local et 75 chars pour l'exportation.

“ Les prix sont toujours en faveur des acheteurs tant pour le foin que pour la paille et souvent les ventes sont consenties à sacrifice sur les chars et les frais s'accroissent. Nous n'attendons aucune amélioration tant que nous n'aurons pas eu quelques semaines de faibles arrivages. Il y a à Boston une forte accumulation de foin, les entrepôts en sont tous remplis et il reste un grand nombre de chars sur rails.

La paille est très terne. Le marché est faible.

“ Nous cotons :

	Grosses balles.	Petites balles.
Foin, choix	\$15 00 à \$.....	\$14.00 à \$.....
— No 1	13.50 à 14.00	13 00 à 13.50
— 2	10.00 à	10.00 à
— 3	9.00 à 9.50	9.00 à 9.50
— mél. de trèfle	8 50 à 9.00	8 50 à 9.00
Paille de seigle, long.	9 50 à 10.00	
— de seigle mêlée	8.00 à 8.50	8.00 à 8.50
— d'avoine	6 50 à 7.00	6.50 à 7.00

Nous ne changerons rien encore cette semaine à nos cotes précédentes pour le marché de Montréal dont la situation reste très sensiblement la même pour le foin No 2; les prix sont peut être un peu plus fermes pour les foins de choix et No 1 qui ont une bonne demande. Les foins de qualité médiocres qui ne peuvent pas être classés comme No 2, trouvent difficilement acheteurs et continuent à s'accumuler.

Foin presse No 1, la tonne.....	11 50 à 12 00
do do No 2 do	8 50 à 9 50
Paille d'avoine do	4 50 à 5 00
Moulée, extra la tonne.....	18 00 à 20 00
Gru blanc do	00 00 à 17 00
do No 2, do	00 00 à 16 00
Foin (Manitoba) do	13 50 à 14 00
do au char (Ontario).....	00 00 à 13 00
316-d'inde jaune moulu.....	00 00 à 18 00
Et au char :	
Foin presse No 1.....	10 50 à 11 00
do do No 2.....	8 00 à 8 50
Paille d'avoine.....	0 00 à 4 50

NOTES SPECIALES

Vient de paraître Almanach des Cercles Agricoles 1898, 58^{ème} année, prix six centins l'exemplaire. Publié par J. B. Rolland & Fils, Montréal.

M. N. Quintal & Fils, épiciers en gros offrent en vente à \$3 93¹ par 100 lbs 300 sacs de sucre moulu autrichien, qui peut être comparé avec avantage avec le sucre No 1 des raffineries canadiennes.

M. N. F. Bédard vient de préparer son catalogue avec liste de prix pour 1898 pour tous les articles nécessaires aux fabricants de beurre et de fromage.

Il se fera un plaisir de l'adresser à tous ceux qui lui en feront la demande; une simple carte postale suffit.

Adresser les demandes à M. N. F. Bédard 32 et 34 rue des Enfants Trouvés à Montréal.

MM. Alph. Racine & Co, les marchands de nouveautés en gros bien connus ont leurs voyageurs en tournée avec un superbe choix d'étoffes pour la prochaine saison. Nous prions nos lecteurs d'attendre la visite des voyageurs de cette maison, avant de donner leurs ordres ailleurs, ils n'auront pas à le regretter.

M. Charles Villeneuve, le nouvel acheteur européen de la maison Z. Paquet, est parti pour New-York, en route pour l'Europe. Il fait la traversée à bord du Kaiser Wilhelm der Grosse. M. Davis, voyageur de la même maison,

SADLER & HAWORTH,

CI-devant ROBIN, SADLER & HAWORTH

MANUFACTURIERS DE **COURROIES EN CUIR**

BUREAU ET MANUFACTURE: **TANNÉ AU CHENE**

COIN DES RUES William et Seigneurs, MONTREAL.



est parti pour San Francisco, où il doit prendre un steamer à destination de Fort Wrangel, dans l'Alaska.

La maison N. Quintal & Fils nous a fait parvenir un magnifique agenda de l'année 1898. C'est le premier de ce genre que nous recevons cette année. D'ici à la fin de janvier ils en enverront un avec chaque commande qu'ils rempliront.

Cette petite brochure qui vient de paraître, dédiée tout spécialement, ainsi que son nom l'indique aux membres des Cercles Agricoles, ne peut que contribuer de la manière la plus efficace au progrès de l'agriculture dans notre bonne Province de Québec et assurer le bien-être de chaque fermier par la mise en pratique des précieux conseils qu'il leur propose.

Un article dont les cultivateurs et les fermiers ne peuvent plus se passer est un article que tous les marchands de la campagne doivent avoir en stock.

La *Pondeuse automatique* est un de ces articles et bien que les agents exclusifs pour la vente, MM. LeTourneux, Fils & Co en aient fait fabriquer cette année un bien plus grand nombre que l'an dernier, les marchands feront sagement en ne tardant pas à donner leurs commandes.

L'année dernière, ceux qui ont trop tardé ont dû s'en passer; qu'ils ne commettent pas la même faute maintenant.

S'adresser à MM. LeTourneux, Fils & Co, 259 à 265 rue St Paul, à Montréal, pour prix et tous renseignements.

LE THE DE CEYLAN "SALADA"

Le Thé qui révolutionne le Commerce

Il est empaqueté pour plaire à tous les goûts et il n'est pas de thé au monde aujourd'hui qui donne autant de satisfaction ou qui soit adopté aussi promptement par un public connaisseur. Pour obtenir de bons résultats dans la "Théière" il faut que la qualité du thé soit de premier ordre. Il en est ainsi avec le Thé de Ceylan "Salada" chaque paquet contient le produit pur et non altéré du sol qui produit le meilleur thé du monde (l'île anglaise de Ceylan). Chaque feuille possède toute sa vertu, toute infusion est simplement délicieuse. Elle est préparée proprement à l'aide de machines modernes, la main de l'homme y touche rarement. Le thé est empaqueté et le paquet est scellé sous le contrôle du gouvernement; c'est la meilleure garantie pour le public. Car quand le consommateur achète un paquet de Thé de Ceylan "Salada" scellé et plombé il n'existe ni doute, ni équivoque à son sujet; pas n'est besoin de dire peut-être est-il bon, peut-être est-il mauvais, comme il arrive tous les jours avec les thé ordinaires.

C'est un article de confiance et assurément le meilleur, le plus exquis et le plus économique de tous les thé. De là vient sa vente énorme. La concurrence est active et les contrefaçons de paquets plombés abondent; on se sert auprès des épiciers de toutes sortes de moyens pour leur faire prendre; mais à quoi leur sert-il? Ce que veut le commerçant c'est une marchandise de marque, une marchandise qui se vende et non

pas du stock qui reste sur les tablettes; une marchandise qui plaira à sa clientèle et qui, de plus, à l'occasion, lui attirera des affaires et cimentera ses relations commerciales. Cette marchandise c'est le Thé de Ceylan "Salada."

Vous pouvez placer votre confiance chez ceux qui sont à la tête de la Société "Salada" et qui viennent dire en toute sincérité aux épiciers du Canada: "Si quelque commerçant, à tout moment trouve que le "Salada" n'est pas vendable ou ne donne pas satisfaction pour quelque cause que ce soit, il aura toujours le privilège absolu de le retourner en tout ou en partie et nous paierons le fret ou les frais d'express et, à la réception des marchandises, nous lui enverrons le plein montant de ce qu'il aura payé pour ces marchandises."

Voilà une façon carrée de faire les affaires, en vérité, et nous demandons s'il existe une autre maison qui aurait le courage d'en faire autant.

Les conditions pour le gros et tout autres renseignements sont donnés au Dépôt de Gros, 318, rue St-Paul, Montréal.

TOUR DU MONDE. — Journal des voyages et des voyageurs. — Sommaire du No 1 (1er janvier 1898)—10 L'insurrection crétoise et la guerre gréco-turque (Notes et impressions d'un reporter) par M. H. Turot. — 20 A travers le monde: Les jardins d'essai coloniaux, par M. J. Dybowski. — 30 Civilisations et religions: Notes sur Mascate — 40 Missions politiques et littéraires: L'expédition et la mort de Mottego, par M. H. Méhier de Mathuisieulx. — 50 La lutte économique: Une ville bâtie en un mois La ville de Skaguay en Alaska. — 60 A travers la nature: L'aigle en Armand. — 70 Livre et cartes. — 80 Les Automobiles: La voiture Mors, par Paul Meyan.

Abonnements: Un an, 25 fr. Six mois, 14 fr. Bureaux à la librairie Hachette & Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.

IL EST ADMIS PAR TOUS QUE NOS.....

....Tabacs en Poudre

Rose No 1. Rose Extra. Rose et Feve. Naturel No 2.

N'ont pas d'égaux

LES AVEZ-VOUS EN STOCK? SI NON, VOUS N'ÊTES

PAS A LA HAUTEUR DE LA SITUATION :: :: ::

ECHANTILLONS SUR DEMANDE :: :: :: :: ::

B. Houde & Cie,

Les plus grands Manu-
facturiers: de Tabacs
coupés et en poudre du
Canada

Quebec.

Au Commerce

Nous avons reçu notre stock de

POISSONS

et nous offrons au commerce, de bonnes qualités de Morues et Harengs à des prix sans précédent.

ÉCRIVEZ POUR NOS PRIX

G. G. GAUCHER

MARCHAND DE PROVISIONS EN GROS

91 et 93, rue des Commissaires, et 22, Place Jacques-Cartier, Montréal

PROVINCE DE QUEBEC

Cour Supérieure.

ACTIONS.		DEMANDEURS. MONTANTS	
Ancienne Lorette			
Marcotte Alf	X. Tremblay	488	
Ascot			
Corp. de Ascot	J. J. Doherty (dommages)	600	
Beauport			
L'el lond Léon	J. Lessard	200	
Barford			
Tremblay J.	J. B. Gendron	144	
Bedford			
Kneeland Albert G.	Dame L. Trayer	208	
P'louffe L.	V. Calorette	200	
Bécaacourt			
Beaudoin N.	D. Boissouneault	200	
Byron III			
I'es John	A. Ives	672	
Chesham			
Roberge E.	J. P. Vadnais	183	
Compton			
Davis Alonzo	M. D. Wilson	103	
Chicoutimi			
Blair Alex	P. G. Bussière	110	
Deschambault			
Moreau F. X.	A. Naud	291	
Farnham			
Giroux F. X.	L. A. Perkins esqual	100	
Garthby			
Tanguay C. H.	J. A. Camiraud	260	
Hatley			
Leavitt Mde Geo. A. esqual	G. W. Powers	1100	
Faucher E.	A. LeBaron	417	
Huntingdon			
Burrows C. S.	C. A. French	125	
Laocadie			
Quimet Henri	D. Laliberté	173	
Les Piles			
Lupien C.	E. Bastarache	192	
Lévis			
Coature Jos.	D. Naud	806	
Montmorency Falls			
Syndics de la Mission St-Gregoire	E. Tessier	239	
Marbleton			
Glasscock F. W. J.	J. A. et M. Côté	375	
Mégantic			
Lemieux N.	S. Bought & Co	110	
Melbourne			
Lea H. W. et ux.	J. A. Martin	101	
Montréal			
Anglo-Canadian Asbestos Co.	W. B. Lamb	251	
Aube J.	J. B. Caverhill & al	194	
Amess J.	J. S. Hall & al	243	
Bremner Wm (les héritiers de la succession).			
Montréal Loan and Mortgage Co		3e cl.	
Baignet Damasse	A. Walker	2000	
Benoit Chs.	M. Vezina	178	
Boucher Dame V. & vir.	T. J. Darling	121	
Baxter J.	H. Barsal u & al esqual	1e cl.	
Baxter J.	W. G. Henderson	1e cl.	
Brion N.	J. B. Roy	126	
Beauvais Dame C.	Dame B. Brunet & al	4e cl.	
Beauchamp F. A.	Dame E. Stuart & al	150	
Beliveau J. A.	D. Beers	3205	
Boileau F. X.	Dame M. Roy	141	

ALEX. DESMARTEAU

Successeur de feu
CHS. DESMARTEAU

Liquidateur de Faillites

Nos 1598 & 1608 rue Notre-Dame, Montréal.
Représentant Successions: Chs. Desmarteau, Hon. Jas. Ferrier et M. Adolphe Roy.

ARTHUR GAGNON. L. A. CARON.

GAGNON & CARON

EXPERTS-COMPTABLES,
CURATEURS

Téléphone Bell 815. Boite B. P. 911.
BATISSE DES CHARS URBAINS MONTREAL.

BILODEAU & RENAUD

COMPTABLES, AUDITEURS ET COMMISSAIRES,

No. 15 rue St-Jacques, Montréal

Spécialité:
Règlement des Affaires de Faillites.
Téléphone 2003

GEO. GONTHIER,

EXPERT, COMPTABLE, AUDITEUR, ETC.

Chambre II, Batisse Succession Wilson, Nos 11
— 17 et 17 Cote de la Place d'Armes.

Ouvertures, vérifications, balances et contrôle des livres, et situation mensuelle d'après méthodes nouvelles. Règlements et Redditions de Comptes de Successions, etc.

JOS. CONTANT Pharmacien et Chimiste

GROS ET DETAIL
No 1475 rue Notre-Dame, MONTREAL
COIN DE LA RUE BONSECOURS
Tel. Bell 100

Bureaux à Louer

25 RUE ST GABRIEL, Trois chambres 1er étage.

Bon Marché

S'adresser **A. LIONAIS,**

Chambre 401, Bât'sse New York Life

LS. DESCHENES

ENCANTEUR DE COMMERCE

Jobber en Chaussures

No 60 RUE ST-JEAN

QUEBEC

N. B.—Messieurs les marchands de la campagne épargneront de l'argent en venant me faire visite avant d'acheter ailleurs. J'ai constamment en mains toutes sortes de Jobs pour leur commerce

LEDUC & DAOUST MARCHANDS DE GRAINS et de PRODUITS

EN GROS ET A COMMISSION

Spécialité: Beurre, Fromage, Œufs et Patates.

AVANCES LIBÉRALES FAITES SUR CONSIGNATIONS.
CORRESPONDANCE SOLICITEE

1217 ET 1219, RUE SAINT-JACQUES, MONTREAL

C. H. LETOURNEUX, prés. C. LETOURNEUX, vice-prés. J. LETOURNEUX, sec.-tr.

LeTOURNEUX, FILS & GIE, Lim., MARCHANDS FERRONNIERS

Nos. 259, 261, 263 ET 265 RUE SAINT-PAUL, MONTREAL



Can. Export. and Forwarding Co (Ltd).....	W. B. Lamb	359
Charette W.....	H. Chamberland	400
Contant J.....	F. Provost	135
Chaput C. D.....	N. F. Bédard	103
Castonguay Dame M. L. & vir & al.....	C. Labelle	1e cl.
Cowperthwait F. M.....	J. Young	2003
Creed H.....	T. Robertson Co	221
Cyr D. & al.....	A. Robert	247
Cadioux H. G.....	Dame M. Papiueau & al	3098
Dansereau M. E.....	Montreal Quarry & Co	50
Dupras J. A.....	L. Lebrun	130
Dumler Albert.....	J. Alexander	330
Dansereau A.....	W. T. Virtue	4e c.
Delorme Dame A. & vir.....	J. A. Robitaille	150
DeBeaujeu Geo.....	J. S. Archambault & al	1519
Drolet G. M.....	J. S. Archambault & al	1189
Drouin O.....	A. T. Brosseau	150
Fisk H. J.....	E. F. Moseley (conte-tête)	1e cl
Fiset D.....	J. Cusson	144
Garneau D.....	Dame M. Roy	4e cl.
Grant Chs.....	Dame J. McFallane	2e cl.
Guerny Massey Co (Ltd).....	W. B. Lamb	400
Guerin M. & al.....	Dame M. G. Rambeau	173
Gardner J.....	J. Auld	231
Graves J. P.....	Globe Printing Co	306
Hurtubise A. & al.....	J. Meldrum & al	101
Hart Wm T.....	A. Joyce	3e cl.
Hogue F.....	Mutual Optical Co	105
Hunt Ths E.....	J. Mason	200
Kelly A. W. M.....	E. A. Wallberg	193
La Cie de Lum. Elec. Imper.....	W. B. Lamb	150
La Cie de l'Aqueduc de Boucherville.....	W. B. Lamb	249
Lefebvre J. H.....	H. W. Atwater	101
La Baie des Chaleurs Ry Co.....	Montreal Quarry Co	100
Lacroix Dame A. et vir.....	J. Fisher et al	325
Lanouette E.....	Brown Bros Co	191
Lapalme T.....	J. L. Morris	125
Laramée L. H. et al.....	J. B. Caverhill et al	1337
Leclerc O.....	P. Maillonx	106
Lusher S. et al.....	J. Vallee et al	110
Martineau E. A.....	C. McArthur	774
Maisonneuve Dame E. et vir et al.....	Dame M. L. S. Lacoste et vir	150

Martin A.....	W. Larose	175
Meeh n H.....	L. A. Wilson	104
Neveu Dame Philomène & vir.....	La ville	900
Normandin H.....	Dame E. Laurent	132
Philipsburg Railway and Quarry Co.....	W. B. Lamb	252
Peters Henry.....	Hon. J. McShane	199
Picard Dame M. et al.....	C. Desaulniers	260
Promotive of Arts Ass. (Ltd).....	A. Duperrault	200
Prévost R.....	J. Baxter	118
Riddell A. F. et al e qual.....	R. Donaldson jr	5000
Reburn W. A.....	W. Holmes	232
Rostonselky J.....	W. Fraser	336
South Shore Ry Co.....	Dame L. Leclerc	800
Stadacona Water Light and Power Co.....	A. Lapalme	1e cl
St-Pierre A.....	J. U. Eward	650
Scelator Asbestos Mfg Co & al.....	G. W. McDonald	662
Sylvestre C. A.....	A. Leclair	203
Oxford		
Vallières C. A. et al.....	Banque Nationale	667
Québec		
Bilodeau Ignace.....	H. Boulet	2000
Freizwitz O.....	J. C. McLamont et al	304
Proulx H. A. et al.....	W. V. Dawson	213
Power Montmorency E.....	N. Desbecquets	150
Québec D. Ry Co.....	A. Gagnon et al	200
Québec & Lake St John Ry.....	C. E. Perrault	4000
Robitaille Alf.....	T. Pamp'ou	824
Tardif G. A.....	C. Fitzpatrick	109
Sherbrooke		
Berthiaume M.....	T. Bouchard	2e cl.
Ross H.....	C. A. Jenkins	100
Stocks J. W.....	P. Kirouac	140
Sorel		
Richelieu Printing Co & al.....	J. Baxter	200
Westbury		
Tugman Wm.....	F. W. Andrews e qual	152
Windsor		
Andrews Wallace (Succ).....	F. A. Moore	150

Cour Supérieure.		
JUGEMENTS RENDUS		
DEFENDEURS.	DEMANDEURS.	MONTANTS
Clarenceville		
Jameison C. B.....	Arthur H. Gilmour	600
Dunham Canton		
Harvey Jonathan A.....	E. Buzzell & al	121
La Patrie		
Marelle L.....	A. Bourret	159
Montréal		
Armstrong C. N. et al.....	Banque du Peuple	1681
Baie des Chaleurs Ry Co et al.....	Banque du Peuple	1340
Cadorette Jérémie.....	J. E. Manning	748
Chaffee A. B.....	D. Macfarlane	643
Creed Henry.....	T. Robertson & Co	276
Globen-dy Eugène et L. Alphonse.....	Masson et al	1315
Great Eastern Ry Co et al.....	Banque du Peuple	461
Hicks S. W.....	W. H. Walsh	140
Menard J. B.....	J. W. Ross e qual	526
Patton Wm C.....	D. Maloney	140
Pratt Wm et al.....	Banque Montreal	252
Ross W. E.....	P. C. Ryan et al	200
Snowden James.....	C. Woodward	950
Stephens Roméo H.....	E. Touges	302
Whiteford Richard A. P.....	Dame Annie Scott e qual et al	144
Ottawa		
Bornstein Charles et al.....	E. F. Walter	140
Québec		
Boisvert W. R. et al.....	R. A. Mowbray	206
Patton Canton		
Hornby Elroy.....	F. H. Perkins	175
Sherrington		
Fredette Julien & al.....	A. Barette	178
St Joseph		
Dostie A.....	Coerre Fils & Cie	620
St Michel de Napierreville		
Bourdan Alexis C.....	Trafalgar Institute	1 6
Bourdeau Alexis C.....	J. C. Poissant	149
Bourdeau Alexis C.....	A. Perrier & al	329

Marinades Stephens

stimuleront le commerce de marinades des épiciers, parce que ce sont des marinades de haute qualité, mais qui se vendent à bon marché.

Elles donnent de rapides et

Surs Profits

et les conservent continuellement. Marinées dans du vinaigre de malt absolument pur.

Piquantes et stimulantes, elles donnent du ton à l'appétit, ainsi qu'aux affaires.

A. P. Tippet & Co., Agents, Montreal

MARINADES HEINZ

Le Mince Meat contient quinze ingrédients différents. Le mélange de ces ingrédients est parfaitement fait dans la marque Heinz, mis en boîtes appropriées pour les familles.

QUELQUES-UNES DE NOS SPÉCIALITÉS :

Marinades Sucrées.	Baked Beans,
India Relish.	sauce aux Tomates.
Chutney aux Tomates.	Ketchup aux Tomates.

EN VENTE PAR—

HUDON, HEBERT & CIE, MONTREAL
H. P. ECKARDT & CO., TORONTO.

MEDAILLES--

PARIS
CHICAGO
ANVERS
ATLANTA ETC

The GENUINE
always bear this
Keystone trade-mark.

St Paul Minn.		
Allard Ernest L.	Ohio Coal Co	2862
St-Tite		
De Langis Dolphis.	Dame J. N. Buist	944
Trois-Rivières		
Desmarais Victor.	J. E. Héту	189
Victoriaville		
Plamondon Dame Marie C. F. (épse de Achille Gagnon)	Laurie Eugine Co	205
Cour de Circuit		
JUGEMENTS RENDUS		
DEFENDEURS.	DEMANDEURS.	MONTANT
Absents		
Pollender Napoléon.	Chalifoux et Cie	97
Arthabaska		
Rhéaume J. A.	Gendron, Deuault et Co	95
Ascot		
Audet E.	Codère Fils & Cie	76
Galipeau J.	Massey, Harris Co	12
Terrill G. F.	J. O. Duncan	20
Cross Wm	Parker & Knight	3
Bolton Canton		
Coons O. A.	B. C. Neil	8
Jacobs Jos sr.	A. J. E. Léonard	5
Brampton		
Lamontagne G.	Codère Fils et Cie	7
Coaticook		
Paradis Vital.	Dame A. Ménard et vir	83
Eaton		
Wark J. A.	H. B. Moulton	41
Wetherall T. C.	P. Gossein	11
Emberton		
Beauregard A.	E. St-Onge	50
Cadorette.	F. Dudley	18
Farnham W. Canton		
Chevalier Frs & al.	U. Lacombe	20
Granby		
Hébert T. J.	J. Cohen	61
Iberville		
Pelletier T. B.	F. B. Mathys	76
La Patrie		
Levey O.	F. Dudley	7
Lidgwick		
McRea D.	F. Dudley	23
Lachine		
Laplante Prosper & al.	A Thomps n	33
Lévis		
Drouin John.	J. E. Parent	57
Longue-Pointe		
Riopel Stanislas.	P. Robert & al	74
Maisonneuve		
Hurtubise Alex.	B. Cormier	38
Mégantic		
Thibodeau J. N.	Pilkington Bros (Ltd)	19
Montréal		
Allard Wilfrid.	E. A. Genereux	37
Bathurst J. W.	S. Demers	82
Bisson D.	J. B. Deschamps	65
Bougie Dame Enima	J. Lefavre	26
Clifford James.	F. Lagget	55
Courville Delphis.	E. Galibert et al	94
Cairns Sam.	A. G. Hall	29
Coxbury Dame Vve M.	E. L. Desaulniers	50
Desaulniers Dame A. L.	D. Ruel	56
Drolet Albert.	D. M. Desrochers	27
Forbes E. et al.	Dme B. Campbell et vir	25
Goyette L. W. et al.	F. B. Mathys	26
Guénette Z. C.	J. A. S. Vincent	29
Gales Thos. W.	P. Boyle	50
Joules Ths C.	J. P. Cleary	85
Karger Julius.	A. Lionais et al	25
Kell Robt. J.	A. Dulude	31
Kerr W. et al.	Pedar Metal Roofing Co	81
Lamontagne Dame M. A. et al.	A. Prev et al	80
Larivain Dame Philomène.	B. J. Faut ux	34
Leblanc Alfred.	S. Rochon	44
L'Espérance Chs.	La noeux	48
Macapine Wm. H.	J. G. Dan ur	41
Manson H.	L. Mass n	36
Montith R. Ths.	J. Kyle	50
Mailloux Marie D.	J. L. Archambault et al	93
Neagle Is.	Dme A. Menard et vir	32
O'Connor Timothy.	Dame Kann n	92
Patterson W. J.	Dme I. Dues	50

LE MEILLEUR AU MONDE

Doit être bon, sûr et suffisamment profitable pour tous les épiciers.

COTTAMS BIRD SEED occupe cette position unique. Contenant les plus récentes et les plus précieuses découvertes (couvertes par 6 brevets). Nous garantissons qu'un paquet de 1 lb de C.B.S. est meilleure que 24 paquets de n'importe quelle autre marque se vendant au même prix. Voici pourquoi C. B. S. est si populaire d'un bout du pays à l'autre.

Chez tous les fournisseurs de gros; ou directement chez **Bart Cottam & Co, London, Ont.**



Pas notre Prix

mais celui de Mrs Rice, qui a obtenu le premier prix à l'Exposition de 1897, de Montréal, pour les gâteaux home made, fait en partie et couvert entièrement avec.....

DU COCO WHITE MOSS

Comme il lui a fait avoir le premier prix, il vous fera avoir et conserver la meilleure clientèle.

Écrivez pour des échantillons.

CANADIAN COCOANUT CO., Montréal.

CHS. LACAILLE & CIE

Epiciers en Gros

IMPORTATEURS DE

Mélasses, Sirops, Fruits Sees, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messé de Sicile et Tarragone.

329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier

MONTREAL

Le Poli "Royal Black Lead"



ROYAL BLACKLEAD

TELLIER, ROTHWELL & CIE,

Seuls fabricants. MONTREAL

Ne tache pas les mains ni rougit au feu en exhaust des poêles empoisonnées comme la plupart des polis en pâte ou liquide.

Il conserve son lustre même sur un poêle chauffé abland.

C'est le poli le plus économique en usage. Il a subi une épreuve de plus de 30 ans.

Perry Edward et al.	J. A. Filatrault	50
Paquette Eugene.	J. A. Perras	39
Parker D.	Dme M. L. Leduc	30
Tetrault Joseph E.	R. Charlebois	34
Trestler Chs F.	W. St-Pierre	59
Taylor J.	W. R. Darling & al	31
Verchon Ths.	Couv. des Filles de Ste-Anne	44
Whelan J. & al.	H. Lajeunesse	77
Outremont		
Craven Jno R.	F. Miltag & al	29
Phillipsburg		
Hogle G. H.	C. A. Fruch	84
Radnor Forges		
Bourgeois Chs.	L. T. Cormier	15
Sherbrooke		
Couture Mde A.	F. Allard & Cie	10
Doherty & Co.	Massey Harris Co	8
Doherty & Co.	Chatham Mfg Co	21
Gingues Line.	Mde J. A. Cantrand	96
Juwel Carl.	Massey-Harris Co	55
Scotstown		
Bariault F.	F. Dudley	51
Matheson M.	F. Dudley	44
St Clet		
Chevrier A.	A. Dowell	55
St François		
Fortin Mde B.	Sherbrooke Cigar Co	42
St-Hélène		
Charron Amable.	Jos. Tarte	11
St Hyacinthe		
Dupont Ephe m.	F. Gervais	44
Lorquet Emile.	C. C. Cleveland	62
Berard Epiphane.	Mde A. Guyon	7
Berard Epiphane.	E. Moain	7
Laeroux Charles.	E. Morin	37
Benoit Theodule.	N. Raymond	21
St Jean		
Lamoureux Dame Albina.	L. N. Hebert	13
Lamoureux Dame Albina.	G. Dupuis	30
St Julien		
Gardeau H.	Massey Harris Co	20
Ste Madeleine de Rigaud		
Ségum Nap.	Dame E. Cholette & al e qual	88
St Tite		
Ayotte Joseph C.	Moss y Harris Co	35
St Vincent de Paul		
Dufort H mi.	Dame A. E. J. C. M. O'Farrell	86
Trois-Rivières		
Barbeau Decathé.	L. T. Cormier	18
Westbury		
Tencara R. T.	J. M. Stevens n	23
Westgate Robt.	A. Ames	38

DEMANDEZ LE CATALOGUE DE **H.W. PETRIE** DE **MACHINES NEUVES** DE 2 OF 10 TORONTO CANADA

VENTE IMPORTANTE

40 CAISSES

Toiles de Ménage, Canevas Français, Broderies Suisse, Etc.

(PAR CATALOGUE)

BENNING & BARSALOU, Encanteurs

A LEURS SALLES DE VENTE

80 et 88, rue St-Pierre

MERCREDI, LE 19 JANVIER, A 2 HRS PRECISES.

CREDIT DE TROIS MOIS

Cette vente tres importante comprendra plus de 40 caisses de Toiles à Nappes, Toiles à Rouleaux et Serviettes. Essayez-les dans toutes les qualités et grandeurs, au delà de 2000 pièces de Canevas Français, et 1000 pièces de Broderies Suisse, ainsi qu'une variété d'autres marchandises récemment retirées de la Douane. Vente sans aucune réserve. Catalogues envoyés par la poste sur demande. Nous attirons l'attention du commerce sur cette vente considérable.

Renseignements Commerciaux

PROVINCE DE QUEBEC

CESSATIONS DE COMMERCE

East Hereford—Chouinard E. P., ferblantier, parti pour St. Herménégilde.
Gould—McMullen Gilbert, forgeron, parti pour le Lac Mégantic.
 Ryan Richard, charpentier, parti pour le Lac Mégantic
Montréal—Gravel Urgel, restaurant.
 Rouike Wm & Co, épïc.; John Campbell.
 McCrae D. M. & Co, plombiers; D. M. McCrae.
Ste Cunégonde—Meloche A. & Co., épïc.

CESSIONS

Granby—Paré et Frère, mag. gén.
Montréal—Bernier Oct., chaussures, ass 18 janv.
 Thoin L. G., épïc, offre de 15c dans la piastre.
 Valiquette et Valiquette, nouv.
 Gagnon Arthur & Cie, (George A. Hétu et Louis Viens prop.) nouv ass 18 janv.
 Leblanc J. E., nouv, ass 18 janv.
 Routhier P., épïc, ass 11 janv.
 Soucisse et Brouillet, contracteur, ass 18 janv.
 Dion L. E. & Cie, nouv.
 Martineau E. A., papeterie et papier peint.
Québec—Dugal A. L. G., fourrures.
 Adams Shoe Co., mfr de chaussures.
 Pepin & Cie, chaussures, ass. 18 janvier.
St-Hyacinthe—Bergeron & Cie, nouv.

CONCORDATS

Montréal—Bissonnet Louis, tabac et cigare à 25c dans la piastre.

CURATEURS

Montréal—Trefflé Dubreuil, liquidateur à Keely Institute.
 Kent & Turcotte à O. Chayer & Cie, nouv, ass 17 janv.
 Kent & Turcotte à C. St Louis, nouv.
 J. N. Fulton à J. D. Dorion, boulanger
 J. McD. Hains à A. Franklin, chauss.
 Kent & Turcotte à D Hart, chapeaux et fourrures, ass 11 janvier.
 Cornelius A. Meedin à Joseph Marcotte, hôtel.

DÉCÈS

Montréal—Hachborn & Bisson, cuir à commission; George K. Hachborn.

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

Montréal—Demers A & Co, plombiers.
 Robert Etienne & Frère, constructeurs.
 Cole & Thompson, hardes.
 Duncan Crawford & Co, médecines, thés, etc.; Samuel Duncan continue.
 McFarlane David & Co, papeterie en gros.
 Adelstein & Bazar, épïc.
 Woodhouse McDiarmid Co, agents de mfrs.
Québec—Bouchard G. & Fils, négociants.
 Cloutier H. F. & Cie, épïc.
St Hyacinthe—Goddard & Groulx, nouv.; Alfred Goddard continue.
 Simard & Godbout, meubles; Elizabeth Morin épouse de Charles A. Simard continue.

EN DIFFICULTÉS

Montréal—Marsan Pierre, chaussures, offre 60c dans la \$, ass 13 janvier.
 Gales Thomas W., boulanger, etc.

Spécialités de W. Clark

Saucisson de Bologne

Tout morceaux portant la marque "CLARK" est le seul saucisson qui porte le nom du fabricant.

Vendez-vous cette Marque ?

Viandes en Conserves



Corned Beef Comprimé
 Viandes en Pots
 Bœuf Fumé Tranché
 Pâtés
 Langues de Bœuf
 Mince Meat
 Soupes.

Donnez vos Commandes à votre Fournisseur de Gros.

Gomme du Dr Adam

POUR LE MAL DE DENTS

Donne un soulagement immédiat, ne coûte que dix centins, est reconnue comme le meilleur spécifique pour le mal de dents. Vendue par tous les pharmaciens. Prix spéciaux aux marchands de campagne.

DÉPÔT GÉNÉRAL :

ROD. CARRIERE, Pharmacien
 1406, rue Ste-Catherine, Montréal.

SPENCERIAN PENS

WRITE WELL WEAR LONG
 ONCE TRIED ALWAYS USED

Samples sent on receipt of return postage — 2 cents.



Cadres à Gravures

AUX PRIX DE LA MANUFACTURE

Vitrines d'étalage. Cabinet à filer la Correspondance. Pupitres, Comptoirs, et toute sorte d'ouvrage en ébénisterie.

ESTIMES ET PRIX FOURNIS GRATUITEMENT.

CANADA CABINET CO.,

574, RUE CRAIG

PRÈS DE LA RUE ST-LAURENT

PATENTES
OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée ? Si oui, demandez notre "Guide des Inventeurs," gratis. Pas de patente, pas de paye. MARION & MARION, Experts, No 185, rue St-Jacques, Montréal. Mentionnez ce journal.

Valade Napoléon, barbier et tabac, ass 7 janv.

Québec.—Proulx H. A., imprimeur, offre 20c dans la \$.

Gagnon G. & frère, tabac.
 Pepin & Cie, chaussures, ass 18 janv.
St-Marcel—Godbout D. N. & Cie, mag. gén., offre 50c dans la piastre.

EN LIQUIDATION

Montréal.—Taylor (The) Iron and Steel Co (Ltd) ass des actionnaires le 17 janv.

FONDS A VENDRE

Fraserville—Frenette J. B. E., libraire, 14 janv.
Lachine—Goulet A., barges.
Montréal—Perrault Perrault & Cie, chapeaux et fourrure, 14 janvier.
 Stuart W. A., boulanger.
Québec—Bergeron Arthur, épïc., 17 janvier.
Ste Félicite—Prémont B. & Co, mag. gén., 19 janv.
St-Raphael—Godbout Jos, mag. gén., 19 janvier.

FONDS VENDUS.

Ruckland—Lemieux Frank, mag gnl.
East Hereford—Chouinard & Bissonnette, fabricant de fromage
Granby—Hébert F. J., tailleur.
Montréal—MacDonald & Wallace mfrs de chaussures.
Québec—Polley W. W & Co mfrs de chaussures.
 Pouliot & Pagé, nouv.; à 51c dans la piastre.
Robinson—Barter A S., boucher.
Sorel—Thibaudeau & Cie, mag. gnl à 51c dans la piastre.
St Alexis des Monts—Gélinas Pierre, mag. gnl. à 67c dans la piastre.

INCENDIES

Huntingdon—Gardiner T. S. boulanger ass.
Montréal—Sullivan F. M, coffres-forts etc ass.
Québec—Béland T., nouv.; la succursale.
 Giard J. A. & Cie, quincaillerie.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS.

Asbestos—Boisvert & Cloutier, épïc.; Joseph Boisvert, Gédéon J. Boisvert et Ernest Cloutier.
Chicoutimi—Godbout Alfred, mfr de portes et châsis.
Cookshire—Boisvert Frank, forgeron.
Danville—Kidd & Mills, charrons; Robert Kidd et Mark E. Mills.
East Hereford—Chouinard Joseph, fabricant de fromage.
Granby—Hungerford & Cook, épïc.; Henry D. Hungerford et George H. Cook.
Lac Mégantic—Murray F. J., hôtel.
Milan—Mathieson John, forgeron.
Montréal—Audit (The) Co of Canada, à obtenu charte d'incorporation.
 McGregor et Papineau, architectes, James W. McGregor et James J. Papineau.
 Montreal (The) Mining and Trading Co, demande incorporation.
 North Western (The) Live Stock Co, Arthur Yale et Trefflé Dubreuil.
 Selcer S. & Son, fourrures, Salomon Selcer.
 Tombyll (The) Upholstering & Frame Co Ltd, à obtenu charte d'incorporation.
 Cooper et Gélinas, provisions en gros, Ths J. Cooper et Jean J. Gélinas.
 Diamond J. & Co, mag de seconde main, James et Samuel Diamond.
 Riel et Jutras, bouchers, Joseph Riel et A. Jutras.

DUCKETT, HODGE & CIE
Exportateurs de
BEURRE ET FROMAGE
65 RUE WI MONTREAL

BRODIE & HARVIE
Marchands de Farine
MANUFACTURIERS DE LA
Farine Préparée de Brodie & Harvie
Nos 10 et 12 rue BLEURY, Montréal
Farine d'Avoine, Farine Graham, Blé Cassé,
Farine de Seigle, Maïs Pile, Farine de Blé
d'Inde, Son Grains d'Alimentation.

**BALANCES "STANDARD"
"FAIRBANKS"**
(STANDARD SCALES) Telephone 2107

Petits Camions (Trucks), Presses à Lettres,
Tiroirs d'alarme pour l'argent,
Machine à caligraphier, Virines d'Etalage,
Regis res de caisse, Trucs, Ecuelles, Mesures,
Fournitures pour entrepreneurs.
Réparations exécutées promptement par des ou-
vriers habiles.

F. M. SULLIVAN

No 308 rue St-Jacques, MONTREAL.

FAUCHER & Fils
Importateurs et Marchands-Ferronniers
Bois et Garnitures de Voitures
Fournit...es pour Carrossiers et Forge-
rons, telles que Fer en barres, Acier,
Charbon de forge, Peintures,
Vernis, etc.

Nos. 796 à 802, Rue Craig,
MONTREAL.
Téléphone 576

Patente à vendre
FUMIVORE JUBILE

Le seul appareil parfait consommant
entièrement toute fumée quelconque.
Le "JUBILE" seul peut être très-
facilement adapté à toutes chaudières,
y comprises celles des locomotives,
bateaux à vapeur, etc.
Les brevets canadien, américain et
et anglais seraient vendus si une offre
raisonnable était faite immédiatement.

S'adresser à

A. W. PAGNUELO,

AGENT.

58, rue St-Jacques, Montréal.

TELEPHONES: Bureau 2021
Résidence 6858

Jeffrey Alexander & Co, constructeurs
de moulin, George L. C. Jeffrey.
La Compagnie de l'Ouest, bouchers.
Lapointe Arthur, restaurant.
Martin A. & Sons, fleuristes; Chs. J.
Gordon.

Montreal (The) Printers' Supply
Agency, N. C. Lamoureux.

Weir W. H., courtiers, etc.; Henry
Weir est admis: raison sociale, W. H.
Weir & Son.

Beaudry & Cie, imprimeurs; Alexina
Sénécal épouse de Joseph P. Beaudry.

Hanson & Ferguson, courtiers; Edwin
Hanson, Wm. Hanson et Augustus J.
Ferguson.

Hutchison & Wood, architectes; O
Hutchison, George W. Wood et Wm. B
Hutchison.

McFarlane Son & Hodgson, papeterie
en gros; D. McFarlane, O. H. McFar-
lane et Archibald A. Hodgson.

Riley & Burns, épice et liqueurs, Geor-
ges Riley et Michael Burns.

Cass Asbestos Mining Co, Joseph H S
Cass.

Liffiton C. A. & Co, moulin à café et
épices.

McCrae D. M. & Co, plombiers, Chris-
tiana Lavrick Watson épouse de Donald
M. McCrae.

Timmins, Noble & Co, relieurs, John
H. Timmins et John B. Noble.

Woodhouse & McDiarmid, agents de
manufacture, Georges Woodhouse Jr et
John E. McDiarmid.

Le Marché à Beurres, Caroline Lelièvre
épouse de Prosper Massicotte.

Lamontagne Hector & Co, cuir en gros
etc, Stanislas Joubert, Joseph A. Bacon
et Joseph R. Laurendeau.

Laporte Nap & Co, contracteurs, Julie
Forget dit Dépatie épouse de Nap Laporte.
O'Brien Bros, bicycles, Wm E O'Brien.
Tiger (The) Tea Co, Victor Boudrias
et Arthur Laframboise.

Québec-Cloutier & Cie, épice, Délima
Pepin épouse de H. Cloutier.

Gauvreau, Belleau & Cie, nouv en
gros, Olivier E. Gauvreau, G. N. Belleau
et J. E. Beaudry.

Bouchard G. Fils & Co, négociants;
Guillaume Bouchard, Pine I. Bouchard
et Alfred Giroux.

Delage et Gauvreau, nouv, F. A. De-
lage et P. H. P. Gauvreau.

Thomas F. T. & Co, poterie en gros et
en détail, Wm D. McCaghey et Wm H.
Brown.

Lake Bouchette (The) Pulp Co, de-
mande incorporation.

Robinson-Marrow Thomas, boucher.
Sawyerville-Brouillette Charles, tail-
leurs

Scottstown-Simard Jos, hôtel.

St-Cunégonde-Vary A. & Co, épice,
Edwidge Lalonde épouse de Arthur Vary.

St-Elie-Carufel et Carufel, bois de
sciage, Edouard Carufel père et Ed Car-
rufel fils.

St-Henri de Montréal-Provost A. &
Cie, bouchers, Sophie Riél épouse d'Al-
phonse Provost.

St-Hyacinthe-Traham & McNulty,
nouv Mde Marie J. R. Lafèche épouse de
Jos G. Traham.

St-Malo-Chartier Léopold, épice et
chaussures

St-Ursule Lambert L. et Cie, mag.
gén., Marie J. A. Sicard épouse de Louis
Lambert.

PROVINCE D'ONTARIO

CESSATIONS DE COMMERCE
Berlin-Brown & Erb, mfrs de gants
etc: M. Erb & Co succèdent.

Sirope d'Anis Gauvin

Le meilleur spécifique pour le sou-
lagement des enfants, pendant
leur dentition et contre l'insomnie

DEPOT GENERAL

J. A. E. GAUVIN

* PHARMACIEN *

1286, rue Ste-Catherine, Montreal



Place d'Armes, Montréal.

Cette institution est une des mieux organisées du pays.
Le programme comprend: la tenue des livres, l'arithmé-
tique, la calligraphie, la correspondance, le droit com-
mercial, la sténographie (dans les deux langues), la clavi-
graphie, l'anglais, le français, la préparation aux exa-
mens du service civil, etc. Les cours du jour recommen-
ceront LUNDI, le 23 AOÛT. L'enseignement se fait en
anglais par des professeurs d'expérience. Un cours pré-
paratoire est annexé au Collège. Autres spécimens pour
dames. Demandez le prospectus. (Téléphone 300).

CAZA & LORD, DIRECTEURS

HIRAM JOHNSON

IMPORTATEUR & EXPORTATEUR

FABRICANT EN GROS DE TOUTES SORTES DE

FOURRURES



pour Hommes, Dames et En-
fants. Capots, Colletteries,
Manteaux, Robes. Et fait
aussi une spécialité de l'ex-
portation des Peaux. Le plus
haut prix du marché vous
sera payé pour toutes sortes
de Peaux brutes.
N.B. Le plus haut prix
payé pour cire en pain et
racine de Ginseng.

494 Rue St-Paul, Montréal.

Cela vous paiera d'acheter les
impermeables de la

Beaver Rubber Clothing Co.

Ils coûtent moins et sont meilleurs
que les autres marques, et sont
garantis ne pas durcir.

1490, RUE NOTRE-DAME, MONTREAL

J. G. Hemond & Cie

FABRICANTS DE

CHAUSSURES

Ont l'honneur d'informer leurs
pratiques et les marchands en gé-
néral que leurs échantillons sont main-
tenant au complet et tout ce qu'il y
a de plus nouveau. Nous avons aussi
un stock de \$8000.00 à \$10000.00 de
Job que nous vendrons à des prix
défiant toute compétition.

Toujours en mains des formes et
moulin de toutes sortes ainsi que
papier pour boucher à grand marché.
Une visite est respectueusement
sollicitée.

1483 rue NOTRE-DAME
MONTREAL.

Blenheim—Greenwood & Son, meubles : Greenwood Bros succèdent.

Bright—Stillman J. H., pharmacien, parti pour Campbellford.

Clinton—Hill J. W., farine et grain : W. Duncan succède.

Granton—Stewart W. B., harnais, parti pour Lucan.

Ingersoll—Keeting R., hôtel ; Bertha Thompson succède.

Mount Forest—Roberts James, hôtel ; James Connor succède.

Pétroléa—Endress Bros, meubles et pompes funèbres ; Endress & Co, (Fred Wolfe) succèdent.

St Mary's—Hendrie George, écurie de louage ; John Slack succède.

Stouffville—Covington Bros, éditeur ; Robert Coulson succède.

Woodstock—Hayward & Coleman, tailleurs ; Coleman & Brignal succèdent.

Windsor—Laforge A., écurie de louage ; E. & J. Lassaline continuent.

Warkworth—Dunigan J. H., tailleur ; Thomas E. Allen succède.

CESSIONS

Alberstburg—Sterling Bros, ass 18 janvier.

Adamston—McEwen James sollier.

Burford—Burford (The) Canning Co

Cambellford—Nicol James M., papeterie etc.

Alley Mary épice etc.

Glen Robertson—Cinqmars A & Cie, mag. gen. et grain.

Grand Valley—Muir & Co, agents de manufacture.

Guelph—Zeigler-Hinch (The) Co, nouv, ass 21 janv.

Hamilton—Davis & McCullough bijoutiers.

Orillia—O'Hara Joseph, tailleur.

Norman—Morissette & Sethrington, mag. gén.

Port Arthur—McDonald A. G., tailleur, ass. 14 janv.

Simcoe—Terry & Culver, nouv.

Sudbury—Rothschild D. & Co, hardes, ass. 18 janv.

Toronto—Advocate (The) Printing Co, ass. 12 janv.

Wilkinson J. E., tailleur.

Windsor—Vallans John E., tabac etc.

DÉCÈS

Deseronto—Orton R., pharmacien.

Dunville—Root John, jr, hôtel.

Guelph—Kloepfer & Co, charbon ; B, Kloepfer.

Lansdowne—Stewart Mde Chs, hôtel.

Hamilton—Campbell R, poterie.

Kingston—Mitchell Isaac W., bijoutier.

London—Bickitt Crawford, contracteur.

Burrige J., chaussures.

Leigh R. S., plombier.

Nash B. J. & Co, charrons ; B. J. Nash.

Phillips A. E., farine et grain.

Turner John, charron.

Port Hope—Patterson Stanley, banquier, etc.

Toronto—Wright Oliver T., photographe.

Scholes T. E., hôtel.

Brantford—Bryan et Workman, hôtel, W. J. Bryan, continue.

Crompton, Appelbe & Co, nouv et tapis, Joseph Appelbe se retire et E. C. Crompton, continue sous la raison sociale E. B. Crompton & Co.

Guelph—Law C. & Co, pharmaciens, Charles Law, continue.

Kingston—Robertson Georges & Son, épice en gros, Benjamin W. Robertson continue sous la même raison sociale.

St. Thomas—Brownell & Kennedy, mfrs de bicycle etc.

Sault Ste-Marie—Brown & Monford, épice, Charles Monford continue.

Baldwin—Pringle Chs, mag. gén.

Cornwall—Milliken A. F., bijoutier, etc, ass 8 janv.

Hamilton—Burlington Marble and Granite Works, ass 7 janv.

Lindsay—McGaffey E. E. W., nouv., offre 70c dans la piastre.

Pétroléa—Johnston R. C. S., papeterie, ass 12 janv.

Peterboro & Toronto—Fairweather & Co, chapeaux et fourrures

Stevensville—Brillinger Nathaniel, instruments agricoles.

Toronto—Army and Navy (The) Clothing Co. of Toronto Ltd, ass 19 janvier.

Toronto Junct—Toronto Junction (The) Foundry Co. Ltd.

EN LIQUIDATION

Toronto—Army & Navy (The) Clothing Co of Toronto Ltd.

FONDS A VENDRE

Barrie—Lake Simcoe Hotel Co Ltd.

Blenheim—Robertson A. F., marbre.

Hamilton—Jesse John, épice.

Burlington Marble and Granite Works.

Kingston—Walsh P. J., nouv.

Lucknow—Lucknow (The) Central Furniture Ltd.

Lanark—Stewart J. W., boulanger et épicier.

Milton—Parritt R. E., mag. gén., 11 janvier.

Osprings—Anderson C., hôtel.

St-Mary's et Gorrie—Seli T., & Co nouv. : la succursale de Gorrie.

Springfield—McRae D, meubles et pompes funèbres.

Sundridge—Anderson W. E. moulin à scie.

Toronto—Army & Navy (The) Cloth-

ing Co of Toronto (Ltd), par huissier, 10 janv.

Walkerton—Haas A., mfr de brique.

Toronto—Kay & Flint, pompes funèbres par huissier 13 janv.

Myers Wm, tailleur, la succursale de la rue Queen le 19 janv.

Watford—Atken & Co, épice et chaussures, encan 11 janv.

FONDS VENDUS

Brantford—Chalcraft E., poêles et ferblanterie à Howie & Feely.

Carleton Place—Doyle Thomas (Royal Hôtel) par huissier.

Cornwall—Milliken A. F., bijoutier.

Clinton—Steep James épice.

Lucan—Park John S., harnais ; à W. B. Stuart.

Leamington—Leamington Post (The) Printing Co Ltd à Charles Creighton.

Milton—Porritt R. E., mag. gen.

Pétroléa—Webb & Co, nouv.

Rodney—McCallum F. A., moulin à planer ; à A. Mitchell

Toronto—Dowswell T. épice ; à Thos H. Smith.

INCENDIES

Fesserton et Deseronto—Carter W.W., chaussures endommagé à Deseronto.

Galt—Hall Wm E., meuble.

Oakville—Cummins John, photograph

Toronto—Toronto Engraving Co, ass

Trenton—Hawey A. W., pharmacien, papeterie et liqueurs.

Carter Hannah L., chaussures.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Brockville—Brockville (The) Navigation Co (Ltd).

Bobaygeon—Cowichan (The) Lumber Co (Ltd).

Galt—Newlands & Co mfrs de garnitures pour gant et de robes de Buffalo, Joseph Stanffer et A. M. Newlands jr.

McDougall R. (The) Co (Ltd).

Ottawa—Northern (The) Yukon Klondike Mining Co Ltd.

Ontario (The) Elevator Co Ltd.

Tobique (The) Gypsum Co Ltd.

Rat Portage—Buffalo (The) Mining and Development Co of Rat Portage Ltd.

Toronto—Sheba (The) Gold Mining and Development Co of Ontario Ltd.

Wilson S. J. (The) Lumber Co of Toronto Ltd.

NOUVEAU-BRUNSWICK

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

St Jean—Lilley Sons & Aldon, bouchers.

EN DIFFICULTÉS

St Jean—Mitchell Walter, chaussures.

GRAINS DE SEMENCE

Ble (rouge et blanc) Manitoba et Ontario ; Avoine, Banner

Welcome, Mervouilleuse, Canadienne, etc. ; Pois. Orge

Sarrasin, etc Bl d'Inde à silos, Lentilles, Mil canadien

et de l'ouest ; Trèfle rouge, blanc, alsike, vermont, mammoth ; Plâtre à terre ; engrais chimiques.

Spécialités de Grains et Graines pour Cercles Agricoles.

J. B. RENAUD & CIE, 126 A 140, RUE ST-PAUL, QUEBEC.

Sirop Fajardos

Reçu par Btine " Boston Marine " une cargaison de SIROP FAJARDOS de couleur jaune et qualité extra.

NAZAIRE TURCOTTE & Cie, QUEBEC.

GEO. TANGUAY

MARCHAND DE

FARINE GRAIN, LARD

POISSON, ETC.

Magasins : 33 et 35, 34 et 36 rue St-André,

Bureau : 48 rue Saint-Paul BASSE-VILLE

Quais : Rues St-André et Dalhousie QUEBEC

Chronique de Québec

Mercredi 12 janvier 1898.

Chez les marchands de nouveautés en détail, on s'est mis à l'inventaire en certains endroits, et, d'autres, l'on a fait une réduction générale sur tous les articles, afin d'écouler le plus de stock possible et de faire place aux importations du printemps. Ces deux opérations—inventaire et vente à réduction—paraissent être dans les habitudes du commerce dans les meilleurs établissements de la ville. Quelques marchands croient pouvoir s'en dispenser, mais à tort, selon nous. Inutile de faire des achats et des ventes, si l'on ne se rend pas un compte exact, au moins une fois l'année, de l'état de ses affaires. C'est d'importance capitale. Quant à éterniser les mêmes marchandises sur les mêmes rayons, de crainte de réaliser un profit moindre ou d'encourir une perte de quelques dollars, c'est tellement vieux genre qu'il n'y a presque plus de maisons qui conservent ce système. Il en existe cependant. L'auteur de cette chronique en a fait lui-même l'expérience. Voici textuellement la réponse qui lui fût faite par une dame à qui il représentait que le prix de sa marchandise était trop élevé: "Je ferai remarquer à monsieur que nous avons cette marchandise en magasin depuis trois ans; les autres marchands se la procurent aujourd'hui à bien meilleur marché et je n'ai pas de doute que vous la paierez moins cher ailleurs. Quant à moi, je ne pourrais pas baisser mes prix sans y perdre de l'argent." Ainsi, cette dame préférerait ne pas vendre et envoyer ses clients chez le voisin, plutôt que de faire un sacrifice qui l'eût débarrassé d'une marchandise encombrante et qui allait se détériorer de jour en jour. Heureusement c'est l'exception, et la rare exception.

La guerre est commencée dans notre district et dans notre ville contre les colporteurs qui courent de porte en porte avec leurs pacotilles sans être munis de la licence requise par la loi. Plusieurs ont déjà payé l'amende et ont eu leurs effets confisqués. D'autres poursuites et condamnations vont suivre, car il importe, dans l'intérêt du commerce régulier, que ces marchands ambulants soient mis à la raison. Il y en a qui sont d'une audace qui dépasse toute limite. Ils pénètrent de force dans les maisons, souvent à l'aide de prétextes, exhibent leurs bibelots, offrent, sollicitent, menacent même, trompent sur les prix et la qualité des effets, extorquent aussi parfois tous les quelques sous disponibles dans la maison, et s'en vont faire d'autres victimes. Il y a là un abus contre lequel le PRIX COURANT s'est élevé à maintes reprises, et que les autorités semblent bien décidées à faire cesser.

La formation d'un pont de glace entre l'île d'Orléans et Québec a eu pour effet d'activer un peu le commerce de ces derniers jours. En somme, cependant, la semaine, a été tranquille.

EPICERIES

Sucres : Jaunes, 3½ à 4c; Extra ground 6 à 6½ c.; Granulé, 4½ à 4¾c.; Paris lump, 6½ à 6¾c.

Sirops : Barbades tonne, pur, 27 à 28c; Tierce 28 à 29c.; Composé 24 à 25c.

Beurre : Frais 12 à 13c; Marchand 12 à 15c; Beurrierie 18 à 19c.

Tabac Canadien : En feuilles 15 à 18c; Walker wrappers 20 à 22c.

Huile de charbon : 13½ à 14c le gall.

Conserves en boîtes : saumon, \$1.00 à \$1.25; homard, \$2.50; tomates \$1.15 à \$1.25; blé d'Inde, 9c à \$1.00; pois, \$1.15 à \$1.25.

Raisins—Valence, 5c à 6c—Californie, 7½ à 8c—Sultana, 9½ à 10c—Malaga en grappes, L. Layers, \$1.75—C. Clusster, \$2.20—Imp. Cabinet, \$2.00.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

La semaine a été assez bonne, la demande est tranquille, surtout des clients des campagnes qui ont toujours soin de s'approvisionner avant la fermeture de la navigation.

Les prix ont subi peu de changement.

Farine (en poches) : Fine \$1.60 à \$1.75; Superfine, \$1.90 à \$2.00; Extra, \$2.10 à \$2.15; Patent, \$2.40; S. Roller, \$2.25 à \$2.35; Forte à levain, \$2.50 à \$2.60.

Grains : Avoine (par 34 lbs) Ontario 30 à 32c; Province 28 à 30c; Orge 42 à 45c; son 60 à 62½c; gruau \$1.80 à \$1.90; blé d'Inde, 40 à 42½c; pois 65 à 75c; fèves 90 à \$1.00.

Lard : Short Cut, \$15.00 à \$16.00; Clear \$16.00 à \$16.50; saindoux pur. en seaux, \$1.50 à \$1.60; en chaudière, 7c à 7½c.

Sel—En magasin 40 à 42c; gros sacs \$1.05 à \$1.10; fin ½ de sac 28 à 30c.

Poisson—Marché peu actif avec prix fermes, les stocks étant faibles.

Morue salée No 1, \$3.75 à \$4.00; Morue No 2, \$2.75 à \$3.00; Saumon \$17.50; Hareng Labrador No 1, \$4.75 à \$5.00. Anguille \$4.25 le 100 lbs.

Allumettes : Dominion, \$2.50 à \$2.70.

Les cuirs sont rares et les prix sont élevés. Il s'est payé des peaux vertes jusqu'à 10½c par un de nos principaux tanneurs. D'après des renseignements dignes de confiance, nous croyons que les ¾ du cuir employé dans les manufactures de chaussures à Québec viennent du dehors. Ceux de nos marchands qui en ont en réserve et qui ont pu prévoir cette hausse, font naturellement d'excellentes affaires. Malheureusement, les stocks sont presque tous épuisés, de sorte, comme nous le disait un grand marchand de cuir, il ne se fait pas plus d'argent aujourd'hui, dans cette ligne d'affaires, que quand le cuir se donnait presque.

Malgré la faillite d'une maison assez importante dans la fabrication de la chaussure, nous croyons pouvoir affirmer qu'il y a des commandes nombreuses et beaucoup d'ouvrage dans les manufactures. Les opérations paraissent y être bonnes; les traites de commerce escomptées aux banques, sont bien rentrées. L'on remarque en général que les transactions se font d'une manière beaucoup plus sûre qu'autrefois, soit que nos manufacturiers soient devenus plus défiant, soit que les renseignements fournis par les agences mercantiles aient plus d'exactitude, soit

enfin que les jobbers et les autres acheteurs du dehors donnent plus de garanties au point de vue de la solvabilité. Ce qui est certain c'est que Québec conserve son œuvre et sa spécialité dans cette importante industrie de la chaussure, à tel point qu'il est rumeur qu'un syndicat puissant viendrait y établir une fabrique considérable dès le prochain printemps.

L. D.

A VENDRE

TERMES FACILES

La Batisse faisant le coin des rues
St-Gabriel et Ste-Thérèse,

ET PORTANT LES NUMEROS CIVIQUES :

25, RUE ST-GABRIEL,

25, RUE STE-THERESE

Revenus : \$1000 par année.

S'adresser à M. LIONAIS.

Chambre 401 Batisse New York Life.

VENTE AU COMMERCE

NOUVEAUTÉS, HARDES FAITES, LAINAGES, TOILES DE MENAGE, FOURBURES, CHAUSSURES, ETC.

PAR

BENNING & BARSALOU, Encanteurs

A LEURS SALLES DE VENTE

58 et 88, rue St-Pierre

MERCREDI, LE 19 JANVIER, A 10 HRS A.M.

CREDIT DE TROIS MOIS

AUSSI—A 2 heures précises Ventes très importantes, par catalogue : 40 caisses Toiles de Menage, Canevas Français, Broderies Suisses, Etc., Etc.

Vente sans aucune réserve.

Le Repos est Nécessaire



Fauteuil
"Morris"

A dossier ajustable
et coussins mobiles.

\$7.50 à \$10.00

VRAIE CHAISE POUR

LE BUREAU PRIVÉ.

Aussi, assortiment complet
de Meubles de Bureaux.

RENAUD, KING & PATTERSON
No 652, RUE CRAIG

National Assurance Co. of Ireland.

INCORPORÉE PAR UNE CHARTRE ROYALE, ET
AUTORISÉE PAR ACTE SPÉCIALE DU PARLEMENT.

Bureau Chef au Canada : 1735, RUE NOTRE DAME

M. C. HINSHAW, Agent Principal, :: MONTREAL

AGENTS SPÉCIAUX.

DÉPARTEMENT FRANÇAIS :

DROLET & ALARIE, No 20, rue St-Jacques.

ISIDORE CREPEAU, No 34, côte St-Lambert.

TENEZ-VOUS

LE THÉ INDO-CEYLAN

MONSOON

Il do ne un bon profit, parait bien sur les rayons, et ce qui est encore mieux, il plait au client

THE MONSOON TEA CO., TORONTO, ONT.

Cacaos, Chocolats et Cafés

COWAN

LA HALLE AUX GUIRS, LE MONITEUR DE LA GORDONNERIE

EN VENTE MAINTENANT CHEZ TOUS LES MEILLEURS EPICIERIS DE LA PUISSANCE

LS SONT ABSOLUMENTS PURS.....

The Cowan Co'y, Ltd., Toronto, Ont.

---A PARIS---
10. RUE BEAUREPAIRE
SONT LES PLUS IMPORTANTS JOURNAUX DE FRANCE POUR LES INDUSTRIES DES GUIRS ET PEAUX.
---50 ANS D'EXISTENCE

NOS PRIX COURANTS

Nos Prix Courants sont révisés chaque semaine. Ces prix nous sont fournis pour être publiés, par les meilleures maisons dans chaque ligne; ils sont pour les qualités et les quantités qui ont cours ordinaire dans les transactions entre le marchand de gros et le marchand de détail, aux termes et avec l'escompte ordinaire. Lorsqu'il y a un escompte spécial, il en est fait mention. On peut généralement acheter à meilleur marché en prenant de fortes quantités et au comptant. Tous les prix sont ceux du marché, en général, et aucune maison ou manufacture n'a le pouvoir de les changer à son avantage, sauf pour ses propres marchandises qui sont alors cotées sous son propre nom et sa propre responsabilité. La Rédaction se réserve le droit de refuser ce privilège à quiconque en abuserait pour tromper le public.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 13 JANVIER 1898.

Allumettes.		
New Dominion..... la caisse..	2 85	
Telegraph.....	3 20	
Telephone.....	3 00	
Tiger.....	2 85	
Frêt payé à destination et 20c. en moins par caisse pour 5 caisses et plus assorties ou non.		
Pionix..... la caisse..	2 85	
Eagle Parlor.....	1 40	
"..... par 5 caisses..	1 30	
Articles divers.		
Bleu Parisien..... lb.	0 11	0 13
Bouchons communs..... gr.	0 13	0 30
Bougie Paraffine..... lb.	0 09 1/2	0 10 1/2
" London Sperm..... lb.	0 08 1/2	0 09 1/2
Brûques à couteaux..... doz.	0 35	0 37 1/2
Brûleurs pour lampes		
No. 1..... doz.	0 00	1 00
No. 2.....	0 00	0 75
No. 3.....	0 00	0 70
Câble coton 1/4 pouce..... lb.	0 13 1/2	0 14
" Manilla.....	0 12	0 14
" Sisal.....	0 06 1/2	0 08
" Jute.....	0 08 1/2	0 09
Cartes à jouer..... doz.	0 25	3 50
Chandelles suif..... lb.	0 00	0 09
Epingles à linge bte. 5 gr.	0 00	0 60
	3 fils.	4 fils.
Ficelles..... 30 pieds.	0 40	0 70
"..... 40 "	0 50	0 90
"..... 48 "	0 60	1 20
"..... 60 "	0 75	1 35
"..... 72 "	0 90	1 60
"..... 100 "	1 25	2 10
Graine de canari..... lb.	0 03 1/2	0 04
"..... paq.	0 08	0 08
" chanvre.....	0 03 1/2	0 04
" râpée.....	0 06	0 07
Lessis concentré, com.....	0 30	0 40
" pur.....	0 65	0 70
Mèches à lampes No. 1.....	0 16	0 20
" No. 2.....	0 13	0 15
" No. 3.....	0 12	0 13
Bières.		
Bass Ale.		
Read Bros. Dog's Head..... qts dz.	2 55	
"..... pts "	1 57 1/2	

Guinness' Stout.		
Read Bros. Dog's Head..... qts oz.	2 52 1/2	
"..... pts "	1 50	
Cafés.		
Cafés rôtis.		
Arabian Mocha..... la livre.	32	
Imperial.....	28	
Jamaïque.....	20	
Java Siftings.....	26	
Maracaibo.....	23	
Old Gov.....	31	
Old Gov. Java et Mocha.....	32	
Pure Mocha.....	29	
Bio.....	11 à 15	
Standard Java.....	32	
"..... et Mocha.....	32	
Chocolats et Cacaos.		
Chocolats Fry.		
Caracas 1/4 boîte de 6 lb..... la lb.	0 42	
Diamond 1/4 et 1/2 boîte de 6 lb.....	0 24	
Gold Medal (sucré) de 6 lb.....	0 29	
Monogram 1/2, 6 div.....	0 24	
Pur non sucré 1/2.....	0 42	
Vanille 1/4.....	0 42	
Chocolats Cowan.		
French Diamond 6 div. 12 lbs..... lb.	0 23	
Queen's dessert, 1/4 et 1/2.....	0 40	
"..... 6 div.....	0 42	
Mexican Vanilla, 1/4 et 1/2..... lb.	0 35	
Parisien, marc. à 5c.....	0 30	
Royal Navy, 1/4 et 1/2.....	0 30	
Chocolate icing paq. 1 lb..... dz.	2 25	
"..... 1/2 "	1 25	
Pearl Pink Icing..... 1 "	1 75	
White Icing.....	1 75	
Chocolat-Félix Potin :		
Chocolat, qualité No. 1..... lb.	0 27 1/2	
" No. 3.....	0 35	
Cacaos Fry.		
Concentré 1/4, 1/2, 1 lb. boîte de 1 dz.	2 40	
Homéopathique 1/4, bte 14 lbs..... lb.	0 33	
"..... 1/2, bte 12 lbs.....	0 33	

Cacaos Cowan.		
Hygénique, en tins de 1/2 lb..... dz.	3 75	
"..... 1/4 lb.....	2 25	
"..... 5 lb..... lb.	0 55	
Essence cacao, non sucré..... dz.	1 40	
"..... sucré, tins 1/4 lb.....	2 25	
Cacao Félix Potin.		
Cacao, boîte 1/4 lb..... lb.	0 27 1/2	
Coco.		
Canadian Cocoanut Co.		
White Moss 1 lb, 15 ou 30 lbs à la c..... la livre	0 27	
"..... 1/2 "	0 28	
"..... 1/4 "	0 29	
"..... 1/8 "	0 30	
" sec. de 10, 15 ou 20 lbs.....	0 00	
Feather Strip.....	0 00	
Special Shred.....	0 00	
Macaroon.....	0 00	
Crown Desic. de 12, 20 ou 25 lbs.....	0 00	
Special.....	0 00	
Au quart, 2c par lb. de moins.		
Confitures et Gelées.		
Lazenby.		
Tablettes de Gelées 13 var..... pts.	1 20	
Conserves alimentaires.		
Spécialités de W. Clark.		
Compressed Corned Beef 1s. la dz \$1 20		
"..... 2s.....	2 20	
Eng. Brawn..... 2s.....	2 20	
Boneless Plus Feet..... 2s.....	2 20	
Sliced Smoked Beef..... 1/2s.....	1 40	
"..... 1s.....	2 20	
Roast Beef..... 1s.....	1 20	
"..... 2s.....	2 20	
Potted Meats. Loc. tins.		
Ham.....	0 55	
Game.....	0 55	
Hare.....	0 55	
Chicken.....	0 55	
Turkey.....	0 55	
Wid Duck.....	0 55	
Tongue.....	0 55	
Beef.....	0 55	

Pates.		
Wild Duck..... la dz.	1 10	
Partridge.....	1 10	
Chicken.....	1 10	
Veal & Ham.....	1 10	
Ox. Tongue Whole 1 1/2.....	5 50	
"..... 2.....	6 75	
"..... 2 1/2.....	8 00	
Lunch Tongue. 1s.....	2 75	
Picnic Beans with Tomato Sauce.....	0 60	
Soups.		
Mulligatawny.....		
Ox Tail.....		
Kidney.....		
Tomato.....		
Vegetable..... pints.	1 10	
Ju. Ienne..... quarts.	2 20	
Chicken.....		
Mock Turtle.....		
Légumes.		
Asperges..... dz.	2 50	4 50
Baked Beans 3 lbs.....	1 00	1 10
Bê d'Inde..... 2 lbs.....	0 00	0 90
Champignons..... bte.	0 14	0 24
Citrouilles 3 lbs..... dz.	0 85	0 80
Haricots verts.....	0 85	0 80
Olives, Pints.....	3 75	4 00
"..... 1/2 Pints.....	2 00	2 50
" en quart, gallon.....	0 00	1 60
Petits pois français..... bte.	0 11	0 12
" fine.....	0 13 1/2	0 15
" extra fins.....	0 16	0 18
" surins.....	0 18	0 20
Pois canadiens 2 lbs..... dz.	0 90	1 50
Tomates.....	1 10	1 20
Truffes.....	4 80	5 00
Fruits.		
Ananas 2 et 2 1/2 lbs..... dz.	2 10	2 50
Bruets.....	0 00	0 80
Fraises..... 2 "	1 55	1 80
Frambroises 2.....	1 80	1 75
Pêches..... 2 "	1 65	1 75
Poires..... 3 "	2 50	2 80
"..... 2 "	1 65	1 75
Pommes..... 3 "	2 25	2 50
"..... gal.....	2 75	3 00
"..... 3 lbs.....	0 00	1 10
Prunes..... 2 "	1 50	1 65

CHOCOLAT CACAO FRY EN VENTE PARTOUT. AGENTS D. MASSON & CIE, MONTREAL.

A L'OCCASION DE L'INVENTAIRE

Nous nous apercevons que nous avons un trop fort stock de beau Sirop venant de la Raffinerie d'Halifax que nous vendrons jusqu'au 20 janvier à 25 cts. le gallon. Nous venons aussi de recevoir un beau Raisin Californie, 2 grapes et 3 grapes. Rerivez pour le prix de nos Raisins et pour échantillon de Sirop.

A. ROBITAILLE & CIE, MONTREAL,

BERNIER & CIE Marchands de Graines

GRAINES DE SEMENCES, GRAINE FOURAGERES, ETC.

CORRESPONDANCE
SOLICITEE.

Bureau et Entrepot:-

PRES DE LA GARE DU GRAND TRONG, **ST-HYACINTHE**

La Compagnie John L. Cassidy Limitée

IMPORTATEURS
...DE...

PORCELAINES, FAIENCES, CRISTAUX,
ARGENTERIE, COUPELLERIE, ARTICLES d'ECLAIRAGE, Etc

339 & 341 RUE ST. PAUL - - - MONTREAL.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 13 JANVIER 1898.

Malaga Connoisseur Cluster..... bte. 1 80	2 00
" " Cluster..... " 0 00	3 25
Malaga Russian Clusterbte. 4 00	4 25
Suitana..... lb. 0 00	0 10
Valence off Stalk..... " 0 04 1/2	0 00
" " fine off stalk..... " 0 04 3/4	0 05
" " Selected..... " 0 05 3/4	0 06
" " 4 cour..... " 0 06	0 06 3/4
Fruits verts	
Ananas..... pièce..... 0 00	0 00
Attocas..... baril..... 7 00	8 00
Bananes..... régime 0 00	0 00
Pommes..... baril..... 2 50	6 00
Raisins Malaga..... 5 50	6 00
Oranges Valence (420)..... 4 75	5 00
" " (714)..... 0 00	6 00
" " "..... 0 00	0 00
" " "..... 0 00	0 00
" " Mexique..... 0 00	0 00
" " Floride..... 0 00	0 00
" " Jamaïque, baril..... 5 50	6 00
Citrons Messine..... 2 00	3 00
" " Naples..... 0 00	0 00
Oignons rouges..... baril..... 0 00	1 50
" " d'Egypte, 112 lbs 0 00	0 00
" " d'Espagne, boîte 0 90	1 00
Noix de coco, par 100..... 3 50	0 00

Grains et Farines.	
GRAINS.	
Blé roux d'hiver Can. No 2..... 0 00	0 00
Blé blanc d'hiver Can. No 2..... 0 00	0 00
Blé du Manitoba No 1 dur..... 0 00	0 00
" " No 2..... 0 00	0 00
Blé du Nord No 1..... 0 00	0 00
Avoine blanche No 2..... 0 00	0 28
Blé d'Inde Américain..... 0 37	0 38
Pois No 2 ordinaire, 60 lbs..... 0 52	0 52 1/2
Sarrasin, 48..... 0 35	0 35 1/2
Seigle, 56..... 0 51	0 52
FARINES.	
Patente d'hiver..... 4 65	4 85
Patente du printemps..... 5 25	5 40
Straight roller..... 4 30	4 40
Forté de boulanger, cité..... 4 90	5 00
Forté du Manitoba..... 4 80	4 90

FARINES D'AVOINE.	
Farine d'avoine Standard, baril..... 3 50	3 60
" " sac..... 1 85	1 75
" " granulée baril..... 3 75	4 00
" " sac..... 1 75	1 82 1/2
Avoine roulée baril..... 3 50	3 60
" " sac..... 1 65	1 77 1/2
ISSUES DE BLE	
Sou d'Ontario, au char. ton 12 25	12 50
" " de Manitoba..... 12 00	12 50

Gru de Manitoba..... char 13 00	13 50
" " d'Ontario..... " 14 00	14 50
Moulée..... " 15 00	16 00

Farines préparées.	
Farine préparée, Brodie XXX, 6 lbs..... 2 80	
" " " 3..... 1 45	
" " superb 6..... 2 60	
" " " 3..... 1 35	
Orge mondée..... pot 1 80	2 00
" " sac 0 00	1 55
" " quart 0 00	3 20
" " perlée..... sac 0 00	3 25

Huiles et graisses.	
HUILES.	
Huile de morue, T. N., gal. 0 35	a 0 40
" loup-marin raffiné..... 0 44	0 46
" paille..... 0 38	0 42
Huile de lard, extra gal. 0 55	0 60
" " No 1..... 0 60	0 55
" d'olive p. mach..... 0 80	1 00
" à salade..... 0 65	0 75
" d'olive à lampion..... 1 20	2 60
" de spermaceti..... 1 20	1 40
" de marsouin..... 0 60	0 60
" de pétrole, par char..... 0 00	0 00
" " "..... 0 00	0 12
" Américaine, par char. 0 13 1/2	a 0 16 1/2
" " par qrt..... 0 14 1/2	0 17 1/2
" d'olive Barton et Guestier..... 0 80	0 85
" " caisse qts 8 50	pts 9 50
" de foie de m. Nor. gal. 1 20	a 1 50
" " T. N. " 1 00	1 25
" de castor "E. I." lb. 0 10	0 10 1/2
" " franc. qrt. lb. 0 9 1/2	0 10
" " cse " 0 10 1/2	0 11

Specialités de Lazenby.	
Huile à salade..... 1/4 pt. dz. 1 40	
" " "..... 1/2 pt. " 2 15	
" " "..... pints " 3 75	
" " "..... quarts " 6 50	
Crème à salade petite..... 2 00	
" " grande..... 3 75	

Liqueurs et spiritueux.	
Brandies. (droits payés.)	
à la caisse.	
Hennessy..... 13 25	
" " (par 10 caisses)..... 13 00	
" " "..... 14 75	
" " "..... 16 25	
" " "..... 17 25	
" " V. O..... 23 00	
" " S. O..... 25 00	
" " V. S. O..... 25 00	

Martel *..... 13 00	
" " (par 10 caisses)..... 12 75	
" " V. O..... 17 00	
" " V. S. O. P..... 18 50	
" " V. V. S. O. P..... 38 00	
Bouteillean & Co., F. P..... 9 00	
" " "..... 10 00	
" " O. B..... 12 00	
" " V. O. B..... 14 00	
" " X. V. O. B..... 16 00	
" " "..... 18 24	
" " 1824..... 21 00	
P. Richard, carte blanche 12 qrts..... 8 50	
" " " 24 pts..... 9 50	
" " " 48 1/2 pts 10 50	
" " " 12 qrts..... 12 00	
" " " 24 pts..... 13 00	
" " " 48 1/2 pts 14 00	
" " 16 Imp. flasks..... 10 00	
Rivière-Gardrat..... 10 00	
Optima..... 17 00	
Blisquit Dubouché..... 9 25	
Renaud & Cie..... 12 25	
E. Puet *..... 9 00	
" " "..... 10 75	
" " "..... 12 50	
" " V. O..... 14 50	
" " V. O. P..... 15 25	
" " V. S. O. P..... 16 25	
" " V. V. S. O. P..... 20 25	
" " 1860..... 24 25	
" " 1850..... 26 25	
" " 1840..... 30 25	
J. Borianne *..... 6 75	

au gallon.	
Hennessy..... 0 00	6 75
Martel..... 0 00	6 75
E. Puet..... 0 00	3 65
J. Borianne depuis..... 0 00	3 75
Rivière-Gardrat..... 0 00	4 15
Blisquit-Dubouché..... 4 30	@ 4 55
Renaud & Cie..... 4 10	@ 4 30

Rhums.	
à la caisse.	
St-Georges, 12 lit..... 12 50	
" " 24 1/2 pts imp..... 14 50	
Chauvet cachet or 12 lit..... 0 00	14 50
" " rouge 12 lit..... 0 00	12 75
St-John..... 0 00	7 75
St-Joseph, Jamaïque..... 0 00	11 50
St-Félix, Martinique..... 0 00	10 50
St-Marc..... 0 00	9 25
au gallon.	
Jamaïque..... 4 25	6 15
Whiskey Ecossais.	
Dewar's Special Liqueur..... 0 00	12 50
Dewar Extra Special..... 0 00	9 50

H. Fairman & Co..... 7 50	8 50
Royal Eagle..... 9 25	9 50
Sheriff's..... 9 75	18 00
Mackie's R. O. spec. 0 00	10 25
" " Islay..... 8 25	8 50
Glenfalloch..... 8 75	8 80
Glenlivet *..... 9 00	9 25
" " "..... 10 00	10 25
Cabinet 1 crown..... 0 00	8 75
" " 2..... 0 00	9 50
" " 3..... 0 00	10 75
Harvey's R. O. S. spec. liq. 0 00	12 50
" " Fitz-James 8 y. old 0 00	9 75
Alex. McAlpine old scotch. 0 00	6 75
Watson old scotch, qrts. 0 00	8 75
" " "..... 0 00	9 75
Thom & Cameron..... 0 00	6 75
Bernard's Encore..... 0 00	7 75
Bulloch, Lade & Co..... 0 00	9 50
Special blend..... 0 00	9 50
" " extra special..... 0 00	1 00
" " L. Katrius..... 0 00	7 25
Cuher's O. V. G..... 0 00	8 75
" " special reserve..... 0 00	9 75
" " G. O. H..... 0 00	12 00
Gaelic Old Smuggler..... 0 00	9 50
Greer's O. V. H..... 0 00	9 50
Glenmarah..... 0 00	9 25
Stewart's Royal..... 0 00	10 00
au gallon.	
Banagher Irish..... 4 05	4 30
H. Fairman & Co..... 4 05	4 15
Sheriff's..... 4 65	4 85
Glenfalloch..... 3 70	3 85
Glenlivet (old)..... 4 30	6 30

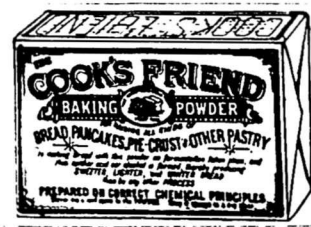
Whiskey Irlandais.	
à la caisse.	
Henry Thomson..... 0 00	8 50
St-Kevin..... 0 00	7 50
J. Jameson & Son..... 0 00	9 75
" " "..... 0 00	11 50
Geo. Roe & Co *..... 0 00	9 25
" " "..... 9 75	10 50
Barnagher..... 9 75	10 25
Thom & Cameron..... 0 00	6 75
Burke's * * * qrts..... 0 00	7 75
" " " 12 Imp. qt..... 0 00	11 50
Dunville..... 0 00	8 00
Wm. Jameson & Co. 1..... 0 00	9 00
Diamond..... 0 00	9 75
Bushmills..... 0 00	9 75
Gins.	
à la caisse.	
De Kuyper 1 & 24c..... 6 25	11 75
" " 25et plus..... 6 15	11 55
" " cse violette..... 0 00	2 60
" " cse blanche..... 0 00	3 60

POUDRE A PATE

COOK'S FRIEND

Le Neg Plus Ultra de la Qualité

Amène la clientèle et la maintient.



TOUS LES EPICIERS DE GROS

Vendent de la **COOK'S FRIEND**

La Seule Veritable...

FABRIQUEE PAR W. D. McLAREN, MONTREAL

IL Y VA DE L'INTERET DE TOUS LES DETAILLEURS DE TENIR EN STOCK LE

TABAC ROUGE "ST-LOUIS."

Pour fumer ou chiquer, c'est le plus recherché.

JOSEPH COTE, • MARCHAND ET IMPORTATEUR DE TABACS, EN GROS, • No 179, rue St-Joseph, QUEBEC

VOIR AUX PRIX COURANTS POUR LES PRIX DE MES TABACS.

PRIX COURANTS. MONTRÉAL, 13 JANVIER 1898.

Key Brand.....	5 00	10 50
" poney.....	0 00	2 40
Melchers poney.....	0 00	2 50
" picles 4 doz.....	0 00	8 00
" Honey Suckle (cruchons verre).....	0 00	8 50
Wynand Pocking.....	0 00	10 00
Bernard Old Tom.....	0 00	7 25
Booth " " 5 caisses.....	0 00	7 85
Melrose Drover Old Tom.....	0 00	7 00
Booth London Dry.....	0 00	7 75
Burnett " ".....	0 00	7 25
Melrose Drover Dry.....	0 00	7 00
Coate Plymouth.....	0 00	9 25

Gins en futs.

De Kuyper, barril, le gal.....	0 00	3 05
" quarts.....	0 00	3 10
" 2 octaves.....	0 00	3 15
" au gallon.....	0 00	3 25

Tous autres gins, 5c. de moins.

Booth's Old Tom, quarts.....	0 00	3 45
" le gal.....	0 00	3 50
" octaves.....	0 00	3 50
" au gal.....	0 00	3 90

J. Hirsch Sons & Co. Old Tom.

" extra.....	2 30	2 65
" No. 1.....	2 05	2 25
" No. 2.....	1 80	2 10

Whisky Canadiens au gallon, au quart ou plus.

Gooderham & Worts 65 O. P.....	4 85
Hiram Walker & Sons ".....	4 85
J. P. Wiser & Son ".....	4 64
J. E. Seagram ".....	4 64
H. Corby ".....	4 64
Gooderham & Worts 50 O. P.....	4 15
Hiram Walker & Sons ".....	4 15
J. P. Wiser & Son ".....	4 14
J. E. Seagram ".....	4 14
H. Corby ".....	4 14
Rye Gooderham & Worts.....	2 25
" Hiram Walker & Sons.....	2 25
" J. P. Wiser & Son.....	2 24
" J. E. Seagram.....	2 24
" H. Corby.....	2 24
Imperial Walker & Sons.....	2 90
Canadian Club Walker & Sons.....	3 60

Pour quantité moindre qu'un quart d'origine:

65 O. P.....	le gall.	4 80
50 O. P.....	"	4 25
Rye.....	"	2 35
Imperial.....	"	3 10
Canadian Club.....	"	3 80

Rye Canadien à la caisse.

Walker's Impérial.....	quarts	7 75
".....	16 flasks	8 25
".....	32 "	8 75
Walker's Canadian Club.....	quarts	9 25
".....	16 flasks	9 75
".....	32 "	10 25

En quantité de 5 c. et plus, 25 cents de moins par c.

Gooderham & Worts 1891 1 à 4 c.....	6 75
Seagram 1892.....	6 75
" 1883.....	9 00

En quantité de 5 c. et plus, 25 cents de moins par c.

Corby I. X. L.....	8 75
" X. T. C.....	6 50

Apéritifs.

Angostura, caisse 2 doz.....	0 00	15 00
Orange Bernard.....	6 75	7 00
Vermouth Nollly Prat.....	0 00	6 75
" Italien.....	6 75	7 00
" Chazelbette.....	0 00	6 25

Bénédictine

Litres, 12 à la caisse.....	00 00	19 00
1/2 litres, 24 à la caisse.....	00 00	20 00

Liqueurs Frederic Mugnier. D. Jon. France.

Crème de Menthe.....	00 00	11 00
" blanche.....	00 00	11 00
Curaçao triple sec cru.....	00 00	12 25
" bout.....	00 00	12 25
Bigarreau (Cherry B'dy).....	00 00	11 00
Cacao l'Hara à la Vanille.....	00 00	12 25
Maraquin.....	00 00	13 25
Kirsch.....	00 00	11 25
".....	00 00	13 25
Franelle de Bourgogne.....	00 00	12 25
Crème de Framboise.....	00 00	12 25
Fine Bourgogne 12 lit.....	00 00	21 15
Eau de Vie de Marc.....	00 00	18 25
Crème de Cassis.....	00 00	11 25
Crème de Musigny.....	00 00	12 25
Apéritif Mugnier.....	00 00	10 25
Alcool de Menthe.....	00 00	6 15
Absinthe Ed. Pernod.....	00 00	14 50

Sicours.

Lime Juice Cordial p. 2 dz.....	0 00	4 70
" " q. 1.....	0 00	4 20
Double Ref. lime J'oe l.....	0 00	3 95
Lime syrup bout. can 1.....	0 00	4 20

Mélasses.

Barbades tonne.....	Au gallon.	0 28
" tierce et qt.....	0 30 1/2	
" demi quart.....	0 31 1/2	
" au char ton.....	0 27 1/2	
" tierce.....	0 29	
" 1/2 qt.....	0 30 1/2	
Porto Rico, tonne.....	0 28	
" char.....	0 25	
" tierce et qt.....	0 30 1/2	
" au char.....	0 29 1/2	

Moutardes.

Coleman ou Keen

Boites 1/4 lb.....	lb.	0 27 1/2	0 45
" 1/2 ".....	"	0 25	0 42
" 1 ".....	"	0 00	0 40
Jarres 1 " par jarre.....	"	0 00	0 25
" 4 ".....	"	0 00	0 75
Durham ".....	"	0 00	0 60

Pâtes et denrées alimentaires

Macaroni importé.....	lb	0 09	0 10
Vermicelle.....	"	0 09	0 10
Lait concentré.....	dz	0 00	1 90
Pois fendus, qt. 196 lbs.....	"	3 40	3 50

Poissons.

Harengs Shore.....	brl.	0 00	4 50
" ".....	"	0 00	2 50
" Labrador.....	"	5 00	5 50
" ".....	"	0 00	0 00
" Cap Breton.....	"	0 00	4 50
" ".....	"	0 00	2 50
Morue sèche.....	cwt.	0 00	4 00
" verte No 1 qt.....	lb.	0 02	0 02 1/2
" No 1 large qt.....	"	0 02 1/2	0 02 1/2
" No 1 draft.....	"	0 00	0 00
" déossée.....	"	0 00	0 05
Poisson bl. lac Sup. 1/2 brl.....	"	0 00	4 75
Traite des lacs.....	"	4 25	4 50
Saumon C. A.....	"	0 00	6 50
" ".....	"	0 00	12 00
Saumon Labrador.....	"	0 00	8 00
" ".....	"	0 00	15 00
Anguille.....	lb	0 00	0 00

Poudre à Pâte

Cook's Friend.

No 1, 4 doz au ss. 1/2 bte. la doz.....	\$2 40
" 2, 6 ".....	0 80
" 3, 4 ".....	0 45
" 10, 4 ".....	2 10
" 12, 6 ".....	0 70

Produits de la ferme.

(Prix payés par les épiciers)

Beurre.

Townships frais.....	lb	0 15	0 18
De l'Ouest.....	"	0 14	0 15
Crémier sept.....	"	0 18	0 19
do Oct.....	"	0 19	0 20

Fromage.

De l'Ouest.....	lb	0 60	0 60 1/2
De Québec.....	"	0 60	0 60 1/2

Œufs.

Frais pondus, choix.....	dz	0 20	0 21
" ".....	"	0 14	0 15
" ".....	"	0 10	0 11
œufs chaux, Montréal.....	"	0 11	0 15
" ".....	"	0 12 1/2	0 14

Sirup et sucre d'érable.

Sirup d'érable en qts.....	lb.	0 04 1/2	0 05
" " en canistre.....	"	0 55	0 60
Sucre d'érable pts pains.....	lb	0 04	0 06
" gros.....	"	0 04 1/2	0 05

Miel et cire.

Miel rouge coulé.....	lb	0 05	0 06
" blanc.....	"	0 07	0 08
" en gateaux.....	"	0 10	0 12
Cire vierge.....	"	0 25	0 26

Produits Pharmaceutiques.

Sirup d'Anis Gayvin.....	la 1oz.	1 75	
" " par 7.....	"	1 50	
" " prix net grosse.....	"	15 00	
Graine de lin.....	lb	0 00	0 03
" moulue.....	"	0 00	0 04

Specialités de Picault & Cantel.

Elixir Pulmon. Balaam.....	1 75	18 00	
Biscuit Purgat. Parisien.....	1 20	12 00	
Pastille à vers.....	1 50	15 00	
Poudre de condition 1/4 lb.....	0 80	7 20	
" 1/2 lb.....	1 25	10 00	
" 1 lb.....	1 80	18 00	
Huile foie de morue.....	8 oz	0 00	18 00
" ".....	6 oz	0 00	15 00
Emulsion foie de morue.....	0 00	4 00	
Huile végétinale.....	0 00	1 50	
Essence d'épinette.....	0 00	0 80	

Specialité de Rod. Carrière.

Gomme Mal de dents. Dr Adam.....	dz	0 70
" ".....	gr.	8 25

Régilisse.

Young & Smylie.

Y. & S. en bâtons (sticks)

Bte de 5 lbs. bois ou papier, lb.....	0 40
" Fantaisie " (36 ou 50 bâtons) lb.....	1 25
" Ringed " boîte de 5 lbs.....	0 40
" Acme " Pellets, boîte de 6 lbs.....	2 00
" (can.).....	0 40
" Acme " Pellets, boîte fantaisie (30 more à la boîte).....	bte. 1 00
" Acme " Pellets, boîte fantaisie papier, (40 more à la boîte).....	bte. 1 25
Régisse au goudron et gaires de Tolu, bte de 5 lbs (can.).....	bte. 2 00
Pastilles de régilisse Jarre en verre " 5 lbs.....	1 75
Pastilles de régilisse, boîte de 5 lbs (can.).....	1 50
" Purity " régilisse, 200 bâtons.....	1 46
" " " " " 100 ".....	0 72 1/2
Régisse Flexible, bte de 100 mors- eaux.....	0 70
Navy plugs.....	0 70
Triple Tunnel Tubes.....	0 70
Mint puff straps.....	0 70

Riz.

Sac. 1/2 Sac. Pch. 1/2 Pch.				
R. 1 1/4 4 sacs 3 50 3 55 3 60 3 65				
5 00 9 " 3 45 3 50 3 55 3 60				
10 et plus " 3 40 3 45 3 50 3 55				

Riz " Crystal.

En sacs de 25 lbs.....	le sac	1 35
" ".....	"	2 60
" 250 ".....	"	4 50
Imported 250 lbs.....	"	5 50
Riz Patna Imp., sacs 224 lbs lb.....		4 1/2 05

Salaisons, Saïndoux, etc.

Lard Can. Sh'l Cut Mess qt.....	00 00	16 00	
" " S. C. Clear.....	00 00	15 50	
" " S. C. de l'Ouest.....	00 00	15 50	
Jambons.....	lb	0 10 1/2	
Lard fumé.....	"	0 00	00 12

Saïndoux

Pur de panne en saïoux.....	1 50	1 80
Canistres de 10 lbs.....	0 07 1/2	0 09 1/2
" 5 ".....	0 07	0 09 1/2
" 3 ".....	0 08	0 09 1/2
Composé, en saïoux.....	0 00	1 10
Canistres de 10 lbs.....	0 00	0 05 1/2
" 5 ".....	0 00	0 05 1/2
" 3 ".....	0 00	0 06
Fairbanks, en saïoux.....	1 25	1 37 1/2
Catobine, en saïoux.....	0 00	0 08 1/2

Sapolio

En caisses de 1/4 1/2 grosse, la gr.....	11 30
--	-------

Sauces et Marinades.

Marmalades Morton.....	dz.	2 30	2 70
Crosse & Blackwell.....	0 00	3 25	
Suffolk, 20 oz.....	0 00	2 10	
" 16 oz.....	0 00	1 80	
Essence d'anchois.....	0 00	3 20	
Sauce Worcester.....	1/2 qt.	3 50	3 70
" " chop.....	0 25	6 50	
" Harvey.....	3 25	3 55	
Cut-up de tomates.....	1 00	4 00	
" champignons.....	1 00	3 40	
Sauce aux anchois.....	3 25	3 55	
Sauce Chilli.....	3 75	4 05	

Sol.

Sol. en quart, 3 lbs.....	2 65	2 75
" ".....	2 65	2 65
" ".....	2 35	2 45
" 1/4 sac 50 lbs.....	0 00	0 30
" sac 2 cwt.....	0 00	1 00
" gros sac livre en ville.....	0 00	0 45

Sirops.

Matchless.....	lb	0 00	0 02
Ambler, 1/2 qts.....	"	0 02	0 02 1/2
Diamond.....	"	0 02 1/2	0 02 1/2
Perfection.....	"	0 02 1/2	0 02 1/2
Sirup Redpath, 1/2 lb.....	0 00	0 09	
" ".....	"	0 32	0 34
Perfection, 8, 25 lbs seau.....	0 95	1 00	
Honey, seau 28.....	0 00	0 85	

Sucres.

Prix à la livre.

Liquors bruts.....	sac	0 60	0 63 1/2
" " boucaut.....	"	0 00	0 00
Jaunes raffinées.....	"	0 63 1/2	0 63 1/2
Extra ground.....	qts	0 00	0 05 1/2
" ".....	bte.	0 00	0 05 1/2
Cut loaf.....	qts	0 00	0 05 1/2
" ".....	lb	0 00	0 05 1/2
" ".....	bte	0 00	0 05 1/2
" ".....	lb	0 00	0 05 1/2
" ".....	qts	0 00	0 04 5/16
Extra granulé.....	qts	0 00	0 04 7/16
" ".....	0 00	0 04	0 04
Sucre granulé allem.....	qts.	0 00	0 04
" ".....	sacs.	0 00	0 03 15/16

Tabacs Canadiens.

Specialités de Joseph Côté, Québec.

Tabac en feuilles.

XXX Nouvelle récolte.....	0 13
B. B. No. 1 balles de 50 lbs 1893.....	0 18
Grand Havane.....	0 18
Rouge extra.....	0 20
Petit Havane.....	1896 0 23
Parfum d'Italie 50 à 100 lbs 1 an.....	0 35
XXX Nouvelle récolte.....	0 15

Tabacs coupés.

Rouge, " St-Louis " à chiquer ou fumer.....		
110 lb btes 4 lbs.....	0 40	
" " " " 10 lbs.....	0 40	
Théo.....	1 00	0 24
Petit Havane.....	"	0 35
Quessel lb.....	"	8 00
" " " 5 lbs.....	"	0 60
Vendome Virginia cut Plug 1/2 bte la livre.....		1 15

Cigares.

El Rama.....	1/20	le 1000	40 00
St-Louis.....	"	"	33 00
Key West.....	"	"	28 00
Our Leaders.....	"	"	28 00
Doctor Faust.....	"	"	28 00
Golden Flowers.....	"	"	23 00
Horse Showers.....	"	"	18 00
Twin Sister.....	"	"	18 00
Beauties.....	"	"	18 00
Enchantress.....	"	"	18 00
My Best.....	"	"	25 00

Tabacs.

American Tobacco Co. of Canada.

Old Chum 1/9.....	lb	0 68
Seal of N. Carol. 1/8 & 1/10.....	"	0 80
" 1/8 blagues.....	"	1 00
Old Gold, 3/4 & 1/10.....	"	0 80
Old Virginia, 1/12 & 1/16.....	"	0 52
" " " " ".....	"	0 58
" " " " ".....	"	0 58
Puritan Cut Plug 1/10.....	"	0 75
" " " " ".....	"	0 75
" " " " ".....	"	0 69
Miranda 1/9.....	"	0 65
Rit Smoking Mix 1/9.....	"	0 70
" " " " ".....	"	0 85
Rit Navy Cut.....	"	0 80
Unique 1/12.....		

La Construction

M. Joseph Venne, architecte, demande des soumissions pour la décoration de l'église St-Jean Baptiste de Montréal.

Le contrat pour l'éclairage de l'église St-Jean Baptiste a été accordé à la Canada Electric Co.

VENTES PAR LE SHÉRIF.

Du 18 au 25 janvier 1898.

DISTRICT DE MONTREAL

La Banque Ville Marie vs Delle Emélie Pepin.

Notre-Dame de Grâces.—Les lots 168-51, 52, 53, 54, 57, 63, 64, 65 et 66, situés avenue Chesterfield, vacants.

Vente le 21 janvier à 10 h. a. m., au bureau du shérif à Montréal.

In re Joseph A. Dupras, failli.

Montréal Annexe.—Le lot 11-453 situé rue Clarke avec bâtisses.

Vente le 22 janvier à 11 h. a. m., au bureau du shérif à Montréal.

C. H. A. Guimond vs C. H. Barrette St-Joseph de Chambly—Les lots 82, 86, 87, 99 et 100 vacants.

Vente le 21 janvier à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

In re Vve Henry Porter

Montréal—Les lots 1112 à 1118 avec bâtisses situés rue Visitation ainsi que le No 1213-2 situé sur la même rue.

Vente le 22 janvier, à 10 h. a. m., au bureau du shérif.

John Torrance et al vs Thos S. Vipond Montréal—Les lots 593-37, 38 situés rue Torrance avec bâtisses ainsi que le lot 1843 du quartier St-Antoine situé rue Durocher.

Vente le 20 janvier, à 3 h. p. m., au bureau du shérif.

T. Préfontaine & Cie vs Pierre Dansereau

Montréal—Les lots 2790 et 2791 du quartier St Gabriel situés rues St-Charles et Charlevoix avec bâtisses.

Vente le 20 janvier, à 10 h. a. m., au bureau du shérif.

C. A. Sharpe vs Etienne Robert

Montréal—Le lot 871-3 du quartier St-Jacques situé rue St André avec bâtisses.

Vente le 20 janvier à 2 h. p. m. au bureau du shérif.

DISTRICT D'IBERVILLE

Dame veuve Zacharie Bourdeau vs Alexis Cheri Bourdeau

St Michel-Archange—Les lots 290, 291 et 292, avec bâtisses.

Vente le 24 janvier, à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT D'ARTHABASKA

La Banque Jacques-Cartier vs Alfred Couture et al

Notre-Dame de Lourdes et St Louis de Blanford — 1o Une terre désignée sous le No 14, située à Notre-Dame de Lourdes.

ARCHITECTES ETC.

V. LACOMBE, 897, Ste-Catherine

GAMELIN & HUOT, 58 St-Jacques

L. Z. GAUTHIER

Ci-devant de la société Roy & Gauthier
Tel. Bell 2287 ... Architecte et Evalueur
180, St-Jacques. Bâtisse Banque d'Epargne.
Elevateur. 3me étage. Chambre 7

Albt Mesnard. TEL. BELL 2452. Théo. Daoust.

Mesnard & Daoust

ARCHITECTES MEMBRES A.A.P.Q.
103, RUE ST-FRANÇOIS XAVIER, MONTREAL
Bâtisse du Séminaire

L. R. MONTBRIAND

ARCHITECTE et MESUREUR
230 - RUE ST. ANDRÉ - 230
MONTREAL.

J. B. RESTIER & FILS

ARCHITECTES.
Chambre 13 Bâtisse "Impérial"
107 rue ST-JACQUES, - Montréal
Téléphone 1800.

VICTOR ROY & ALP. CONTENT,

Architectes et Evalueurs.
No. 151, Rue Saint-Jacques
CHAMBRE I Téléphone 2113.
Elevateur.

J. EMILE VANIER,

Ancien élève de l'Ecole Polytechnique, Ingenieur Civil et
Arpenteur ... No 107 rue St-Jacques
En face du Carré de la Place d'Armes, Montréal.
Se charge de plans de ponts, aqueducs, égouts, de
tracés de chemins de fer et routes, d'arpentages
publics et particuliers, de demandes de brevets
l'invention, etc. Téléphone No 1800.

SABLE ET BRIQUES.

J. A. ROBILLARD & CIE

MARCHANDS DE BRIQUE et SABLE DE GREVE
COIN NAPOLEON ET CANAL LACHINE
Tel. Marchands 1211. STE-GUYEOND

CAPITAINE TELLIER & CIE

MARCHANDS DE -
SABLE DE CHATEAUGUAY
ET SABLE DE RIVIERE
BASSIN No. 1 au CANAL
RÉSIDENCE: 81 RUE McCORD

2o Les lots 14b du Canton de Stanfold et les lots 18 et 18a-b du canton de Banford.

Vente le 20 janvier, à 9 h. a. m.; à la porte de l'église de Notre-Dame de Lourdes pour le lot de cette paroisse et le même jour à 2 h. p. m. à la porte de l'église de St Louis de Blanford pour les lots de cette paroisse.

In re Arthur Gaston Guay, failli.

Notre-Dame de Lourdes — Les lots 61, 60a et 62 du canton de Somerset ainsi que le lot 2a du canton de Stanfold avec bâtisses

Vente le 20 janvier, à 10 h. a. m. à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE KAMOURASKA

Uldéric Tremblay vs Joseph Gosselin.

St Epiphane et St Eloi.—1o La moitié sud-ouest du lot 210 avec bâtisses situés à St Eloi.

2o Un emplacement étant partie du lot 20 f avec bâtisses.

Vente le 19 janvier à 10 h. a. m., à la porte de l'église St Epiphane pour le lot de cette paroisse et le même jour, à 3 h. p. m., à la porte de l'église St Eloi pour le lot de cette paroisse.

DISTRICT DE MONTMAGNY

La Corporation de Montmagny vs Adelard Dionne

Montmagny — La partie du lot 146 avec bâtisses.

Vente le 20 janvier à 10 h. a. m. au bureau du Shérif.

DISTRICT DE RICHELIEU

Dame J. P. Dixon vs John Mullin

Sorel—Les lots 509, 510, 20, 18, 13, 82, 84, 85, 86, 94 à 101, 953, 1063, 1074, 1075, 1065 et 1067 avec bâtisses.

Vente le 20 janvier, à 10 h. a. m. au bureau du shérif.

DISTRICT DE SAGUENAY.

J. A. P. Dauteuil vs T. La Maltais

St Fidèle—Les lots 370 et 371 situés concession Cap-à-l'Aigle avec bâtisses.

Vente le 18 janvier, à 10 h. a. m. à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DES TROIS-RIVIERES

Joseph Eveleigh vs Dame Clara Bondy.

Trois-Rivières.—Le lot 781 situé rues Royale et des Forges avec bâtisses.

Vente le 19 janvier, à 10 h. a. m., au bureau du shérif.

Le chargement artificiel du cuir devient de plus en plus rare, on rencontre cependant encore des produits, notamment des cuirs à bon marché, contenant une matière quelconque les rendant plus lourds.

L'un de ces moyens de surcharge le plus en faveur, est la glucose ou le sucre de raisin.

Or, toute personne non chimiste peut aisément le reconnaître de la manière suivante :

En mettant un morceau de cuir surchargé dans un vase avec un peu d'eau et en l'y laissant 24 heures, on constate au bout de ce temps, que l'eau est devenue épaisse comme du sirop.

En mettant dans l'eau, l'un sur l'autre, deux morceaux de cuir chargé de glucose, au bout d'une heure, il est difficile de les séparer, vu la couche gommeuse qui s'est formée entre les deux cuirs.

Il a été constaté que dans certains cuirs, on a trouvé 30 à 40 p.c. de glucose.

Un autre moyen de déterminer la charge de glucose consiste à couper de petits morceaux de cuir, à les envelopper dans un chiffon humide et à les y laisser quelques jours.

Si le cuir est chargé de glucose, les petits morceaux, lorsqu'on les retire du chiffon se trouvent collés ensemble et entourés d'une substance rappelant le sirop.

Une particularité du cuir imprégné de glucose, c'est qu'une fois rendu humide, il ne sèche que très lentement, et qu'alors il ressemble plutôt à la gutta-percha ou à une peau brute, qu'à du cuir tanné.

Comme dernier signe de reconnaissance du cuir chargé de glucose nous pouvons enfin signaler la saveur douce de cuir.—(La Halle aux Cuirs).

SABLE DE CHATEAUGUAY

Montreal Sand & Gravel Co., 270 rue Ottawa, Montréal.

La Compagnie la plus forte et la mieux outillée du Dominion a toujours en mains un fort assortiment de Sables et Graviers; La Compagnie garantit la qualité et la quantité livrée. On sollicite des commandes.

Téléphone Bell 8586.

BOIS

FELIX DANSEREAU
 MARCHAND DE BOIS DE SCIAGE
 819 Rue ONTARIO, (Coin Parthenais)
 Tél. Bell No 6212. MONTREAL.

T. PREFONTAINE H. BOURGOVIN

T. PREFONTAINE & CIE
 Bois de Sciage et de Charpente

GROS ET DETAIL

Bureau: coin des rues NAPOLEON ET TRACY

STE-CUNEGONDE

Clos à bois, le long du Canal Lachine, des deux côtés. Téléphone Bell 8141, Montréal.

Spécialité: Bois préparés de toutes façons, assortis par longueurs et largeurs en grande quantité.

MENUISERIE

I. CHARBONNEAU & CIE, MANUFACTURIERS
 Spécialités, Balcon, Galerie en tournage, Laitier et menuiserie de fantaisie de tout genre.

Nos 1890 à 1896, rue St-Laurent, Mile-End.

EUG. PAQUIN, CHARPENTIER - MENUISIER,
 ENTREPRENEUR
 Réparation de toute sorte à des prix défiant toute compétition
 No. 1 Rue Calumet, Ste-Cunegonde.

WILFRID MERCIER

Entrepreneur Charpentier - Menuisier

194, RUE ST-ANDRE, MONTREAL.

Toute entreprise ou réparation exécutée à court délai.

J. BTE VIEN, Prop.

TEL. 6526

FYFE & CIE

CONTRACTEURS - MENUISIERS

ET MANUFACTURIERS DE

Fournitures de Bureaux et Magasins.
 Comptoirs et Tablettes.

Nos 60 et 62, rue Cadieux, Montréal

Les travaux de percement du canal projeté entre la Baltique et la Mer Noire doivent commencer au printemps prochain. L'une des extrémités de ce canal sera à Riga sur la Baltique et l'autre à Kherson sur la Mer Noire, près de l'embouchure du Dnieper; sa longueur sera d'environ 1,000 milles maritimes, sa largeur sera de 235 pieds à la surface, et sa profondeur de près de 33 pieds. Les vapeurs à long cours pourront y naviguer avec une vitesse de six nœuds à l'heure. Ce canal sera éclairé à la lumière électrique et les travaux ont été évalués à \$102,500,000.

Les principaux pays d'où l'on exportait l'acajou étaient jusqu'à ces derniers temps l'Amérique Centrale, Cuba, Saint-Domingue et le Brésil. Aujourd'hui l'Amérique elle-même reçoit des bois d'acajou venant d'Afrique.

Cette exploitation nouvelle est le résultat du voyage de Stanley à la recherche d'Emin Pacha. C'est lui qui a signalé sur la côte orientale d'Afrique d'immenses forêts où cet arbre croît en abondance. L'acajou d'Afrique est de nuance plus rosée que celui d'Amérique. On en aurait déjà exporté pour la valeur de douze millions de pieds.

Ainsi la mode peut revenir sans crainte aux meubles classiques d'acajou vernis chers à l'Empire et à la Restauration ou au plus moderne et plus fantaisiste acajou ciré. La matière ne lui fera pas défaut, et, détail sans doute profitable aux seuls ébénistes, son prix a déjà baissé de vingt pour cent.

Ventes enregistrées de Montréal.

Pendant la semaine terminée le 8 janv. 1899

MONTREAL EST

QUARTIER ST-JACQUES.

Rue St-Timothée, No 203 à 207. Lot 564, avec maison en brique, terrain 40 x 74. Louise Bissonnet Vve de Joseph Obistin à Charles Alfred Sylvestre; \$3000 [45251].

QUARTIER STE-MARIE

Rue Plessis, Nos 19 et 21. Lot 260, avec maison en brique, terrain 46 x 100 6. Philomène Rousseau épouse de Joseph Gibean à Napoléon Bohémier; \$3600 [45258].

Ave Delorimier, Nos 100 à 108. Lot 489 avec maison en brique, terrain 42 x 138. Rév. Frederick William Albert Meyer à Edward Joseph Ritson & William Joseph Ritson; \$8,800 [45260].

Rue Dufresne, Nos 205 à 227. Lot 1359-40 à 42 avec maison en brique, terrain 39 x 80 chacun. Damase Leclair à Labelle & Payette; \$8,600 [45270]

MONTREAL OUEST

QUARTIER STE-ANNE

Rue Commune. Lot pt 1573, 1572, 1571, 1570c, terrain irrég, supr 1900 vacant. George Bury à Hugh McLennan; \$2,381.57 [130510].

QUARTIER ST ANTOINE

Rue Dorchester, No 917. Lot 1507-9, avec maison en pierre, terrain 25 x 84. Dame Alice Jane Swail, épouse de George Warren Clarke à James Roy; \$11,300 [130496].

Rue Mackay, No 133. Lot pt 1700 et 1701a, avec maison en pierre et brique, terrain 22 6 x 114 La Succession Dame Thomas Léon McConkey à John Dougall Laing; \$8500 [130501].

Rue Belmont, Nos 16 à 26 Lot 1146, avec maison en pierre et brique, terrain 109 x 197 d'un côté et 130 de l'autre. The Land and Loan Co à Thomas F. Brown; \$25,000 [130509].

HOHELAGA ET JACQUES-CARTIER

QUARTIER HOHELAGA

Rues Duquette et Hochelaga. Lot 23-102 et 283, terrain 23 x 100 pour l'un et 23 x 110 pour l'autre vacants. Le Shérif de Montréal à Gaspard Deserres; \$16 00 [70881].

Ave Chicago. Lot 80-243-8, terrain 20 x 74.6 d'un côté et 74.5 de l'autre, supr 1489 vacant. Damien Lalonde à Ovide Vézina; \$500 [70931].

QUARTIER ST DENIS

Rue Brebeuf, Nos 204 et 206. Lot 329-135 et 136 avec maison en bois, terrain 50 x 80. Gédéon Limoges à Arthur Boyer; \$1,200 [70865].

Rue Resther Lot 325-16 à 22, avec maison en brique, 6 terrains 24 x 72 sup 1728; 1 terrain 22 x 72 supr 1584 chacun. Marie Louise Gatien à Anthime Rémi Archambault; \$28000 [70878].

Rue Resther. Lot 325-13, avec maison en brique, terrain 24 x 72. Marie Louise Castonguay épouse de Joseph Brosseau à Emma Marci Vve de Moïse Baillargeon; \$2500 [70927].

QUARTIER ST GABRIEL

Rue Reading, Nos 10 et 12. Lot 3399-179, avec maison en brique, terrain 23 x 90, The Birbeck Investment Security &

CONTRACTEURS DIVERS

JOS. BINETTE
 Constructeur-General
 398 RUE ST-JACQUES.

HORMIDAS CONTANT
 CONTRACTEUR PLATRIER
 290 RUE BEAUDRY
 TEL. BELL 7177. DES MARCHANDS 90.

ETIENNE ROBERT & FRÈRE
 Contracteurs: en: Général
 465, RUE ST-ANDRÉ

PEINTRES

PEINTURE et DECORATION

A BON MARCHÉ

L. Z. MATHIEU....
 245 Rue RICHELIEU.

A. VAILLANGOURT,

PEINTRE-DECORATEUR

IMITATIONS, DORURES ENSEIGNES, une spécialité
 Atelier: 535, rue St-André, Montreal.

THEO. DAVID

PEINTRE-DECORATEUR DE MAISONS
 ET D'ENSEIGNES

Enseignes sur bois, toile, coton, broche, cartes d'annonces, etc. Spécialité: Décorations d'églises, édifices publics, résidences privées.

69, RUE ST-LAURENT, MONTREAL

Entre les rues Vitre et Lagachetière.

Savings Co à William J. Egan; \$1400 [70880].

QUARTIER ST JEAN BAPTISTE

Ave Mont-Royal, Nos 224 et 226. Lot 7-169, avec maison en brique, terrain 25 x 80. Wilfrid Nuckle à Alfred Montreuil; \$1800 [70866].

Rue St Hypolite, Nos 367 et 369. Lot 120 et 121, avec maison en bois, terrain 42 x 74. Michel Pinaud dit Deschatelets à Alfred Catudal dit St Jean; \$1600 [70882].

Rue St André. Lot 11-46, terrain 22 x 94, supr 2668 vacant. Théodule Lessard à Jean Nadeau; \$525 [75892].

Rue St Dominique, Nos 981 et 983. Lot 212 avec maison en brique, terrain 23 6 x 69. Basilice Gosselin épouse de Adelard Charpentier à Edouard Larin; \$3075 [70893].

Ave Laval, No 596. Lot pt 16-10 avec maison en brique, terrain 25 x 65, supr 1625. Edouard Larin à Basilice Gosselin épouse de Adelard Charpentier; \$1 500 [70894].

Rue Cadieux, No 1099. Lot 1 ind 20-2, avec maison en pierre, terrain 17 1 x 72. 2. Charles Duval Lancy à Aimé Stewart Vve de Robert Dunkerton; \$1.00 et autres bonnes et valables considérations [70918].

MILE END

Avenue Mont Royal. Lot pt 159-5, avec maison en brique, terrain supr 1600. Marie Louise DeMontplaisir dit Chardon Vve de Joseph Plessis dit Bélaire à Raoul Ignace Charrette; \$600 [70898].

Rue Beaudry et avenue Mont Royal. Lot 13-46, 47, 61 et 62, avec maison en pierre et brique, terrain supr 1920 pour le 1er 1840 pour les autres. Le shérif de Montréal à James Price; \$82 [70900].

MONTREAL ANNEXE.

Rue Clarke. Lots 11-27, 47 à 54 et pt N.-E. 11-46, 9 terrains 24 x 107 chacun, 1 do 23 x 117. Mary Ann Holgate, épouse de J. L. Thompson à Charles Alfred Prévost et Joseph Trudel; \$9215 91 [30904].
 Rue Young. Lot 12-2-72, terrain 25 x

88.4, vacant. Ferdinand Lavallée, à L'Institut Catholique des Sourds-Muets; \$600 [70884].

WESTMOUNT

Ave Western. Lot 208-59, 59b, 214-41, 42, 43a, terrain, supr 12000 vacant William Graham à André J. H. St Denis et Charles Despocas; \$3,600 [70870].

Rue Grosvenor. Lot 1/2 S. E. 219-105 avec maison en pierre et brique, terrain supr 2775. James E. Hayden à Jpseph R. Fair; \$5,500 [70879].

Ave Bellevue. Lot 282-195 à 198, terrain supr 11497 vacant Joshua A. Bell à Francis Barton; \$2,341.40 [70897].

Ave Clandeboye. Lot pt 383-14 et 15, terrain supr 2790. Joseph Chamberland à Arthur Myre; \$1656 90 [70902].

Ave Clandeboye. Lot pt 383-15 et 16, terrain supr 2771, vacant. Alphonse Chapeau et Octave Lemay à Arthur Myre; \$1839 79 [75903].

Ave Arlington. Lot 230-13 et 230b-13, avec maison en pierre et brique, terrain supr 6100 Chs A. Prévost et Joseph Trud-l à Mary Ann Holgate, épouse de J. L. Thompson; \$15,000 [70905].

Place Belmont. Lot pt 1434 180, avec maison en pierre et brique, terrain supr 2150. Robert Reford et al à James S. Ereaux; \$3500 [70909].

Rue Metcalfe. Lot 261-9-5 et 261-10-5, avec maison en brique, terrain supr 2650. Mary Ann Holgate, épouse de J. L. Thompson à Edward Askew; \$9000 [70920].

Ave Metcalf. Lot 261-9-5 et 261-10-5, avec maison en brique, terrain supr 2650. Edward Askew à Charlotte Maud Benn, épouse de Ames James Lawrence; \$9000 [70921].

Avenue Victoria. Lot 215 104 et 105, terrain shpr 13249. Joseph Armstrong à Charles Sandwith Campbell; \$3300 [70933].

ST-HENRI.

Rue Ste-Elizabeth. Lot 1705-12, avec maison en bois, terrain supr 1752. The Sun Life Assurance Co à Olivier Lavoie; \$210 [70871].

Rue Notre Dame, No 3629. Lot 1025, avec maison en brique, terrain supr 2500 Marie Louise Papin dit Baronet à Frédéric Sigouin; \$2900 [70876].

Rue St-Jacques. Droits dans le lot 1671, terrain supr 10300. Marie Caz-lais épouse de Alphonse Dorais à Joseph Caze-lais; \$250 [70943].

OUTREMONT

Rue Hutchison. Lot 32 7-52, terrain 50 x 100 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co à Patrick Keyes; \$550 [70939].

VERDUN

Lot 3708, terrain supr 6600. Louis A. Drapeau à Peter Jackson; \$425 [70890].

MONTREAL JUNCTION

Ave Herald. Lot 140-54, terrain 50 x 83. John Alexander McCarville à James Philip Martin; \$572 [70872].

SAULT AUX RECOLLETS

Rue St André. Lot 498-150b, terrain 25 x 80. La Cie des Terres du Parc Amherst à Eugénie Levesque vve de Louis Julien; \$70 [70873].

ST LAURENT

Lot 502, terrain supr 1 arpent. Marcel Bleignier dit Jarry et ux à Jean Baptiste Roy; \$400 [70862].

LACHINE

Avenue 2ème. Lot 916-67, terrain 50 x 120 vacant James Armstrong et J. J. Cook à James Mason; \$130 [70857].

PLOMBIERS ETC.

E. DOUVILLE, 137B rue St-Urbain

A. BLAIS. Plombier Sanitaire et Couvreur
Poseur d'Appareils à Chauffage
Fabricant de Corniches en tôle galvanisée
STE-ANNE DE BELLEVUE, Q.

L. GIRARD & CIE., Plombiers Couvresseurs
Forblantiers
Spécialité: Corniche en tôle galvanisée
TEL. BELL 6329. 350, ST-LAURENT.

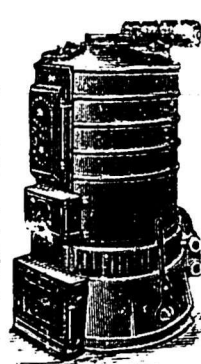
THE JAMES ROBERTSON CO., LIM
MARCHANDS DE METAUX,
FABRICANTS DE TUYAUX EN PLOMB.

Coudes en plomb comprimé, Plomb de chasse, Mas-tic, Blanc de plomb. Spécialité de l'enveloppe des Fils Electriques avec du plomb; aussi Scies rondes, Scies à moulins, Godendards et autres scies.

Bureaux: 144 rue William,
Usines: coin rues William et Dalhousie. MONTREAL

TELEPHONE BELL 7012

A. DEMERS & CIE



LE DEVAINT
DRAPEAU, SAVIGNAC & CIE
PLOMBIERS

Couvresseurs,
Poseurs d'Appareils
à Gaz et à Vapeur,
Electriciens, Etc.

Spécialité pour la pose des
Appareils de Chauffage
de toutes sortes.

Votre patronage est respectu-
eusement sollicité, et nos
prix sont modérés.

No 386, rue St-Laurent
MONTREAL

PLATRE ET MARBRE

VICTOR BOHEMIER TEL. MARCH.
568
Manufacturier d'Ornements en Plâtre
No 168, RUE STE-ELISABETH

Propriétaire de Carrières de Granit Rouge, Rose et Gris.
Bureau et Atelier: - - - COTE-DES-NEIGES, MONTREAL.

J. BRUNET
Manufacturier et Importateur de MONUMENTS EN MARBRE
ET GRANIT, OUVRAGES DE BATISSES, en gros et en détail.
Estimations données sur application. Téléphone Bell 4600,
connection gratuite pour Montreal.

COTE-DES-NEIGES MONTREAL

MARBRERIE CANADIENNE

T. ROCHON & FILS
(Successeurs de A. R. Girard)
Carrelage en Marbre et Mosaïque, Manteaux de Chemi-
nées, Monuments, Tables pour Plombiers et Menuisiers.
Réparations de tous genres
36 RUE WINGSOR. - Tel: Bell 2973. - March: 755

Avenue Brewster. Lot 55 5, terrain vacant. Le Shérif de Montréal à Maximé E. Green; \$60 [70899].

Lot 872-31 et 34 George Tardif à Emery Bellefauille; \$660 [70936].

Ventes d'immeubles par quartiers

Voici les totaux de ventes par quartiers:

St Jacques.....	\$3,000 00
Ste Marie.....	20,400 00
Ste Anne.....	2 381 57
St Antoine.....	44,800 00
Hochelaga.....	518 00
St-Denis.....	31,700 00
St Gabriel.....	1,400 00
St-Jean-Baptiste.....	8,500 00
Mill End.....	682 00
Montreal Annexe.....	9,815 91
Westmount.....	54,588 09
St Henri.....	3,300 00
Outremont.....	550 00
Verdun.....	425 00
Montreal Junction.....	572 00

\$182,690 57

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants:

Rue Commune, quartier Ste Anne,	\$1.25 le pied.
Ave Chicago, do Hochelaga,	33c le pied.
Rue St André, do St-Jean-Bte,	25c le pied.
Rue Clarke, Montréal Annexe, 3de l. p.	
Rue Young, do	27c "
Ave Western, Westmount,	30c "
Ave Bellevue, do	20c "
Ave Clandeboye, do	59c et 61c "
Ave Victoria, do	24c "
Rue Hutchison, Outremont,	11c "

PRÊTS ET OBLIGATIONS HYPOTHECAIRES

Pendant la semaine terminée le 8 janvier 1898, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de \$211,714 divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs:

Particuliers.....	\$115 544
Successions.....	1,200
Cies de prêts.....	8,000
Assurances.....	76,000
Autres corporations.....	11,000
	\$211,744

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de:

- 4 1/2 p.c. pour \$55,000.
 - 4 1/2 p.c. pour \$6,000 et \$15,000.
 - 5 p.c. pour \$500; \$1,500; \$3,500; \$4 000;
 - 2 sommes de \$6,000; \$7,000; \$11,000;
 - \$20,000 et \$25,000.
 - 5 1/2 p.c. pour \$1,000.
- Les autres prêts portent 6, 7 et 8 p.c. d'intérêts.

L'ACIDIFICATION DU LAIT

Le succès dans les industries de la laiterie dépend de la direction plus ou moins heureuse que l'on a su imprimer aux fermentations du lait ou de ses produits. C'est aujourd'hui, en suivant par l'analyse la marche de l'acidification de la crème, que l'on peut indiquer et saisir le moment favorable pour le barat-tage; c'est encore par des essais acidimétriques que, dans la froma-gerie, on étudie et on dirige les ac-tions de moisissures et des bactéries.

L'opération du dosage de l'acidité est des plus simples. On prépare une dissolution de potasse caustique titrée à 6 gr. 22 par litre et en opé-rant sur 10 centimètres cubes de lait ou de liquide de laiterie, avec la phtaléine du phénol comme indicateur, on cherche combien de potasse il faut ajouter pour faire virer au rouge la phtaléine.

Avec le dosage que nous avons indiqué pour la liqueur alcaline, un centimètre cube de potasse corres-pond à un gramme par litre d'acide lactique.

Les laits frais titrent ordinaire-ment 1 c. c., 5 à 1.8.

Les laits dont le titre dépasse 2.2 ou 2.5 sont déjà en voie d'altéra-tion; le lait tourne sous l'influence de la chaleur lorsque son titre at-teint 3.0 à 3.5, et il se coagule à

froid s'il neutralise plus de 4 à 4 c. c., 5 de potasse.

Lorsque l'on a occasion d'exécuter un grand nombre de ces titrages, on ne peut manquer de faire quelques remarques assez singulières.

I. — Si l'on titre des laits un peu acides ou coagulés, il se dégage, sous l'influence de l'alcali, une odeur qui rappelle celle de certaines ammoniacales composées.

II. — Le titre d'un lait coagulé diminue par la simple agitation préalable du coagulum.

III. — Le serum, séparé du caillé par une filtration, titre moins que le lait tourné dans son ensemble.

Nous avons été amené à penser que la potasse avait une action complexe, qu'elle agissait sur l'acide lactique pour le neutraliser, mais qu'elle devait, en outre, avoir une action désorganisatrice sur un des corps azotés du lait, et qu'enfin la phtaléine ne rougissait qu'après épurement de ces deux réactions.

La confirmation de l'exactitude de cette hypothèse devait se trouver dans la séparation des deux fonctions de la substance alcaline.

En isolant l'un des deux corps en présence, le corps azoté, par exemple, on devait trouver une diminution de l'acidité. — C'est ce qui se produit en effet.

Il existe plusieurs procédés de séparation de la matière azotée : on peut se servir de la présure ou de précipitants neutres.

Nous nous sommes trouvé à même, grâce à l'obligeance de M. Petit, chimiste-spécialiste en la matière, d'employer pour nos expériences des présures de concentration énorme, présure dont une partie coagulait trois cent ou même six cent mille fois son poids de lait.

Avec ces diastases énergiques, la quantité du réactif devient si faible que sa réaction acide n'intervient plus dans le dosage, on la néglige sans erreur appréciable.

Si l'on provoque la coagulation d'un lait par une de ces diastases et que l'on titre l'acidité du serum, on observe toujours une diminution du titre acide primitif ; nous désignons cette diminution de titrage par le mot *rétrogradation*.

La présure n'est pas toujours d'un emploi commode, ses réactions sont lentes et influencées dans leurs effets par les moindres variations dans les circonstances ou dans les conditions de l'essai.

On arrive à des résultats beaucoup plus réguliers et plus sûrs en employant le chlorure de sodium comme agent de séparation.

Si on ajoute à du lait la moitié de son poids de sel et qu'on remue doucement le mélange, on voit qu'après quelques minutes le liquide devient visqueux, sirupeux ; si on le filtre, on recueille un liquide d'une limpidité parfaite.

Toute la matière grasse et la presque totalité de la matière azotée sont retenues sur le filtre.

La réaction est encore plus nette et plus rapide si l'on chauffe ; nous opérons de la manière suivante :

A 50 c. c. de lait, nous ajoutons 25 gr. de sel blanc et nous chauffons jusqu'à ce que le liquide, d'abord sirupeux, redevienne fluide ; nous filtrons et nous lavons le dépôt sur le filtre avec une dissolution chaude et saturée de sel, jusqu'à recueillir 100 c. c. de filtré, froid.

Le titre acidimétrique est pris sur 20 c. c. de ce filtré (au lieu de 10 c. c., puisque le lait a été dilué par le lavage et étendu à 100 c. c.)

La rétrogradation se montre toujours ; elle est très notable et de l'ordre de la quantité d'acide lactique. Ainsi, du lait titrant 20 donne un serum salé qui titre dans les environs de dix.

Lorsque l'acidité du lait augmente, la rétrogradation va en augmentant et un lavage à l'éther montre que tout l'acide lactique a cependant bien été entraîné par les dissolutions salées.

Voilà donc un fait démontré :

L'acide lactique ne figure que pour une part dans l'acidité mesurée.

Voyons ce que devient la matière azotée dans l'acidification :

Un assez grand nombre de sels métalliques précipitent la caséine, ou en tout cas une matière azotée dans le lait : ce sont, par exemple, les sels de cuivre, de baryum, de mercure, d'argent ; mais, quoique les précipitations soient extrêmement nettes, que les précipités soient bien insolubles, on n'a pas, jusqu'à présent, trouvé le moyen de les utiliser pour un dosage ; nous allons faire connaître la raison des succès.

Nous choisissons comme précipitant l'azotate d'argent.

A 10 c. c. de lait, contenus dans un flacon jaugé de 100 c. c., nous ajoutons 20 c. c. d'une dissolution d'azotate d'argent à 17 grammes par litre. Nous chauffons en agitant doucement jusqu'à ce que le précipité grumeleux monte à la surface.

Nous arrêtons alors, faisons, refroidir et complétons ensuite à 100 c. c. avec de l'eau distillée.

La liqueur filtre très vite, on dose l'argent restant dissous par le chlorure de sodium avec le chromate de potasse comme indicateur.

On obtient un titrage ; nous appelons le *titre argent* la quantité d'argent englobé par le précipité.

Cette précipitation ne se fait que dans les liqueurs acides, mais, chose remarquable, la quantité d'argent englobé dans le précipité diminue quand l'acidité augmente.

Résumons la marche de ces titrages.

Un lait devient de plus en plus acide :

La rétrogradation augmente.

Le précipité argent diminue.

D'autre part, si l'on soumet à la force centrifuge du lait en voie d'acidification, il s'opère une dislocation du liquide ; on obtient de la crème, un serum absolument limpide et enfin un précipité.

L'expérience physique corrobore et appuie ce que les dosages viennent de nous apprendre.

Dans un lait dont l'acidification augmente, il se produit comme une séparation graduellement croissante d'une matière azotée, d'une matière devenue insensible à l'action des sels métalliques, mais qui reste bien attaquant par la potasse.

N'insistons pas plus qu'il ne convient sur ces réactions chimiques, si intéressantes, mais un peu ardues laissons plutôt entrevoir les résultats pratiques de ces études.

Nous comprenons dès maintenant le rôle du sel dans la fromagerie, c'est un désacidifiant ; c'est le sel qui va contribuer à terminer le règne des moisissures pour favoriser la venue des bactéries, c'est l'ammoniaque sécrétée par ces petits organismes qui sera la première cause de la liquéfaction de la caséine, et, comme nous le disions en commençant cet article, tous ces phénomènes peuvent être suivis pas à pas, toutes les évolutions seront enregistrées, non plus seulement par le titrage un peu trop grossier, un peu trop global de l'acidité, mais par les recherches plus fouillées, plus délicates du montant de la rétrogradation et de l'évaluation du titre argent.

R. LEZÉ.

(La Laiterie.)

L'importation des bois sciés à Londres du 1er janvier au 30 novembre dernier s'est élevée à 1,655,652 loads en comparaison à 1,450,668 loads l'année dernière, soit une augmentation de 204,984 loads, ou 67,000 standards. La quantité de bois bruts importés pendant cette période de temps s'est montée à 257,463 loads, en comparaison à 232,124 loads, soit une augmentation de 25,339 loads. Dans la majorité des autres ports sur le littoral, l'augmentation de l'année courante est proportionnellement aussi très élevée.