

**PAGES
MANQUANTES**

LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Propriété Immobilière, Etc.

EDITEURS :

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES

(The Trades Publishing Co.)

25, Rue Saint-Gabriel, - MONTREAL

TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT	MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.50	PAR AN.
	CANADA ET ETATS-UNIS - 2.00	
	UNION POSTALE - - FRS 20.00	

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit. Directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

Une année commencée est due en entier, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arriérés ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable au pair à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de : "LE PRIX COURANT"

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements. Adressez toutes communications simplement comme suit :

LE PRIX COURANT, Montréal.

TELEMECANIQUE SANS FIL

La télémeccanique sans fil est une généralisation de la télégraphie sans fil. Elle dérive des mêmes principes, et sa réalisation repose, comme celle de la télégraphie sans fil, sur l'emploi d'un "radio-conducteur", appareil qui devient conducteur par le rayonnement qui émane d'une étincelle électrique et permet de fermer à distance et sans fil de ligne le circuit d'une pile.

On sait généralement que le "tube à limaille" fut le premier radio-conducteur employé en télégraphie sans fil. Il n'est pas inutile de rappeler ses propriétés pour rendre l'exposé plus commode.

Un tube à limaille est un tube en matière isolante en verre le plus souvent, traversé par deux tiges ou pistons conducteurs entre lesquels de la limaille métallique est intercalée sans pression notable. Un tube à limaille jouit de la propriété remarquable de "devenir conducteur" de l'électricité comme un morceau de cuivre ou d'argent lorsque, à une certaine distance, on fait jaillir une étincelle électrique entre deux boules de métal; et ce tube à limaille "perd sa conductibilité" par un choc.

En introduisant un tube à limaille dans un circuit de pile, on empêche le courant électrique de passer, comme si le circuit était interrompu. Si une étincelle électrique éclate dans le voisinage, le tube devient conducteur, le courant de la pile passe et continue à passer jusqu'au moment où un coup sec frappé sur le tube ou le support du tube vient suspendre la conductibilité. "La conductibilité intermittente du tube à limaille est le point de départ de la télégraphie et de la télémeccanique sans fil"; mon expérience fondamentale de 1890 la démontre nettement et fait entrevoir ses conséquences.

pour reproduire cette expérience, un tube à limaille est placé dans un circuit fermé avec un galvanomètre destiné à mesurer le passage d'un courant élec-

trique par la déviation d'une aiguille aimantée. Le courant est d'abord arrêté par l'air interposé entre les différents grains de la limaille, mais il passe dès qu'une étincelle électrique éclate, comme si les grains étaient fortement pressés les uns contre les autres de façon à former une masse continue. Un choc sur le tube suspend la circulation du courant, une nouvelle étincelle la rétablit, un nouveau choc la suspend encore. Cette alternative peut être répétée un grand nombre de fois à des intervalles quelconques.

Les étincelles sont habituellement produites par une bobine d'induction à l'ouverture du circuit inducteur. Une étincelle éclate alors entre deux boules de métal auxquelles aboutit le fil induit de la bobine; les deux boules portées chacune par une petite colonne forment ce que l'on appelle un excitateur à étincelles.

Cette expérience est une image de la télégraphie sans fil. En effet, deux postes sont en présence: un poste de départ d'où émanent des signaux, et un poste d'arrivée avec un circuit récepteur dans lequel les déviations de l'aiguille du galvanomètre répondent aux signaux du poste de départ. Le poste d'arrivée se comporte ici comme le poste d'arrivée du télégraphe à aiguilles qui a été si longtemps usité en Angleterre. Entre le poste à étincelles et le poste à galvanomètre, il n'y a pas de fil de ligne. C'est de la suppression du fil de ligne que vient le nom de télégraphie sans fil.

Il n'est pas inutile de rappeler encore que l'action d'une étincelle, telle qu'elle se manifeste sur un tube à limaille, se propage tout autour du poste de départ "dans toutes les directions" avec la vitesse de la lumière à travers l'air, à travers les corps isolants, tels que l'huile, le verre, le caoutchouc, à travers l'eau pure, à travers les cloisons et les murs. Les enveloppes métalliques, les solutions métalliques, l'eau salée interceptent cette action. Si l'on enferme le circuit entier

du poste d'arrivée; élément de pile, tube à limaille et galvanomètre, dans une boîte en bois, dans un massif de pierre, l'action de l'étincelle a encore lieu; si le même circuit est contenu dans une caisse métallique ou dans une cage en fil métallique à mailles serrées, l'action de l'étincelle ne se produit plus.

La distance à laquelle s'étend l'effet d'une étincelle électrique de quelques millimètres sur un tube à limaille atteint ainsi une centaine de mètres; cette distance est notablement accrue quand on augmente la décharge et surtout quand on prolonge l'appareil producteur d'étincelles du poste de départ par une longue tige métallique appelée antenne: on munit également le tube au poste d'arrivée d'un prolongement semblable. Les deux antennes sont habituellement dressées verticalement.

D'où provient cette action d'une étincelle sur un tube à limaille? Pour chercher à s'en rendre compte, on comprend qu'il y a à considérer d'une part l'étincelle qui exerce l'action et d'autre part le tube à limaille qui la subit. Nous entendons le bruit d'une étincelle qui éclate, nous voyons sa lumière, mais une étincelle électrique n'est pas seulement le siège de vibrations sonores qui frappent notre oreille, de vibrations lumineuses qui impressionnent notre oeil: elle rayonne encore autour d'elle un troisième système de vibrations, purement électriques, bien distinctes des précédentes, invisibles et silencieuses, qui nous atteignent comme les deux autres, mais que nous ne percevons pas, faute d'organe spécial. Ce sont ces vibrations électriques qui agissent sur le tube à limaille.

Le tube à limaille est un appareil de laboratoire sensible aux vibrations électriques, créé par l'expérimentation scientifique, supplantant à l'organe qui nous manque pour percevoir les vibrations électriques. Par analogie, on l'a assimilé quelquefois à notre oreille et plus souvent à notre oeil. Cette dernière compa-

raison est la plus exacte, car les vibrations électriques se propagent transversalement comme les vibrations lumineuses, et le milieu qui transmet les vibrations électriques est le même que celui qui transmet les vibrations lumineuses: c'est un milieu qui remplit tout l'es-

l'on pourrait appeler les couleurs ou les périodes des vibrations électriques, car il est incomplet. C'est un fragment d'organe, auquel il faudrait adjoindre beaucoup d'annexes pour le compléter; mais son imperfection même et sa constitution rudimentaire le rendent plus maniable

poste d'arrivée un circuit sensible à celui du tube à limaille; l'un des pôles de l'élément de pile est relié au disque, le courant se rend de là au trépied en passant par les trois points de contact des pointes en acier poli, il va ensuite de la tablette de laiton au galvanomètre

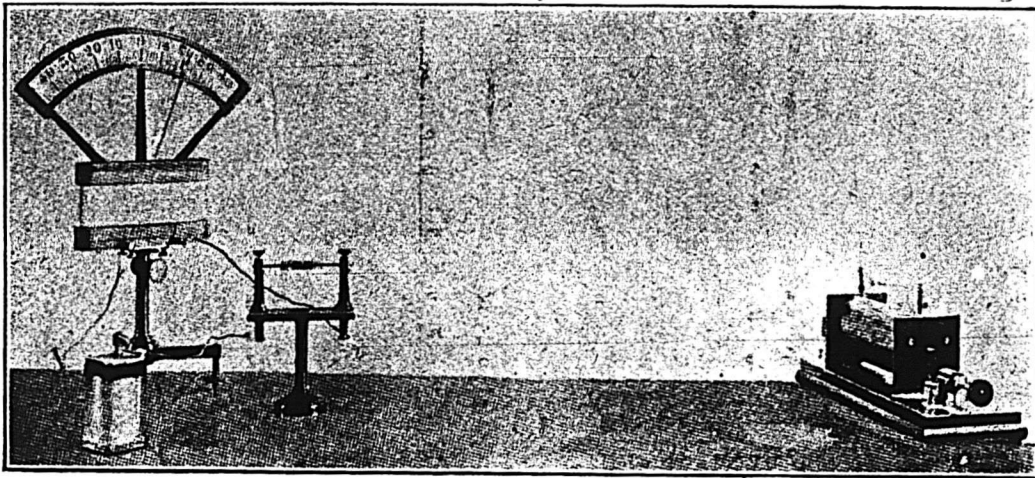


Fig. 1 — Expérience fondamentale établissant le principe de la Télégraphie sans fil

pace, pénètre toutes les substances et qu'on a appelé "éther", à cause de l'extrême faiblesse de sa densité. Un tube à limaille révèle des vibrations électriques en devenant conducteur d'un courant électrique. La comparaison avec les vibrations lumineuses et l'oeil nous fait déjà concevoir les vibrations électriques et l'"oeil électrique". Mais on peut aller plus loin dans l'étude du mécanisme fonctionnel; l'oeil électrique se prête mieux que l'oeil ordinaire à l'analyse de l'impression que lui apporte un mouvement vibratoire électrique. Les vibrations électriques sont des courants électriques de sens alternativement contraires, qui se succèdent très rapidement dans les conducteurs métalliques du circuit d'une étincelle. Ces courants alternatifs de sens et d'intensité continuellement variables circulent dans les conducteurs du poste de départ, ils exercent très vivement à distance sur les conducteurs du poste d'arrivée les effets d'influence accoutumés des courants variables. Ces effets, découverts autrefois par Faraday, sont appelés effets d'induction. Ils consistent en courants alternatifs ou en vibrations électriques de même période que les vibrations électriques du poste de départ. Ces courants alternatifs d'induction parcourent le circuit du tube à limaille, forcent l'obstacle que leur opposaient les petits intervalles d'air compris entre les grains de limaille. Les petits intervalles d'air demeurent ensuite conducteurs pour le courant de pile qu'ils arrêtaient primitivement. Diverses actions, entre autres des chocs, suppriment cette conductibilité.

Le tube à limaille n'a pas la complexité de construction, ni la délicatesse de fonctionnement de notre organe de la vision, il n'est pas en état de distinguer ce que

et il ne nous donne pas seulement le moyen de reconnaître l'existence des vibrations électriques, mais il se prête encore avec beaucoup de souplesse à leur utilisation.

L'oeil électrique ou le radio-conducteur, ainsi nommé d'après sa propriété essentielle de devenir conducteur d'un courant électrique de pile quand il a été parcouru par les vibrations électriques d'une étincelle, peut affecter des formes extérieures diverses. Une variété plus sensible et plus régulière que le tube à

et de là au second pôle de la pile. Le circuit ainsi obtenu est interrompu au contact imparfait des pointes et du disque. L'obstacle apporté par ce contact est forcé par le courant de la pile quand une étincelle éclate à la bobine d'induction du poste de départ. La circulation du courant continue jusqu'à ce qu'un choc sur le support du disque vienne à la suspendre. Nous avons encore affaire à une conductibilité intermittente comme avec le tube à limaille.

* * *

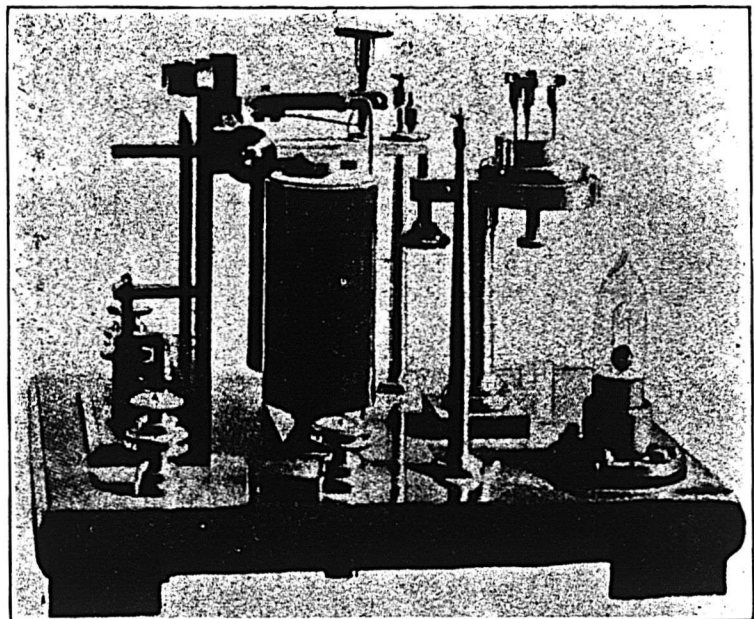


Fig. 2 — Récepteur au son ou frappeur automatique avec trépied-disque

limaille est le "trépied-disque"; il consiste en une tablette de laiton à trois pieds dont les pointes inférieures en acier poli reposent sur un disque d'acier également poli.

Pour répéter avec le trépied-disque l'expérience fondamentale, on forme au

Après ces préliminaires, qui servent pour objet de familiariser le lecteur avec l'organe sensible dans les expériences qui nous occupent, revenons encore à l'expérience fondamentale pour en tirer les conséquences qu'elle comporte.

Au galvanomètre, qui faisait partie du

L. H. HEBERT

FERRONNERIES ET QUINCAILLERIES EN GROS

297-299 RUE ST-PAUL

MONTREAL.

Montréal, 3 Mai 1906.

M.

Si, depuis plus de vingt ans que notre maison est fondée, nous comptons au nombre de nos clients d'aujourd'hui des clients de la première heure, nous devons croire qu'ils ont été satisfaits de la manière dont nous les avons traités.

Si nous augmentons constamment le nombre de nos clients, nous devons croire également que nous avons les marchandises qui leur conviennent.

Si notre chiffre d'affaires gagne d'année en année, nous pouvons penser que nos progrès constants ne sont pas dus à la chance, au hasard, mais bien à nos efforts pour obtenir des marchandises correctes, que nous vendons à des prix corrects et au soin que nous prenons à faire les livraisons. —

Nous remercions nos clients qui apprécient notre manière de faire et nous prions ceux qui ne sont pas encore en relation d'affaires avec nous de nous donner un ordre d'essai; nous avons l'assurance de leur donner une égale satisfaction.

Votre dévoué,

L. H. HEBERT.

circuit, substituons un électro-aimant qui s'aimante quand un courant électrique le traverse et attire une palette de fer doux. Si la palette tourne autour d'un axe fixe et est disposée pour marquer dans son mouvement de bascule un point sur une bande de papier à dépêches qui se déroule, l'ensemble de l'électro-aimant, de la palette, du rouleau de papier et du mouvement d'horlogerie qui entraîne le papier, constitue le récepteur Morse bien connu des bureaux télégraphiques. Le circuit du poste d'arrivée comprend ainsi un élément de pile, un radio-conducteur et un récepteur Morse. Quand alors, au poste de départ, on fera éclater une étincelle entre les deux boules de l'excitateur de la bobine d'induction, le radio-conducteur deviendra conducteur au poste d'arrivée, l'électro-aimant s'aimantera, la palette sera attirée, un point sera marqué sur le papier à dépêches. Le choc de la palette contre un butoir qui limite sa course suffira pour suspendre la conductibilité du radio-conducteur. Entre le poste de départ où éclate une étincelle et le poste d'arrivée où se ferme le circuit du radio-conducteur, il n'y a pas de fil de ligne ; il s'agit de télégraphie sans fil réalisée, cette fois, non plus avec un galvanomètre, mais, conformément aux habitudes courantes, avec le récepteur Morse qui inscrit les dépêches.

Si l'on supprime à la fois la pointe qui inscrit les signaux, le rouleau de papier à dépêches et le mouvement d'horlogerie, il ne subsiste du récepteur que l'électro-aimant et la palette de contact, rien d'essentiel n'est changé au fonctionnement du récepteur privé de ses accessoires d'inscription, il y a encore concordance exacte entre les étincelles qui éclatent au poste de départ et les chocs de la palette contre le butoir au poste d'arrivée. On reçoit la dépêche et on la lit "au son". Ce récepteur ainsi réduit nous servira dans les diverses applications des radio-conducteurs alors même qu'il ne s'agira plus d'envoi de dépêches. Il constituera un frappeur automatique qui ramènera le radio-conducteur à son rôle primitif d'interrupteur lorsque, après avoir été rendu conducteur par une étincelle du poste de départ, il aura fermé momentanément un circuit au poste d'arrivée.

Si nous revenons encore à l'expérience fondamentale, nous sommes amenés tout naturellement à penser qu'un radio-conducteur n'est pas seulement en état de permettre à distance, sans fil de ligne, la déviation d'un galvanomètre ou l'aimantation d'un électro-aimant, car il sert en somme à fermer à un moment donné le circuit d'une pile, et la nature de l'effet qu'il provoque ne dépend que de la composition du circuit. Il donnera donc le moyen de "réaliser à distance tous les effets du courant électrique":

incandescence de fils métalliques ou de lampes électriques, allumage d'arcs électriques, illumination de tubes de Geissler, production de rayons de Roentgen, inflammation de corps combustibles, explosion des mines ou de pièces d'artifice. Il permettra encore de réaliser à distance, par l'intermédiaire d'électro-aimants et de dispositifs convenablement agencés, les actions mécaniques les plus variées: forage de pièces métalliques, élévation de fardeaux et, en général, toutes sortes d'effets. On saura effectuer l'un après l'autre ces différents effets au poste d'arrivée, pourvu qu'il s'y trouve un opérateur qui ferme à tour de rôle avec un radio-conducteur les circuits auxquels les étincelles du poste de départ devront s'adresser successivement.

cuits et tous les effets auraient été réalisés simultanément.

On peut même déterminer des actions compliquées en faisant en sorte qu'au poste d'arrivée, par l'intervention d'une seule étincelle du poste de départ, une première action en commande une seconde, la seconde en commande une troisième et ainsi de suite, les actions se succédant pour ainsi dire en cascade.

La plupart des effets que nous avons supposés effectués dans le circuit même du radio-conducteur exigent un fort courant qui ne traverserait pas sans dommage le radio-conducteur, aussi est-il souvent préférable de les produire dans un circuit voisin.

On emploie pour cela le frappeur automatique qui a été décrit plus haut. Un

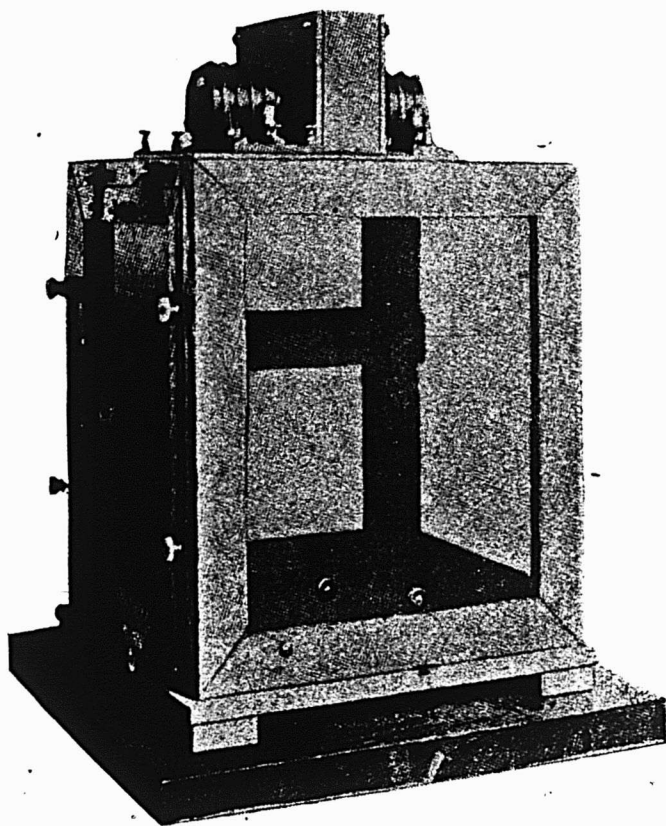


Fig. 3. — Axe distributeur de Télémechanique. Premier modèle à mouvement d'horlogerie

C'est de cette façon que dans certains théâtres, spécialement à l'étranger, on détermine actuellement à distance, par l'influence d'une étincelle éloignée, des effets très variés, au grand étonnement des spectateurs, sans avoir besoin de recourir au moindre artifice. Ces effets, quelque complexes qu'ils puissent être ne sont en définitive que des variantes intéressantes de l'expérience fondamentale; j'ai eu l'occasion à plusieurs reprises, il y a déjà bien longtemps, d'en présenter un certain nombre à ce titre dans plusieurs conférences.

Si les circuits, au lieu d'être agencés successivement, comme je l'ai supposé, avaient tous été constitués à la fois à l'avance, au poste d'arrivée, chacun avec son radio-conducteur, une seule étincelle aurait d'un seul coup fermé tous les cir-

premier circuit comprenant un élément de pile, un radio-conducteur, et l'électro-aimant frappeur ayant été constitué au poste d'arrivée, si une étincelle éclate au poste de départ, le radio-conducteur devient conducteur, le courant de l'élément de pile passe un instant dans le circuit; on applique ce courant momentanément à provoquer un "déclanchement" qui ferme un circuit voisin où se produit alors l'effet cherché; cet effet provoque l'électro-aimant du frappeur ayant été aimanté, la palette de contact a momentanément supprimé la conductibilité du radio-conducteur qui était devenu superflue.

Pour tous les effets dont il vient de s'agitir question et qui peuvent être groupés dans la dénomination générale de "télé-



*Fabricants et
Exportateurs de*

**Harnais,
Colliers,
Selles,
Couvertes,
Valises,
Porte-Manteaux,
Sacs de Voyage,
Malles,
Mocassins,
Empeignes,
Etc., Etc.**

A TOUS les Marchands
qui nous en feront
la demande, nous enver-
rons GRATUITEMENT
notre Catalogue Illustré.

L ES COMMANDES
PAR LA MALLE
REÇOIVENT NOTRE
ATTENTION IMMÉ-
DIATE.



*Négociants et
Importateurs de*

**Cuirs, Articles de
Cordonnerie et
de Sellerie.**



Samontagne Limitée.

— BLOC BALMORAL —

RUE NOTRE DAME OUEST, MONTREAL, Can.



mécanique sans fil de ligne, le poste de départ et le poste d'arrivée seront distants de 50, 100, 200 kilomètres et plus, comme en télégraphie sans fil.

Quelque ingénieuses que puissent être les dispositions adoptées pour réaliser des effets complexes par une seule étincelle éclatant à distance, en faisant dépendre les unes des autres les actions consécutives, et quelque perfectionnés que soient les mécanismes mis en jeu, le résultat reste incertain si des renseignements immédiats manquent sur la réussite d'effets provoqués hors de la portée de la vue.

Soit des phénomènes solidaires les uns des autres. Dans ce cas particulier, par une division convenable du travail, la complication des mécanismes est considérablement réduite et la sécurité se trouve par cela même accrue.

Le nouvel appareil récepteur présente les avantages suivants: s'il s'agit de phénomènes indépendants, il donnera la facilité de les provoquer dans tel ordre qu'on voudra choisir et au moment qui paraîtra le plus avantageux; il permettra de laisser ces phénomènes persister pendant le temps qui plaira; de les suspendre tous ou en partie au moment le plus

de diriger à volonté les phénomènes du poste d'arrivée, de les produire et de les arrêter; il sait à quel moment il est en situation d'agir sur tel ou tel circuit, et même il contrôle les effets qu'il a déterminés, comme s'il les produisait sous ses yeux.

Ces facilités résultent de la disposition de l'appareil de réception. L'appareil de réception du poste d'arrivée a pour pièce essentielle un axe en acier cylindrique et horizontal qui tourne lentement. Dans un premier modèle, qui était un modèle de démonstration et qui est figuré ici, l'axe était entraîné par un mouvement

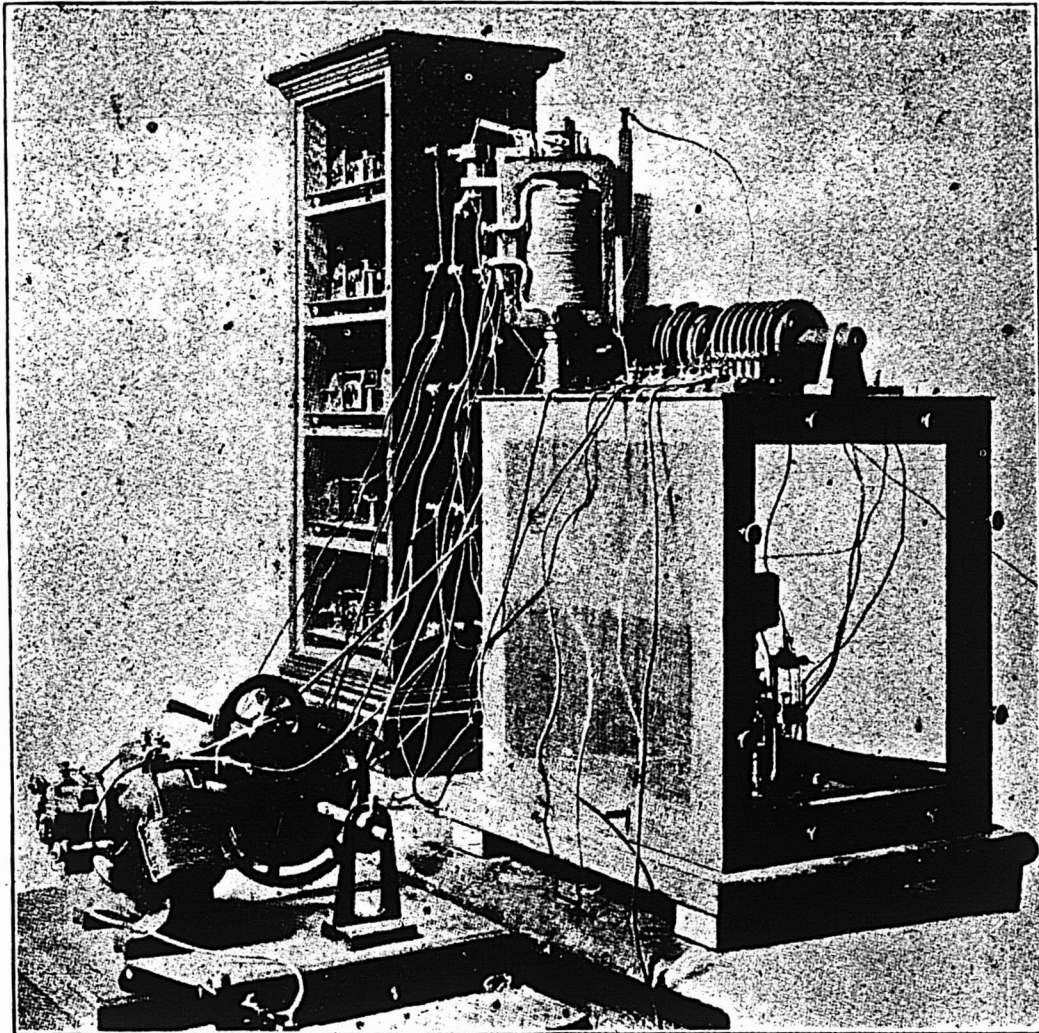


Fig. 4 — Axe distributeur entraîné par un moteur électrique et appareils de déclenchement

Je vais décrire de nouveaux appareils qui répondent aux exigences de la pratique en télémechanique sans fil.

Au poste d'arrivée, où différents effets à produire ont été agencés à l'avance, en l'absence d'opérateur et même de surveillant, est installé un appareil récepteur qui, sous l'influence d'étincelles lancées, en des temps opportuns par un appareil transmetteur du poste de départ, détermine non pas simultanément, mais successivement:

Soit des phénomènes indépendants les uns des autres, tels que ceux avec lesquels on reproduit habituellement l'expérience fondamentale;

propice et la suspension se fera encore dans un ordre qui restera constamment subordonné à la volonté de l'opérateur du poste de départ. Quant aux phénomènes solidaires les uns des autres, comme leur ordre de production n'est pas arbitraire, on pourra les provoquer dans l'ordre spécial qui leur convient et les arrêter dans l'ordre inverse.

Au poste de départ, il y a un opérateur qui agit sur un appareil transmetteur et s'en sert pour lancer les étincelles actives. Le poste de départ ne voit pas le poste d'arrivée puisqu'il peut en être distant de cinquante ou cent lieues; cependant l'opérateur de ce poste est maître

d'horlogerie; ce mouvement d'horlogerie exigeait une intervention assez fréquente puisqu'il fallait le remonter de temps en temps et, une fois remonté, il ne s'arrêtait que lorsqu'il était nécessaire de le remonter de nouveau. Dans le second modèle, plus perfectionné qui a pris une allure plus industrielle, l'entraînement de l'axe se fait par un petit moteur électrique qui remplace le mouvement d'horlogerie et qu'on peut mettre en marche à distance, à tout instant, du poste de départ; on l'arrête également à distance. L'axe tournant, que j'appelle **axe distributeur** en raison de sa fonction, porte des disques métalliques, isolés les

THE

Belleville Hardware Co.,

Limited.

BELLEVILLE,
ONT., CANADA.

Sets a Cylindre
POUR PORTES
DE DEVANT

Sets a Cylindre
POUR PORTES
DE MAGASINS,

En de Nombreux Modèles.

FABRICANTS DE

**Quincaillerie de Haute Classe
pour Constructeurs.**

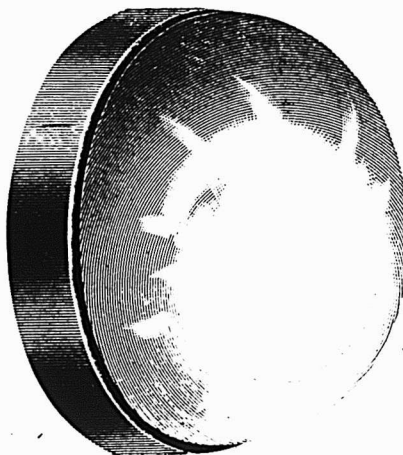
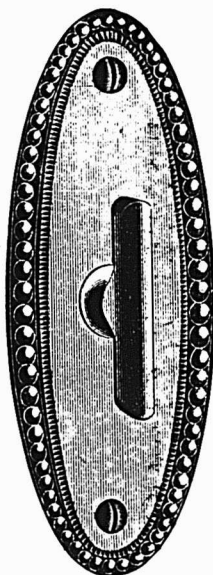
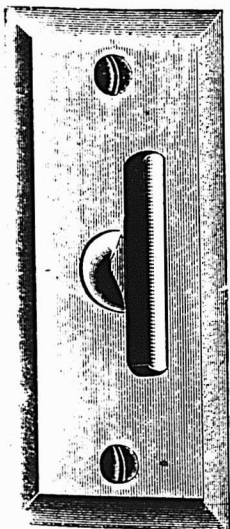
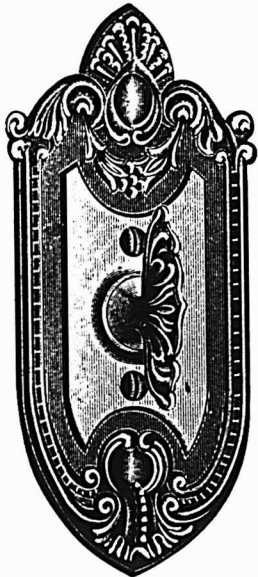
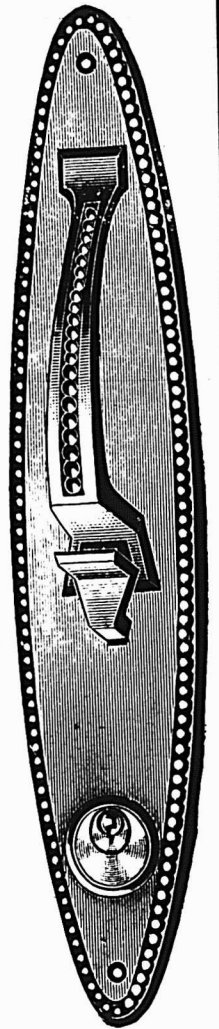
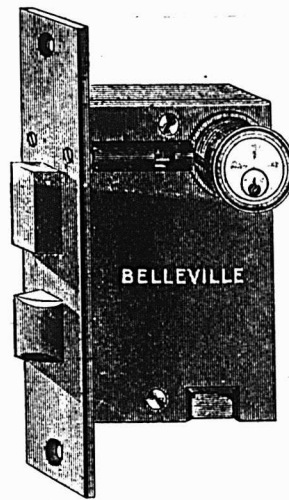
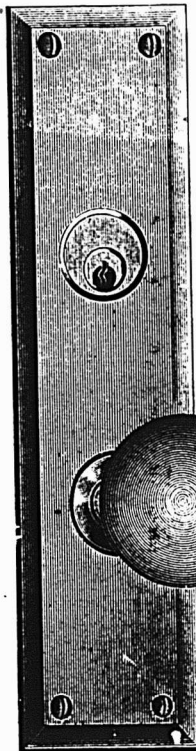
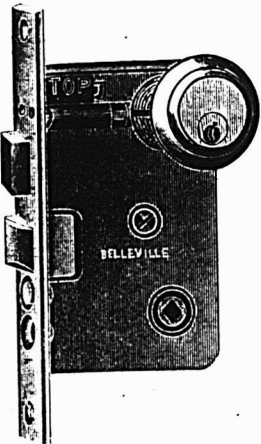
Sets à Cylindre pour Portes de Magasins, Portes de
Devant, pour Edifices à Bureaux et de Banques, et Ser-
rures à Clefs Maitresses pour Hôtels et Asiles.

Nous fabriquons une grande variété de Serrures Encastées et Serrures Appliquées, Bou-
tons de Portes, Systèmes de fermeture pour châssis de Fenêtre, Porte-Chapeaux et Porte-
Manteaux, Sets pour Portes de Devant et Portes Intérieures, en Bronze, Laiton et Acier,
dans une grande variété de finis.

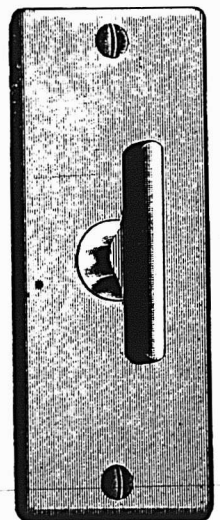
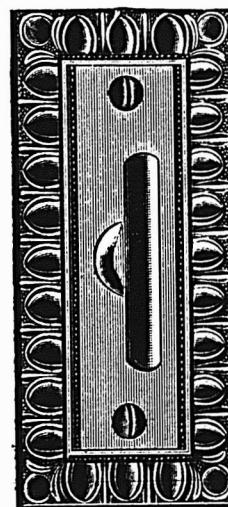
Achetez les Marchandises Belleville et obtenez une qualité bonne et honnête.

Timbres de Portes a Sonnerie Electricque, a Rotation.

Timbres en Acier ou en Pur Métal à Sonnettes.



Timbre Plaqué Nickel, 3 pouces



uns des autres et ayant leur centre sur l'axe. Chacun des disques préside à la fermeture et à l'ouverture d'un circuit qui est affecté à un phénomène particulier. Pour remplir en temps opportun ce double rôle, la circonférence d'un disque est renflée sur un secteur qui presse à chaque tour entier de l'axe sur une tige à ressort; cette pression établit pendant une fraction de tour un contact susceptible de fermer le circuit correspondant. De là, par un mécanisme à déclenchement alternatif, le moyen de déterminer pendant cette fraction de tour l'effet auquel le disque préside s'il n'a pas lieu, ou de le suspendre s'il a lieu.

second circuit qui contient les lampes et détermine leur illumination. Après un tour ou un nombre quelconque de tours de l'axe distributeur, on est maître d'éteindre les lampes qui sont restées allumées et cela par l'action d'une étincelle du poste de départ, au moment où le secteur renflé du même disque, en pressant sur sa tige à ressort, permet de nouveau le passage du courant dans le circuit du radio-conducteur.

Chacun des disques constitue un interrupteur qui commande un des phénomènes à produire. S'il y a quatre disques semblables, on pourra provoquer quatre phénomènes. Supposons ces phénomènes

Dans la fraction de tour de l'axe où l'on est maître de provoquer un effet tel que l'allumage ou l'extinction des lampes, aucun des autres effets ne peut se manifester, car les autres circuits se trouvent alors interrompus. L'action de l'étincelle du poste de départ se localise ainsi à un moment donné sur un des phénomènes installés au poste d'arrivée.

Si le poste d'arrivée était en face du poste de départ, l'opérateur du poste de départ pourrait suivre avec une lunette la rotation des disques interrupteurs et à l'examen de repères apparents sur les disques, reconnaître l'intervalle de temps où chaque secteur établit son contact

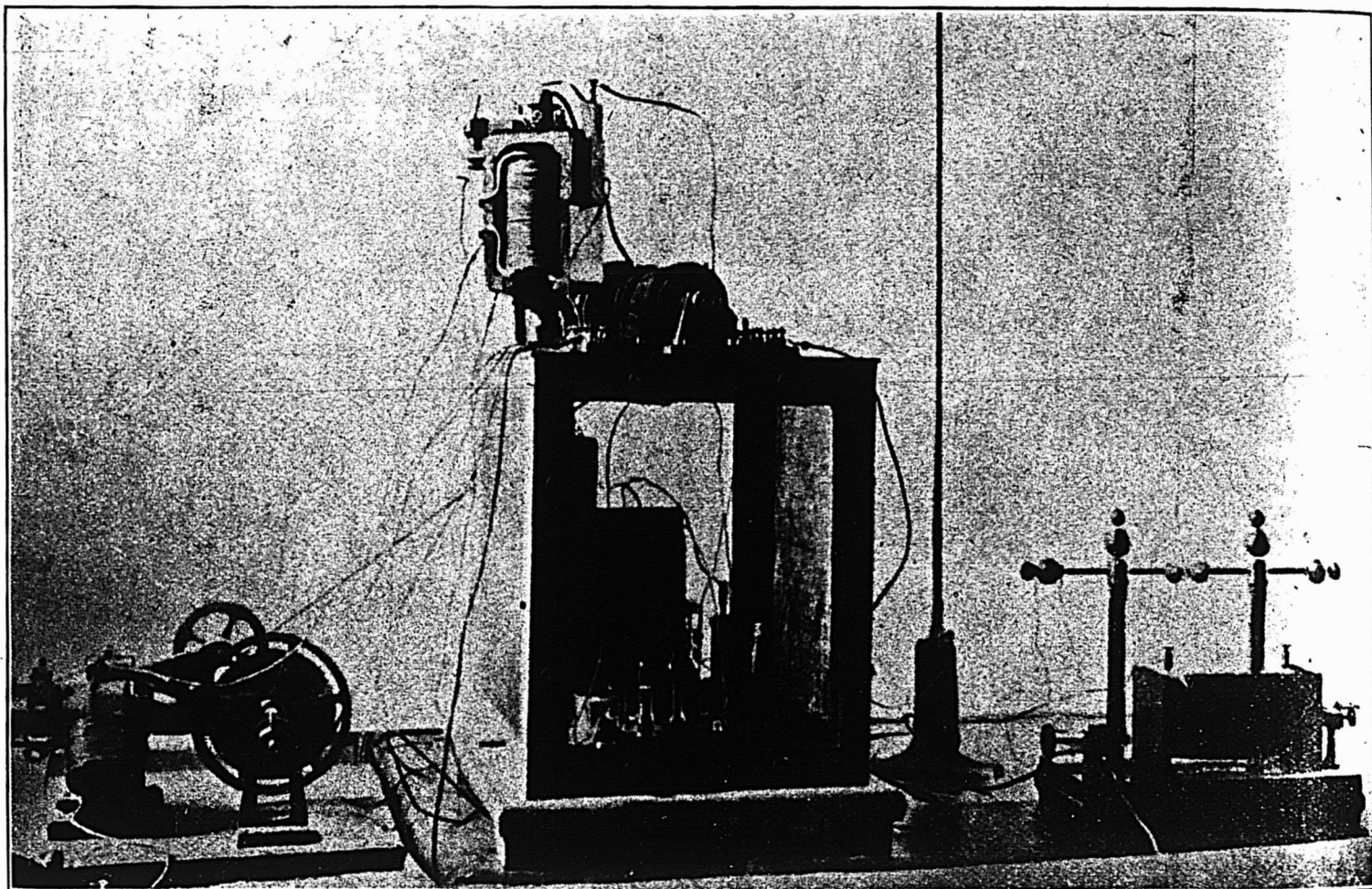


Fig. 5 — Poste d'arrivée complet avec télégraphe automatique

Les secteurs des différents disques pressent à tour de rôle leurs tiges à ressort respectives.

Pour fixer les idées, considérons par exemple le disque qui préside à un allumage de lampes. Par son secteur renflé, ce disque presse sa tige à ressort pendant un certain nombre de secondes en la faisant fléchir, et complète pendant ce temps un premier circuit qui renferme un élément de pile, un radio-conducteur et un électro-aimant frappeur. Si, pendant cet intervalle de temps, une étincelle éclate au poste de départ, elle ferme le circuit du radio-conducteur, provoque un déclenchement qui ferme un

indépendants; ce seront, par exemple, la détonation d'un revolver, la marche d'un ventilateur ou son arrêt, l'allumage de lampes à incandescence ou leur extinction, l'aimantation d'un électro-aimant qui soulèvera un boulet de canon pour le laisser retomber sans bruit quand son aimantation cessera. Ces phénomènes sont entièrement arbitraires; j'ai choisi ceux-ci sans motif particulier, avec des appareils que j'avais sous la main. Ils pourraient être tous des phénomènes mécaniques et dépendre les uns des autres, spécialement s'ils se rapportaient au fonctionnement d'une machine complexe de travail ou de direction.

utile avec sa tige à ressort. Mais le cas le plus fréquent sera celui où le poste de départ est très éloigné et ne voit pas le poste d'arrivée; comment alors l'opérateur du poste de départ sera-t-il renseigné sur les moments où il peut agir? Il les connaîtra si un second axe distributeur, semblable à celui du poste d'arrivée, tournait devant lui avec la même vitesse, après avoir eu le même point de départ; mais on conçoit la grande difficulté qu'il y aurait à assurer le synchronisme des deux axes distributeurs. En raison de cette difficulté, il a fallu chercher un autre mode d'information. Dans le dispositif actuel, l'indication pré-

Les Encanteurs Populaires

Benning, Barsalou & Co.

LIMITÉE

Encanteurs

— BT —

Marchands

Commission

Successieurs de BENNING & BARSALOU. Maison Etablie en 1830.

Ventes au Commerce tous les MERCREDIS et JEUDIS
de chaque semaine, à leurs Salles d'Encan,

No 55 rue St-Sulpice

A 10 HEURES A. M.

Lé succès de nos ventes est une preuve que les détailliers y trouvent leur avantage. De nombreux stocks de faillites sont offerts en vente chaque jour d'encan. Le Commerce de Gros et celui de Détail trouvent un mutuel avantage à écouler leur surplus de stock—et les Curateurs aux différentes faillites sont certains de réaliser les plus hauts prix. Les ventes à domicile—ainsi que TOUTES Ventes Immobilières ou autres auront notre attention.

Avances faites sur Consignations.

Correspondance Sollicitée.

cise des intervalles est fournie par un "radio-télégramme" qui "part du poste d'arrivée" et s'inscrit sur un récepteur Morse dont la bande se déroule sous les yeux de l'opérateur du poste de départ. Les signaux inscrits au poste de départ émanent d'étincelles qui éclatent automatiquement à l'extérieur d'une bobine d'induction au poste d'arrivée. On a là une télégraphie automatique sans fil, elle fonctionne par un disque spécial qu'entraîne l'axe distributeur. Ce disque porte sur son pourtour cinq groupes de dents saillantes dont les contacts avec des ressorts font éclater pendant chaque révolution complète de l'axe cinq groupes d'étincelles séparés par des intervalles de temps sensiblement égaux. Les cinq groupes d'étincelles s'inscrivent sur le papier à dépêches du poste de départ et chacun des intervalles resté blanc entre deux groupes consécutifs correspond à un déroulement du papier sur une longueur d'une dizaine de centimètres.

On a représenté sur une figure un spécimen de deux radio-télégrammes reçus au poste de départ pour un tour complet de l'axe. Le radio-télégramme dont il est question actuellement est le plus simple, celui qui ne contient que les cinq groupes à une, deux, trois, quatre et cinq étincelles, ces étincelles étant très rapprochées dans chaque groupe. L'intervalle entre la première étincelle qui est simple et la seconde étincelle qui est double sera appelé l'intervalle 1 à 2, il est réservé à la détonation du revolver; l'intervalle 2 à 3 entre l'étincelle double et triple, appartient à la mise en mouvement du ventilateur; l'intervalle 3 à 4, à l'illumination de la rampe à lampes à incandescence; l'intervalle 4 à 5, à l'aimantation de l'électro-aimant qui soulève le boulet. C'est dans ces intervalles qu'ont lieu successivement les contacts utiles des secteurs renflés avec les tiges à ressort pour les circuits des différents phénomènes, tous les circuits étant ouverts pendant les intervalles à étincelles, c'est-à-dire pendant les courtes fractions de tour où les étincelles éclatent. Les intervalles à étincelles et les intervalles à contacts alternent. C'est dans les intervalles à contacts que l'opérateur du poste de départ, les yeux fixés sur le papier à dépêches qui se déroule, fait avec un manipulateur éclater des étincelles d'une bobine d'induction. L'intervalle 5 à 1 est attribué au moteur électrique qui remplace le mouvement d'horlogerie. Nous avons vu que ce moteur pouvait être mis en marche à un instant quelconque quand tout est au repos, mais on ne peut l'arrêter que dans un intervalle spécial comme un des quatre phénomènes à réaliser.

Le radio-conducteur employé est un trépid-disque. Bien préparé, il n'est pas sujet à des défaillances. D'ailleurs, la

difficulté d'expérimentation est moindre qu'en télégraphie sans fil; en effet, l'étincelle active du poste de départ n'est pas nécessairement unique, on la forme de deux ou trois étincelles très rapprochées auxquelles le radio-conducteur obéit plus sûrement qu'à une seule; il n'y a pas à cela d'inconvénient, car la construction des appareils de déclenchement leur donne assez de lenteur pour qu'il n'y ait pas à craindre dans un même intervalle le renversement immédiat du phénomène produit. Malgré ces chances de sécurité, il y a intérêt à savoir au poste de départ si l'effet commandé a eu lieu au poste d'arrivée, surtout s'il s'agit d'actions liées les unes aux autres de telle sorte qu'un second phénomène puisse causer des désordres quand le premier a fait défaut. Aussi, l'opérateur du poste de départ est-il prévenu par des signaux de "contrôle" des résultats qu'il a obtenus. Ces signaux dépendent encore de l'axe distributeur. Dans ce but, l'axe distributeur porte, outre les disques interrupteurs déjà décrits, d'autres disques qui sont des disques de contrôle munis chacun d'une dent. Un disque de contrôle est annexé

Pour faire concevoir d'une manière précise les manœuvres effectuées au poste de départ et la façon dont se comporte le poste d'arrivée, je vais décrire une expérience exécutée en trois temps et j'attribuerai à ces trois temps des heures fictives. On pourra supposer que cette expérience se rapporte à un effet complexe décomposé en effets partiels par l'usage de l'axe distributeur. Le premier temps est employé à la production successive des effets pour la mise en marche de l'ensemble au poste d'arrivée; le deuxième temps sert à la vérification du fonctionnement régulier des appareils en activité; le troisième temps est occupé par l'arrêt.

Mise en marche.—8 heures du soir.— Au poste de départ, on fait éclater une première étincelle. Le moteur qui commande l'axe distributeur se met à tourner au poste d'arrivée. Pendant la rotation de l'axe distributeur, les étincelles du télégraphe automatique envoyées par le poste d'arrivée s'inscrivent au récepteur Morse du poste de départ, conformément au spécimen du premier radio-télégramme [fig. 6]; dans les intervalles utilisables, vus sur la bande à dépêches,

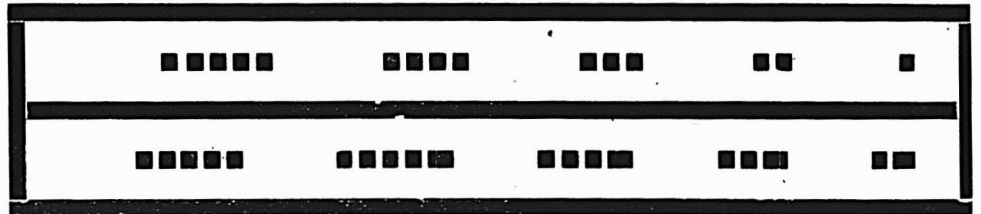


Fig. 6 — Radio-télégrammes reçus par le poste d'arrivée

à chaque phénomène; par la dent qu'il porte et qui touche un ressort une fois à chaque tour de l'axe, ce disque ferme le circuit de la bobine d'induction du télégraphe automatique et donne ainsi une étincelle de contrôle à chaque tour, tant que persiste le phénomène auquel il se rapporte. Les étincelles de contrôle éclatent dans les intervalles réservés aux autres étincelles et s'inscrivent sur le papier à dépêches du poste de départ. Elles se reconnaissent à leur forme allongée. La vue d'un de ces traits allongés précédant une des cinq étincelles indicatrices habituelles prévient l'opérateur que le phénomène correspondant a obéi à son ordre et qu'il pourra l'arrêter; à un des tours suivants quand l'intervalle affecté au même phénomène réapparaîtra. Quand ce phénomène sera arrêté, son trait de contrôle disparaîtra. La figure des deux radio-télégrammes reçus au poste de départ à laquelle nous sommes déjà reportés [fig. 6] donne un spécimen d'un radio-télégramme dans lequel les signaux de contrôle se sont ajoutés aux signaux indicateurs qui limitent les intervalles d'action.

on lance du poste de départ des étincelles qui provoquent successivement au poste d'arrivée des déclenchements dans les circuits relatifs aux effets partiels constitutifs de l'effet complexe à réaliser, et cela dans l'ordre précis où ils doivent être effectués. On laisse persister ces phénomènes. Dès lors, les signaux primitifs du télégraphe automatique parviennent au poste de départ précédés des traits allongés de contrôle, conformément au spécimen du second radio-télégramme. Quand toute la mise en marche est bien établie, ce qui exige une ou deux minutes en général, on arrête le moteur de commande dans son intervalle particulier par une dernière étincelle du poste de départ. L'axe distributeur ne tournant plus, les effets définitifs obtenus persistent et se trouvent soustraits à toute influence.

Vérification.—Minuit. — Une étincelle du poste de départ entraîne le moteur de commande du poste d'arrivée. Les signaux du télégraphe automatique inscrits au poste de départ précédés des traits de contrôle; ces derniers confirment la persistance du fonctionnement

FERRONNERIE, PEINTURES, HUILES, VERNIS, VERRES A VITRES.

SPECIALITE DE

Glacières de toutes grandeurs,
Balançoires de Jardin pour deux et quatre personnes,
Congélateurs pour Crème à la Glace,
Portes et Châssis Moustiquaires,
Tondeuses de Gazon,
Poêles à Huile et à Gazoline.

Dépositaires de la PONDEUSE METALLIQUE "MAGICIENNE."

Articles de Construction.

LeTourneux, Fils & Cie,

LIMITEE

5 et 7 Rue Notre-Dame, Est, 12 Rue Vaudreuil

TELEPHONE BELL
Main 283

MONTREAL.

TEL. MARCHANDS
326 & 336

des appareils. La vérification étant ainsi faite—et elle est très rapide,—l'opérateur du poste de départ arrête le moteur de commande dans son intervalle par une dernière étincelle.

Arrêt.—4 heures du matin.—Par une étincelle du poste de départ, on fait tourner au poste d'arrivée le moteur qui commande l'axe distributeur. Les signaux de contrôle font voir sur la bande à dépêches que le fonctionnement des appareils est resté régulier. On arrête les effets partiels successivement, dans l'ordre qui leur convient; enfin une dernière étincelle arrête le moteur de commande.

* * *

L'appareil distributeur de téléme-

étant provoquée par des étincelles du poste de départ que rien ne différencie, le secret des dépêches serait assuré. Un disque spécial serait affecté comme à l'ordinaire au service du moteur de commande. On conçoit que pour rendre le procédé pratique, il faudrait apporter à l'appareil des modifications qui remédieraient à l'extrême lenteur des opérations.

Il est essentiel de faire remarquer qu'un seul radio-conducteur suffit au poste d'arrivée pour les différents circuits; les circuits rayonnent autour de lui et chacun d'eux le renferme à son tour au moment où son disque presse sur sa tige à ressort. Le radio-conducteur est préservé par une cage métalliques auxquelles le radio-conducteur

réception. La même antenne est amenée à remplir les deux rôles. Au poste de départ, l'antenne qui propage jusqu'au poste d'arrivée le rayonnement de étincelles actives devient en temps voulu, par le jeu du manipulateur, une antenne de réception pour l'inscripteur Morse qui reçoit les signaux du télégraphe automatisé. Au poste d'arrivée, l'antenne qui sert d'antenne d'émission pour les étincelles indicatrices du télégraphe automatique devient, par le jeu de l'axe distributeur, une antenne de réception pendant les contacts des secteurs avec leurs tiges à ressort.

* * *

Quelles seront les applications de ce

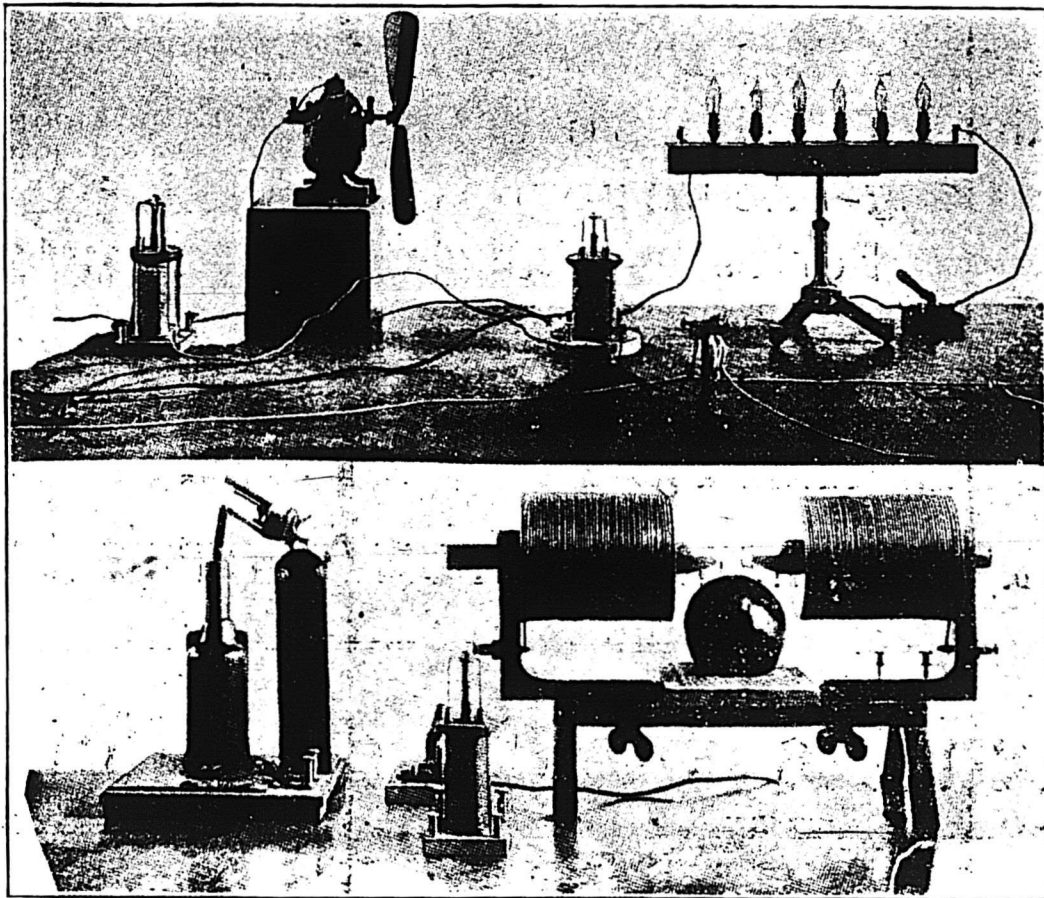


Fig. 7 — Effets indépendants réalisés par la télémeccanique sans fil

que que j'ai décrit se prête à des combinaisons variées que l'on conçoit aisément.

J'ai limité ma démonstration à quatre effets distincts; il est entendu que leur nombre peut être quelconque. On multipliera les effets possibles au poste d'arrivée, tout en conservant une durée suffisante pour les manoeuvres du poste de départ, en augmentant le rayon des disques interrupteurs et en diminuant leur vitesse de rotation.

Pour prendre un exemple auquel font penser les applications télégraphiques, imaginons qu'on veuille réaliser l'impression des lettres de l'alphabet: le nombre des effets sera égal à 25. On prendra 25 disques au lieu de 4. L'impression

obéit plus sûrement qu'à une seule; il n'y a pas à cela d'inconvénient, car la construction des appareils de déclenchement leur donne assez de lenteur pour qu'il n'y ait pas à craindre dans un même intervalle le renversement immédiat du phénomène produit. Malgré ces chances que de l'influence des étincelles indicatrices du télégraphe automatique.

Au poste de départ, il faut aussi un radio-conducteur pour le récepteur Morse qui reçoit les radio-télégrammes du poste d'arrivée; ce radio-conducteur est également préservé par une cage métallique de l'influence des étincelles qui sont lancées du poste de départ.

A chacun des deux postes, il faut une antenne d'émission et une antenne de

nouveau mode de commandement d'actions à grande distance?

Les nouveaux procédés sont assez simples pour laisser concevoir des effets très variés: mise en marche ou arrêt d'une machine à vapeur, lancement ou arrêt d'un train, allumage ou extinction d'un phare, direction d'aérostats non montés, de sous-marins sans équipage, lancement de torpilles, explosion de mines. Les intéressés penseront à beaucoup d'autres effets.

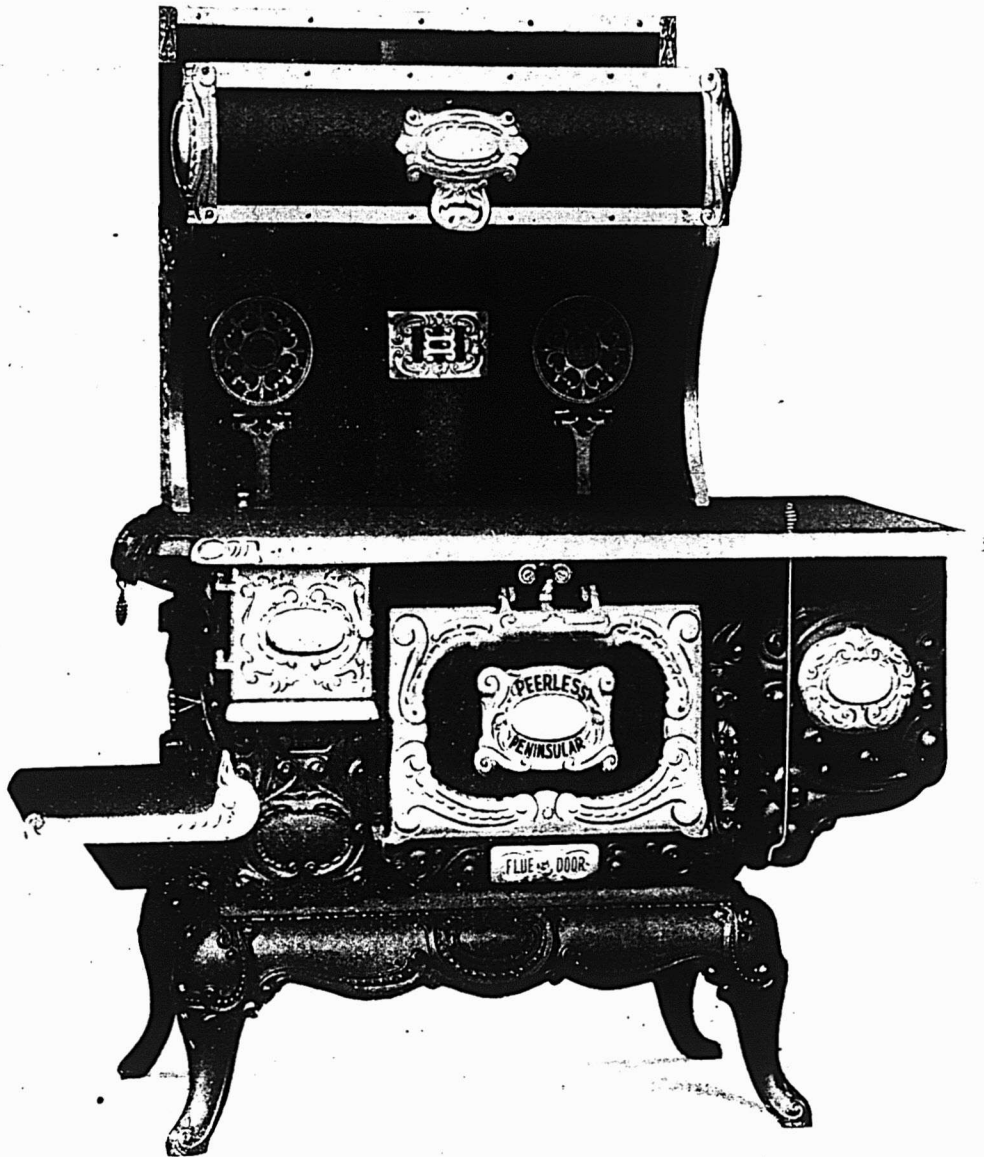
Les objections ne manqueront pas; il faut s'en féliciter, car les objections suscitent des perfectionnements.

En voici une première. Comment garantir des étincelles étrangères vues, atmosphériques ou autres qui

Poeles et
Fourneaux

“PENINSULAR”

Dans deux semaines environ, le
“Peninsular Peerless” sera pret.



Fait en deux
grandeurs,
avec four de
18 ou 20”.

Demandez des Renseignements Complets.

Clare Bros. & Co., Limited.

PRESTON, ONT.

BRULE
CHARBON
ou
BOIS.

Representant a Montreal:

S. P. DRAPER,

16 rue Waverley, - Montreal Annexe, Que.

Agents de vente a Quebec:

The Mechanics Supply Co.

QUEBEC, Qué.

viendraient à mettre en marche à un moment donné au poste d'arrivée le moteur de commande et, par suite, l'axe distributeur ? Une sonnerie actionnée au poste de départ dès la première étincelle du télégraphe automatique met en éveil l'opérateur du poste de départ, il examine immédiatement la bande à dépêches et répare, s'il y a lieu, les effets produits sous ses yeux par les étincelles étrangères. Un mécanisme spécial, actuellement en construction, préservera d'ailleurs bientôt le moteur d'une mise en marche fortuite. Le fonctionnement des appareils de travail sera, par cela même, garanti, puisque l'axe distributeur ne tournera plus sans la volonté du poste de départ.

Une autre objection a été souvent formulée. En temps de guerre, dit-on, un puissant explosif à étincelles fonctionnant continuellement s'opposera à toute commande régulière. On pense alors que la syntonisation—accord permettant au poste d'arrivée de ne répondre qu'au poste de départ, à l'exclusion de tout autre—apportera le remède cherché. Cet accord, rigoureusement atteint, serait avantageux en augmentant la portée des actions, en télégraphie comme en télégraphie, mais il serait d'une protection illusoire contre les explosions intempestives. Rien n'est plus simple, en effet, que de faire varier les éléments de l'accord sur l'explosif perturbateur et de passer ainsi par l'accord spécial aux deux postes à intervalles assez rapprochés pour rendre la préservation impossible. Mais si la télégraphie sans fil doit se borner aux applications pacifiques, son champ d'action est encore très vaste.

On objectera encore que ces appareils ne sont que des appareils de laboratoire. C'est ce qu'ils doivent être, suivant l'usage, avant de devenir industriels. Il en a été de même pour la télégraphie sans fil. L'industrie pulse ses principes dans les laboratoires où l'on fait des recherches.

Dr Edouard Branly.

COMMENT SE FABRIQUE LE MANCHON POUR LA LUMIÈRE A INCANDESCENCE

[Par Armand Germain].

Malgré les progrès de l'électricité et les miroitantes espérances de la houille blanche, le bon vieux gaz d'éclairage, centenaire depuis 1804, est encore une des principales sources de lumière. Il a même su, à un âge avancé où d'ordinaire tout décline, se transformer et prendre une nouvelle force. C'est la lumière à incandescence. Je ne viens pas vous en faire la théorie, je laisse ce soin à de plus savants. Je veux seulement vous inviter à visiter une fabrique de manchons à incandescence. Cela ne man-

quera certainement pas d'intérêt, surtout pour nos lecteurs qui ont eu à manipuler ces fragiles objets. Ils ont l'apparence d'un tissu, et cependant, si on les presse entre les doigts, leur matière s'effrite en une sorte de cendre blanche. Par quelle habileté est-on donc arrivé à tisser une matière aussi peu ductile ou par quel stratagème a-t-on donné de la consistance à cette cendre ? Nous allons le voir.

La machine qui tisse le manchon à incandescence est une simple machine à tricoter comme on en voit dans toutes les manufactures de bonneterie, 80 à 90 aiguilles placées en cercle enchaînent les mailles les unes dans les autres, sans que la main humaine ait à intervenir sinon pour relever, de temps à autre, une maille tombée accidentellement. C'est l'électricité qui, elle-même, se fabrique ce concurrent lumineux.

Le fil employé est de coton ou de ramie. Il a dû subir de nombreuses manipulations pour arriver à un étirage aussi parfait que possible.

Le tissu obtenu de la tricoteuse se présente sous la forme d'une étroite manche longue de 60, 90 ou 120 pieds.

Du tissage, cette manche passe dans la salle du lavage pour y être soumise à un lessivage chimique très soigné, en vue d'éliminer tous les éléments nuisibles : chaux, silice, graisse, etc..., que renferme nécessairement le fil écriu. La moindre quantité de ces substances, si elle restait dans le fil, suffirait à compromettre la solidité et à diminuer le pouvoir éclairant des manchons.

Il y a peu de branches de l'industrie où il soit nécessaire d'exercer un contrôle aussi rigoureux, d'observer une régularité et une propreté aussi méticuleuses. En effet, le manchon une fois terminé, il sera impossible d'y découvrir un défaut caché, impossible de le réparer. Qu'un lessivage ait été manqué, et ce sont des centaines, peut-être des milliers de manchons à mettre au rebut.

La manche une fois lavée est enroulée sur un tambour pour y sécher; ensuite on la divise en morceaux de 10 pouces environ. Ces morceaux subissent un contrôle et sont livrés à des couturières qui fixent à la partie supérieure du futur manchon une bordure de tulle. L'opération se fait au moyen d'une machine à coudre spéciale.

La bordure de tulle a pour but de renforcer le sommet qui sera aussi le point d'attache du manchon par une anse que l'on y fixera plus tard. Dans quelques fabriques, par mesure d'économie, au lieu de mettre une bordure de tulle, on se contente de reprendre les mailles et de les réunir d'une façon plus serrée.

Voici maintenant que va commencer cette sorte d'escamotage qui substituera au tissu souple de lin ou de ramie un tissu de terre blanchâtre. Dans la salle

où nous pénétrons, les petits morceaux de tricot sont plongés dans une solution de terres rares. On a donné autrefois le nom de terres rares à certaines matières, des oxydes plus particulièrement, peu répandues ou du moins que l'on croyait peu répandues dans la nature. Les terres rares employées pour imprégner les manchons à incandescence sont le thorium et le cérium.

Si le manchon doit être imprégné de cette solution, il ne doit pas, cependant en retenir un excès. S'il en retient trop, son pouvoir éclairant est diminué, sans pour cela que sa solidité se soit accrue sensiblement. Si l'imprégnation a été trop faible, la lumière sera très brillante, mais le manchon manquera de consistance. Il faut donc arriver à un juste milieu qui concilie un maximum de luminosité compatible avec un maximum de solidité.

En sortant de la solution, les fragments de tissu passent dans une machine qui en exprime ce qui est en excès. Ils sont ensuite étendus pour le séchage sur des moules en verre. Les ouvrières chargées de ce travail doivent tenir leurs mains dans la plus grande propreté. Chaque jour, à plusieurs reprises, principalement après le déjeuner et le repas de midi, les inspecteurs exercent un contrôle sévère sur la propreté des mains. Aux endroits où les tissus imprégnés, encore humides, auraient été touchés par une ouvrière aux mains tant soit peu graisseuses, il se formerait plus tard des trous dans les manchons.

On va maintenant fixer au sommet du manchon l'anse en fil d'amiante qui servira à le suspendre. Mais, pour fortifier encore les points d'appui de cette anse, on passe préalablement sur la bordure du sommet un pinceau chargé d'une solution épaisse d'aluminium et de magnésium. Malgré toutes ces précautions, il arrivera plus d'une fois, soit à la fabrique, soit quand vous placerez un manchon sur le bec de gaz de votre salle à manger, que l'anse se détachera et que le manchon s'écroulera piteusement sur lui-même. La faute de ce malheur est tout entière imputable à l'amiante, matière perfide et capricieuse, dont les défauts ne sauraient être prévus ni prévenus.

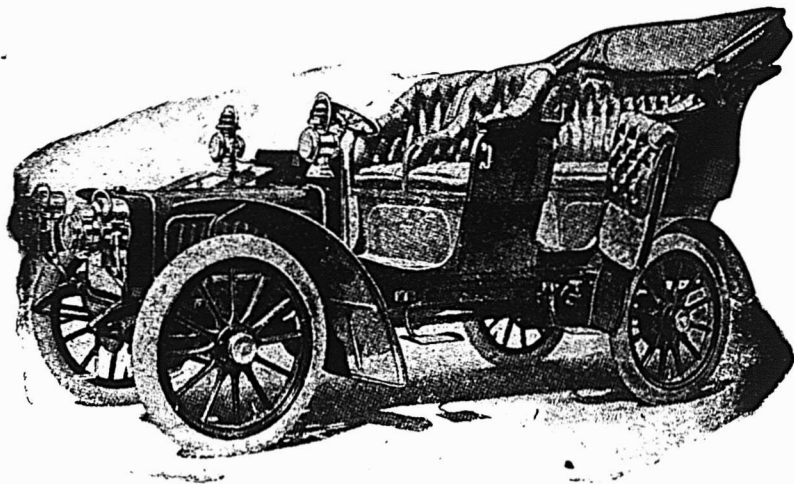
Les couturières de genre si spécial qui sont chargées d'exécuter les anses d'amiante arrivent à accomplir cette besogne délicate avec une extraordinaire dextérité. Une débutante coud 100 anses par jour, une main exercée arrive à en faire 600.

Suivons maintenant le manchon dans la salle de flambage.

Le long d'un quart de cercle en bois, les manchons sont suspendus au-dessus d'un bras tournant portant à son extrémité un bec de gaz dont la flamme se dirige vers le bas. L'ouvrière amène successivement

L'Unique DECAUVILLE

LIVRAISON IMMEDIATE
Garantie pour 365 jours



CARROSSERIE
de
LUXE

PNEUS
MICHELIN

DOUBLE PHAETON
Entrées Latérales. Capote Américaine Ordinaire.

“ Rien ne sert de courir, il faut arriver à point.”
Avec une **Decauville** on arrive toujours au but.

Nous pouvons fournir sur les chassis
Decauville tous les Modèles de Car-
rosserie qui nous sont demandés.

Sur demande nous envoyons le catalogue franco, ainsi que tous
renseignements désirés.

The Canadian Motor Car Company

Bureaux: 25 rue St-Gabriel. Salle d'Exhibition: 2525 rue Ste-Catherine.

MONTREAL.

le bras tournant au-dessus de chaque manchon, de telle sorte que la flamme le brûle tout entier de haut en bas. Dans cette opération, le fil du tissu est condensé tandis que les sels dont il est imprégné se chargent en oxydes.

Il reste encore à donner au manchon sa consistance, une forme régulière et un calibre exact. Pour cela, il est soumis à la haute température de la flamme du gaz sous pression et passé en même temps sur un moule qui redresse toutes les difformités et fait disparaître les aspérités. Une ouvrière enlève à un manchon ses malformations en le passant obliquement à travers la flamme du gaz sous pression. Comme cette flamme dégage une lumière très intense, l'ouvrière met entre elle et ses yeux un écran de verre noirci.

Voilà le manchon prêt à prendre place dans un des becs à incandescence de nos maisons ou de nos rues. Mais cela suppose que toutes les manipulations par lesquelles il a passé ont bien réussi. Il faut examiner s'il est de calibre parfait, c'est-à-dire ni trop large, ni trop étroit. Pour cela on expérimente chaque manchon sur un brûleur-type. Tout manchon de calibre moindre ou trop grand est infailliblement jeté au rebut. Il ressort de ceci, qu'on a tout avantage à avoir un personnel d'une grande sûreté de main, telle que peuvent en donner une habileté naturelle et une grande habitude du métier. Tandis que les apprenties ou même les ouvrières débutantes ont de 4 à 5 pour cent de déchet, les ouvrières expérimentées en ont à peine 1 pour mille. Les ouvrières de cet atelier sont donc une troupe d'élite; elles sont assurées de ne pas manquer de travail et d'être bien payées.

On a imaginé des machines pour exécuter cette opération du calibrage des manchons dans la flamme du gaz sous pression. Mais l'homogénéité de la matière n'est jamais parfaite, chaque manchon se comporte d'une façon différente à la flamme, et ce n'est que dans une manipulation séparée que l'on peut tenir compte de ces différences. L'habileté manuelle et l'intelligence de l'ouvrière ne sauraient être suppléées par la machine aveugle et brutale.

Comment va-t-on faire maintenant pour transporter cet objet si fragile, qui semble toujours prêt à s'effriter?... La moindre secousse va le réduire... en cendres, c'est le mot propre.

Pour les rendre capables de supporter le transport, on trempe les manchons dans une solution éthérique de camphre. L'éther s'évapore, et le camphre se dépose sur le manchon comme un léger vêtement qui suffira à lui donner quelque consistance. La solution éthérique de camphre est éminemment inflammable, les vapeurs d'éther remplissent tout l'atelier où se fait cette opération.

Aussi le seul éclairage admis est l'électricité; la moindre flammé à l'air libre suffirait pour provoquer une catastrophe.

Les manchons sont alors placés dans les petites boîtes bien connues, garnies au dedans et au dehors par une ouate légère et floconneuse. Ici encore, l'ouvrière a besoin d'adresse, de beaucoup d'adresse. Un main lourde ou maladroite causerait dans la substance du manchon une fêlure invisible pour le moment, mais qui deviendrait visible aussitôt que le manchon aurait subi une première flamme chez l'acheteur.

Avant de classer définitivement les manchons parmi les objets de vente, on en expérimente plusieurs spécimens avec le photomètre. L'expérience pour reconnaître la durée possible d'un manchon à incandescence dure ordinairement cent heures. Ce laps de temps suffit largement pour apprécier la valeur marchande d'une série de produits; il suffit même de deux ou trois heures d'expérience pour reconnaître certaines qualités ou certains défauts.

Des expériences sans cesse renouvelées montrent que la durée du pouvoir éclairant des manchons à incandescence n'a cessé de croître avec les progrès de la fabrication. On est arrivé à obtenir des manchons dont le pouvoir éclairant dure trois mille heures.

Malgré tous les soins qu'il réclame, le manchon à incandescence n'est cependant plus un objet de luxe. Il y a lieu d'espérer que le prix deviendra de plus en plus abordable aux petites bourses et que les maladroits n'auront plus à trop gémir d'avoir brisé le manchon de leur bec de gaz.

Le prix de ces objets dépend surtout du prix des terres rares qui entrent dans leur composition. Lorsque Auer, il y a vingt ans, inventa le premier manchon à incandescence, le thorium était d'un prix presque inabordable. La livre de cette terre rare se vendait alors \$340.00. Aujourd'hui, elle ne coûte plus que \$6.00 et l'on peut prévoir le jour où ce prix s'abaissera à \$2.60. On tirait autrefois le thorium, ou plutôt la monazite qui sert à sa préparation, des sables qui se déposent à l'embouchure des fleuves du Brésil. On a découvert récemment la monazite dans le Sud de l'Afrique et à Ceylan. Mais les becs à incandescence qui se fabriquent avec ces terres rares sont-ils donc d'un usage aussi courant qu'il y ait lieu de s'inquiéter de leur prix? Un seul chiffre donnera une idée de la consommation de ces objets: dans la seule ville de Berlin, la fabrication quotidienne des manchons à incandescence atteint le chiffre de 250,000: un quart de million.

On comprend facilement la vogue de ce genre d'éclairage, si l'on compare sa puissance lumineuse avec celle des sources

de lumière dont on dispose autrefois. Nous laisserons de côté la chandelle de résine ou de suif; nous commencerons seulement notre comparaison par l'aristocratique bougie.

Tandis que l'intensité lumineuse de la bougie est 0.14, celle de la lampe modérateur 0.94, celle d'une lampe à pétrole à mèche plate 0.81, celle d'un bec de gaz papillon 0.84, celle d'un bec à incandescence est représentée par 2.08.

Et cette tremblotante bougie avait encore l'inconvénient de coûter 2 cents pour nous donner la même lumière que le bec de gaz à incandescence nous donne à \$0.001.

Nous avons donc quelque sujet d'être fiers de nos lumières.

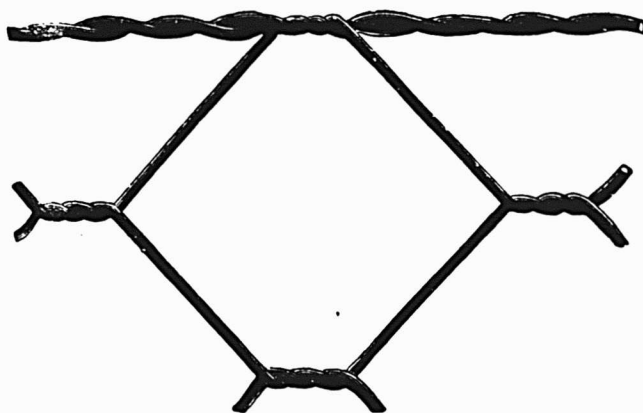
Avouons cependant, quelles sont toujours fragiles et que la moindre chose suffit pour les réduire à un petit tas de cendres.

L'industrie des bois de construction est une des plus importantes au Canada, et les outils Standard, d'un usage universel dans les chantiers pour la traction mécanique, non seulement dans le Dominion, mais dans beaucoup de parties de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud et de l'Australie, sont fabriqués par Thos. Pink de Pembroke, Ont. S'étant établi dans cette ville en 1866, comme fondeur, forgeron et machiniste, M. Pink n'a pas été long à se faire une réputation splendide pour la qualité de ses outils de chantier et en conséquence, il s'est fait une spécialité de leur manufacture. Le matériel employé est entièrement fait au moyen du fer le meilleur que l'on puisse se procurer et d'acier fondu, le tout combiné ensemble avec des manches en bois d'érable fendu au lieu d'être en bois scié, ce qui garantit un manche à grain droit.

Les usines bien organisées de M. Pink à Pembroke, sont aussi parfaitement outillées pour tous les travaux de réparation de tout genre aux usines et aux navires.

On vend souvent pour des objets en cuivre des articles qui sont simplement cuivrés au moyen d'un vernis ou plaqués d'une mince feuille de cuivre, obtenu par exemple galvanoplastiquement. Un petit coup de lime discret dans une partie non en évidence vous révélera s'il s'agit d'un plaqué, le métal étant rapidement mis à nu par les dents de l'outil; si vous craignez un vernis, passez un peu de ces pâtes à polir les cuivre, qu'on vend partout, et vous verrez bien si ce la enlève le vernis.

Ne pas gratter le fond d'une casserole brûlée: il est beaucoup plus simple et plus efficace de la remplir d'eau froide et d'y jeter un morceau de charbon de soude; on fait chauffer peu à peu et bouillir un certain temps. On peut ensuite frotter l'intérieur de la casserole qui se nettoiera aisément.



Maille, 1 1/2 pouce.

Grillage fil métallique, maille hexagonale.

Largeur en pouces :—24, 30, 36, 48.

Mailles de 1/2, 3/4, 1, 1 1/2 pouce.

Mailles 2 pouces, dans les largeurs 12, 18, 24, 30, 36, 42, 48, 60, 72, 84, 96.



Cloture en fil métallique.

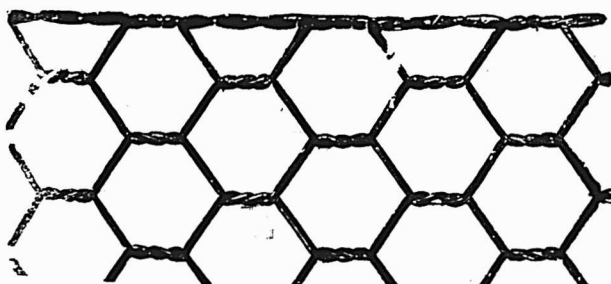
Expédiée de la fabrique et en rouleaux seulement.

Voyez descriptions à la page 533 de notre grand catalogue.



Fil de fer barbelé, galvanisé.

No G.	2	pointes, distantes de 5 pouces.	Poids par mille, 352 lbs.
No H.	2	" " " 2 1/2 "	" " " 384 "
No A.	4	" " " 6 "	" " " 352 "
No B.	4	" " " 4 "	" " " 384 "



Maille, 1/2 pouce.

Grillage, fil métallique, maille hexagonale.

Pour dimensions variées, lisez ce qui se trouve au-dessous de la gravure du haut.

Il est temps de construire les poulaillers et les clotures pour volailles.

En quel état est votre stock de grillage et clôtures en fil métallique, de fil barbelé, etc...? S'il n'est pas déjà complété, il serait bon de vous en occuper. Vous aurez un besoin pressant de ces marchandises.

Votre stock devrait comprendre un peu de chaque chose, et *pas trop* de tout. Notre département des ordres par lettre rend cela possible. Nous pouvons vous expédier des marchandises le jour même de la réception de l'ordre. Nous avons une réputation de promptitude, qui doit être maintenue à tout prix.

Si votre quincaillier actuel ne vous convient pas,—essayez-nous. Il n'est pas de bonne politique de vous attacher à lui, simplement parce que c'est un vieil ami, ou parce qu'il y a si longtemps que vous faites affaires avec lui, que vous détestez le quitter.

Vous êtes en affaires pour faire de l'argent et pour cela il faut vous tenir dans le mouvement. Nous pouvons vous y aider—écrivez-nous. En cotant des prix raisonnables, nous obtenons la clientèle et, en donnant un service prompt, nous la gardons.

N'oubliez pas non plus la Toile Métallique, les Portes et les Fenêtres à Ecran; vous en aurez besoin bientôt.

LEWIS BROS. LTD
MONTREAL

OTTAWA
TORONTO

WINNIPEG

VANCOUVER
CALGARY

LA FONTE DU FER PAR L'ELECTRICITE

Nous reproduisons, d'après le journal "Industrial Canada", le discours suivant, prononcé au Club Canadien de Toronto, par M. Eugène Hamel, Ph.D., Surintendant des Mines. Ottawa :

Il n'est pas exagéré de dire que l'industrie du fer et de l'acier est la fondation de notre civilisation moderne. Pour nous rendre compte du point auquel nous dépendons du fer et de l'acier, nous n'avons qu'à nous demander dans quelles conditions se trouverait le monde civilisé si ce métal remarquable qu'on nomme fer et au moyen duquel on produit l'acier disparaissait de la surface de la terre. Le transport par terre et par mer tel que nous le connaissons cesserait. Le bruit causé par les machines de milliers d'industries serait réduit au silence. Nous serions privés du confort et des choses élégantes dont nous jouissons maintenant et la civilisation dans les grandes villes serait chose impossible.

Nous pourrions mieux nous passer d'or ou d'argent que de fer, ce métal précieux, bien qu'il soit relativement peu cher.

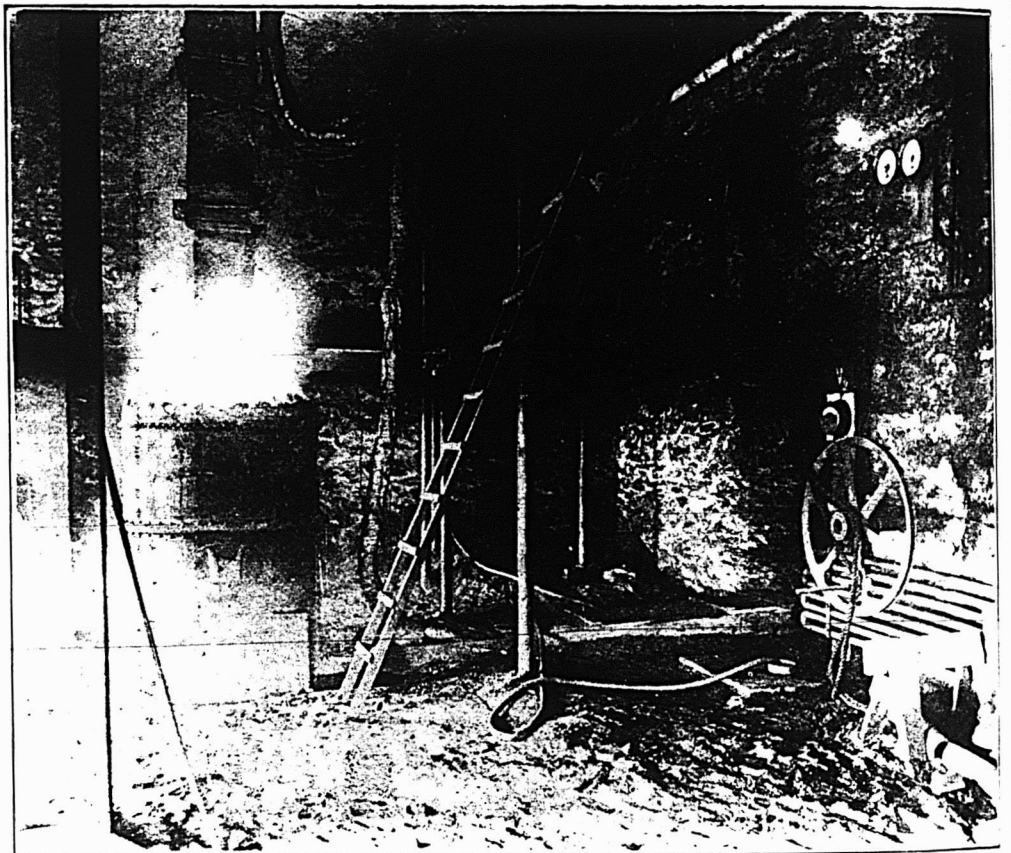
Je pense que vous admettez que l'état du commerce d'une nation dépend, en très grande partie, du développement de ses industries du fer et de l'acier. Je me rappelle très bien que la possession d'un couteau de poche de fabrication anglaise par un écolier allemand le rendait un objet d'envie, il y a quelque cinquante ans. Aujourd'hui, la coutellerie de toute espèce marquée [Made in Germany] se trouve dans tout magasin de coutellerie du Canada et l'Allemagne doit son prestige, de même que les Etats-Unis, au développement remarquable de ses industries du fer et de l'acier, sans parler de l'Angleterre qui a montré le chemin sous ce rapport.

Des noms tels que: Bessmer, Siemens, Thomas, Krupp, et Carnegie sont toujours considérés comme les facteurs principaux dans les progrès commerciaux faits par les nations respectives des hommes qui portent ces noms. Vous admettez facilement qu'un pays qui a besoin d'importer son fer, la matière première de tous les progrès industriels, se trouve dans un état marqué d'infériorité dans la course dont le but est la supériorité commerciale. Ce n'est que lorsqu'un pays est capable de fabriquer toutes les marchandises qu'il lui faut, et cela au-delà de ses besoins, que l'exportation et le développement du commerce deviennent possibles. De 1903 à 1904, le Canada a importé le fer en gueuses à l'état brut et à l'état manufacturé pour une somme dépassant 43 mil-

lions de dollars. Ces chiffres montrent jusqu'à quel point nous dépendons en ce moment de sources étrangères pour la fourniture de ce métal nécessaire à toutes les industries.

En ce qui concerne le Canada, pays qui depuis quelques temps est regardé comme un Eldorado destiné à absorber le trop-plein des populations congestionnées d'Europe, la quantité de fer dont ce pays aura besoin dans un avenir prochain, augmentera énormément pour fournir au flot grossissant des colons les outils et les instruments agricoles, pour fournir le matériel dont on aura besoin pour les nouvelles lignes de chemins de fer, l'acier nécessaire à l'architecture moderne et à la construction des ponts et le matériel qui sera nécessaire

neaux se trouve seulement à l'extrême ouest, tandis qu'une grande étendue de pays occupée par les provinces de Québec, d'Ontario, du Manitoba, de Saskatchewan et d'Alberta est sans doute de houille pouvant fournir le coke employé dans la métallurgie; toutefois, ces gisements étendus de minerai de fer se trouvent dans ces provinces, particulièrement en Ontario et dans la province de Québec. Si on doit utiliser ces gisements pour la production du fer en guise au moyen des méthodes de fonte actuelles, il faudra qu'on amène le coke aux hauts-fourneaux érigés dans le voisinage de ces gisements, ou bien qu'on transporte le minerai de ces provinces à des hauts-fourneaux situés près de houillères abondantes. Dans l'un et l'autre cas, le trans-



Four. Réglage de l'électrode et instruments de mesure en place

pour modifier des industries anciennement établies et pour en créer de nouvelles.

Encouragement à l'industrie

Pour stimuler et encourager la production du fer et de l'acier au moyen de nos ressources abondantes en matière première, le gouvernement a offert des primes généreuses pour le fer en gueuses produit au Canada et a frappé d'un droit d'importation les articles en fer et en acier.

Quant à la distribution de la matière première nécessaire à la production du fer en gueuse, les conditions du pays sont telles que le charbon exigé pour le fonctionnement des hauts-four-

port fait que ce système n'est pas économique.

Quand j'ai pris la responsabilité des devoirs qui incombent à ma situation actuelle, j'ai été fortement impressionné du désavantage dans lequel étaient placées les dernières provinces que j'ai eu de nommer, sous le rapport de l'établissement d'une industrie du fer et de l'acier pouvant produire assez de métal pour la production domestique. Il devint évident pour moi que le problème exigeait l'emploi d'une autre méthode de fonte, où la dépense d'énergie serait autre que celle exigée de la combustion du charbon dans les hauts-fourneaux. En effet, à mesure que tel procédé nouveau ne soit technique, les vastes gisements de

AVIS SPÉCIAL

Le 1^{er} Mai ou vers le 1^{er} Mai,

The

Consolidated Plate Glass Company

Limited,

Occupera au No 30 rue St-Sulpice,

SON

Nouvel Etablissement

a Montreal.

La Maison de Verre en Gros la plus grande au Canada.

JOBBERS et MANUFACTURIERS.

Verre à Glaces, Verre pour Vitres, Glaces pour Mi-
roirs, Verre Armé, Verre fantaisie, Verre au Plomb, Verre
Strié.

EGALEMENT A

TORONTO,

LONDON,

OTTAWA,

WINNIPEG.

de ces provinces doivent rester inexplo-
rés en grande partie et les régions, qui
autrement pourraient regorger d'une po-
pulation industrielle, rester des terrains
inutiles pendant de nombreuses années
encore.

Heureusement la nécessité d'employer
avec profit les usines électriques érigées
dans les diverses parties du Continent,
spécialement en France, pour la produc-
tion du carbone et qui durent être fer-
mées parce qu'elles n'étaient pas pro-
fitables, a conduit à l'invention de mé-
thodes d'application de l'énergie élec-
trique, d'abord à la production des divers
composés du fer, puis à celle du fer en
gueuses et de l'acier.

Emploi de l'électricité

Dans la solution du problème de l'ap-
plication de l'énergie électrique à l'ex-
traction des métaux de leurs minerais,
le capitaine Stassano, en Italie, et MM
Héroult et Keller, en France, ont rendu
un service signalé.

La description des expériences faites
par eux et des résultats obtenus a attiré
une grande attention. Ces expériences
et ces résultats ont été discutés avec ar-
deur dans la presse scientifique; car on
a vu immédiatement que, si le fer en
gueuses pouvait être obtenu économique-
ment par le procédé de l'électricité, des
pays tels que le Brésil, le Chili, la Suè-
de, la Norvège, la Finlande et le Canada,
tous riches en minerais de fer et en fon-
dants nécessaires à son extraction, mais
manquant de houille, pourraient se ren-
dre indépendants des sources étrangères
en employant le procédé électro-thermi-
que, pour la fabrication de leur fer et de
leur acier.

C'est dans le but de rechercher si la
fonte des métaux par l'électricité était
chose pratique au Canada, que l'honora-
ble M. Sifton, alors ministre de l'Inté-
rieur, nomma une commission chargée
de faire des recherches à ce sujet. Les
résultats de ces recherches ont été con-
signés dans un rapport spécial.

Les seules expériences de fonte de mi-
nerai par l'électricité dont la Commis-
sion ait pu être témoin sont celles fai-
tes par le Dr Héroult à La Praz, France
et par M. Keller, de la Compagnie Kel-
ler, Leleux, à Livet. La première expé-
rience était un simple essai, la dernière
qui était plus sérieuse a demandé un
certain nombre de jours; mais ces expé-
riences ont été faites dans des fourneaux
construits non pour la production du fer
en gueuses, mais pour la production du
ferro-silicon. Le minerai employé pour
les expériences de Livet avait été im-
porté d'Espagne dans ce but et était une
excellente hématite très poreuse, exem-
pte de soufre et contenant un pourcentage
assez considérable de manganèse, par
conséquent, un minerai d'un traitement

facile par rapport au soufre et facile
aussi à réduire.

Dans une série d'expériences, le quan-
tité de fer en gueuses produite par mille
chevaux-électriques-jours égalait 5.76 ton-
nes; dans la seconde série d'expériences,
cette quantité était de 12.12 tonnes. Mais
le fer produit dans cette dernière opéra-
tion était principalement du fer blanc.
M. Harbord, le métallurgiste de la Com-
mission, a pris comme moyenne de produc-
tion des deux expériences le nombre
7.82 tonnes.

Non seulement cette différence entre
les deux expériences a été très satisfai-
sante, quant à l'absorption de l'énergie
électrique requise par tonne de fer en
gueuses produite, mais il fallait démon-
trer un certain nombre de points concer-
nant la composition de nos minerais ca-
nadiens, tels que: la fonte menée à bien
de la magnétite, l'utilisation de minerai
de fer riche en soufre et la substitution
du charbon de bois au coke.

Une expérience fut faite à Livet, dans
laquelle cette substitution fut faite et
l'expérience manqua complètement. MM.
Harbord et Keller en conclurent que le
charbon de bois pourrait être employé
seulement s'il était mélangé avec le mi-
nerai sous forme de briquettes et les bri-
quettes cassées en morceaux d'un pouce
cube.

Quant à la fonte par l'électricité de
minerais de fer riches en soufre, M. Har-
bord dit que les expériences n'ont pas
démonstré que le fer en gueuses contenant
peu de soufre puisse être obtenu sans
manganèse dans le mélange de minerai,
et avant que ceci puisse être considéré
comme prouvé expérimentalement, il se-
ra nécessaire de faire faire une série
d'expériences avec du minerai non man-
ganifère.

Les minerais Canadiens

Pour que l'application du procédé élec-
trique à la fonte du minerai canadien ré-
ussisse, les points suivants qui ne pou-
vaient pas être établis par les expéri-
mentateurs Européens demandent à être
démonstrés:

Peut-on réussir à faire fondre la mag-
nétite qui est notre principal minerai et
qui conduit quelque peu l'électricité?

Les minerais de fer qui contiennent
une quantité considérable de soufre peu-
vent-ils être convertis en fer en gueuses
d'une composition convenant au marché?

Le charbon de bois qu'on peut faire
au moyen des déchets des manufactures
et de bois inutilisables pour d'autres usa-
ges, peut-il être substitué au coke, lequel
doit être importé?

Enfin, quelle est la quantité exacte
d'énergie électrique exigée pour la pro-
duction d'une tonne de fer en gueuses?

Pour résoudre ces questions impor-
tantes expérimentalement, j'ai préparé un
mémoire adressé à l'Hon. Oliver, minis-

tre de l'Intérieur, dans lequel je recom-
mande qu'il soit voté une certaine som-
me d'argent pour faire des recherches
sur la question tout entière.

Il est heureux que le Dr Héroult, de
La Praz, qui a été le premier à faire des
expériences sur la fonte du minerai de
fer par l'électricité, se trouvât en ce mo-
ment à Ottawa. Il consentait, si la som-
me d'argent était votée, à entreprendre
la construction d'un four d'une capacité
de 250 chevaux-vapeur et à faire des re-
cherches sur les facteurs entrant dans la
production économique du fer en gueuses,
au moyen du minerai de fer canadien,
par le procédé électro-thermique.

La "Lake Superior Power Co." du
Sault Ste-Marie, offrit un bâtiment pour
y construire l'usine et l'usage de ses dy-
namos à courants alternatifs de 300 che-
vaux-électriques, gratuitement pendant
quatre mois.

Il fut décidé d'accepter cette offre et
des ordres furent donnés pour la cons-
truction de l'usine.

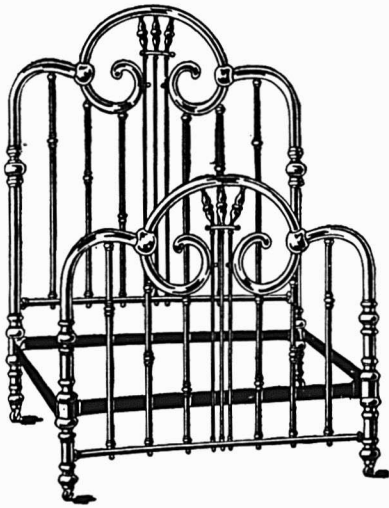
Le transformateur nécessaire pour
amener le courant de 2,200 volts à envi-
ron 400 comme il le fallait pour nos ex-
périences, et les instruments de mesure
nécessaires pour déterminer la quantité
d'électricité employée furent commandés
à la Westinghouse Co.; des électrodes
d'une longueur de six pieds et d'une sec-
tion carrée de 16 pouces furent comman-
dés en Suède. La construction des réci-
pients, de la partie supérieure du four,
l'érection du four et des essais pour ajus-
ter la capacité du creuset du four au
pouvoir que l'on pouvait se procurer,
employèrent la plus grande partie de
l'automne et de l'hiver.

Les expériences sur les minerais cana-
diens commencèrent tout de bon vers le
milieu de février; le four a été en opéra-
tion nuit et jour, avec un très petit nom-
bre d'arrêts, jusqu'au 5 mars.

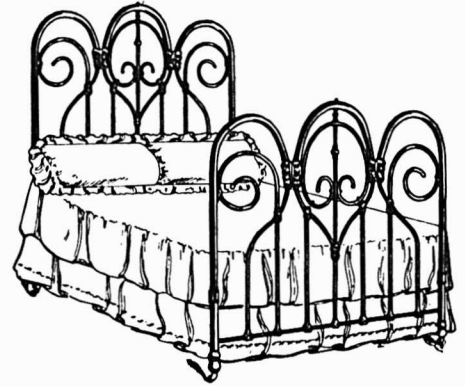
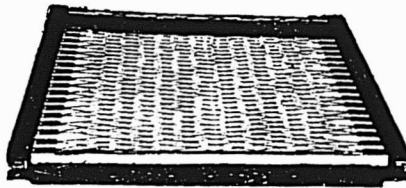
Durant cette période, il fut fait environ
150 coulées qui ont produit à peu près
55 tonnes de fer en gueuses. Pour la
première expérience, le minerai employé
était de l'hématite tel que celui qui est
employé par la Algoma Steel Co. dans
ses hauts-fourneaux; pour le reste des
opérations, on a employé différentes
sortes de magnétite canadienne, proven-
ant de différentes sources, toutes très
riches en soufre, à l'exception de la mag-
nétite de Wilbur qui contenait peu de
soufre.

Au point de vue théorique, on s'atten-
dait à rencontrer beaucoup de difficul-
tés dans la fonte de la magnétite. Ceci
sera mieux compris par la description de
la construction du four qui, comme vous
le verrez, est excessivement simple.

Supposez que ce verre soit le verre
dans lequel nous faisons bouillir le fer.
Il est doublé intérieurement de briques
réfractaires, la partie inférieure est en
carbone auquel est attaché le creuset. Le



Couchette en cuivre.

Couchette en Fer fantaisie,
Ornements en Laiton.**Nouveau Matelas Métallique Dominion**

Le seul sommier qui ait jamais été adopté par le Gouvernement Anglais — L'Amirauté et l'Armée en emploient environ 60.000 dans les Hôpitaux.

Nous seuls employons la laque Anglaise pour protéger toutes les parties en laiton dont sont ornées nos couchettes en cuivre et en fer et cuivre. Cette laque seule supporte l'épreuve du temps. Nous fabriquons des matelas et des oreillers de toute sorte. La plus grande manufacture de literie au Canada

**TOUTES LES MARCHANDISES
SONT GARANTIES 15 ANS.**

Geo. Gale & Sons, Waterville, P.Q.

1885, rue Notre-Dame, Montreal,

189 et 191 rue Queen Est, Toronto,

398 et 400, ave. Portage, Winnipeg.

prisme central est en carbone et il est entouré par la charge. Le courant, en traversant ce carbone, rencontre de la résistance et produit de la chaleur. Le charbon de bois est la matière réductrice et le fer entre en fusion jusqu'au fond du creuset. La température régulière est maintenue par un homme qui observe l'instrument et fait mouvoir l'électrode; mais quand on en viendra à la fonte commerciale, ce réglage se fera automatiquement.

Attente dépassée

L'expérience du début avec la magnétite a prouvé que nos craintes n'étaient pas fondées et que la magnétite pouvait être fondue avec autant de facilité que l'hématite, en donnant une production égale à celle qui avait été obtenue dans les meilleurs essais faits avec l'hématite. Bien plus, comme il était important de substituer, si possible, le charbon de bois qui peut être produit à bon marché au Canada, au coke qui coûte cher et qui doit être importé, les chargements ont été faits avec du charbon de bois. Aucune difficulté n'a été éprouvée, le four fonctionnant régulièrement et demandant peu d'attention pour le réglage de l'électrode.

L'analyse du fer produit prouva bientôt que bien que le laitier ne fût pas particulièrement basique, on pouvait faire passer le soufre dans le laitier, ce qui produisait un fer en gueuses contenant quelques millièmes de 1 p. c. de soufre. Dans chaque cas, la quantité de fer obtenue a été beaucoup plus forte—dans plusieurs cas, 1-3 plus forte que le chiffre établi par M. Harbord dans le rapport de la Commission sur la fonte des métaux par l'électricité.

Etant donné ces résultats remarquables et la désulfuration due à la température plus élevée que l'on peut produire dans le four électrique par rapport à celle du haut-fourneau, il fut décidé de faire une expérience avec de la pyrite magnétique nickelifère rôtie et mise en forme de briquettes, dont il existait plusieurs milliers de tonnes dans la cour de l'établissement. Une analyse de ces briquettes montra qu'elles contenaient environ 6 p. c. de soufre. Les expériences réussirent complètement et fournirent un fer en gueuses au nickel contenant 4½ p. c. de nickel et entièrement libre de soufre, c'est-à-dire n'en contenant qu'environ 6 millièmes de 1 p. c. La valeur estimée de ce produit variait de \$40.00 à \$44.00 par tonne. Ces expériences ont été menées à si bonne exécution que la Lake Superior Power Corporation a décidé d'acquérir l'usine du gouvernement pour convertir son stock de minéral en briquettes en un fer en gueuses au nickel pouvant être livré sur le marché.

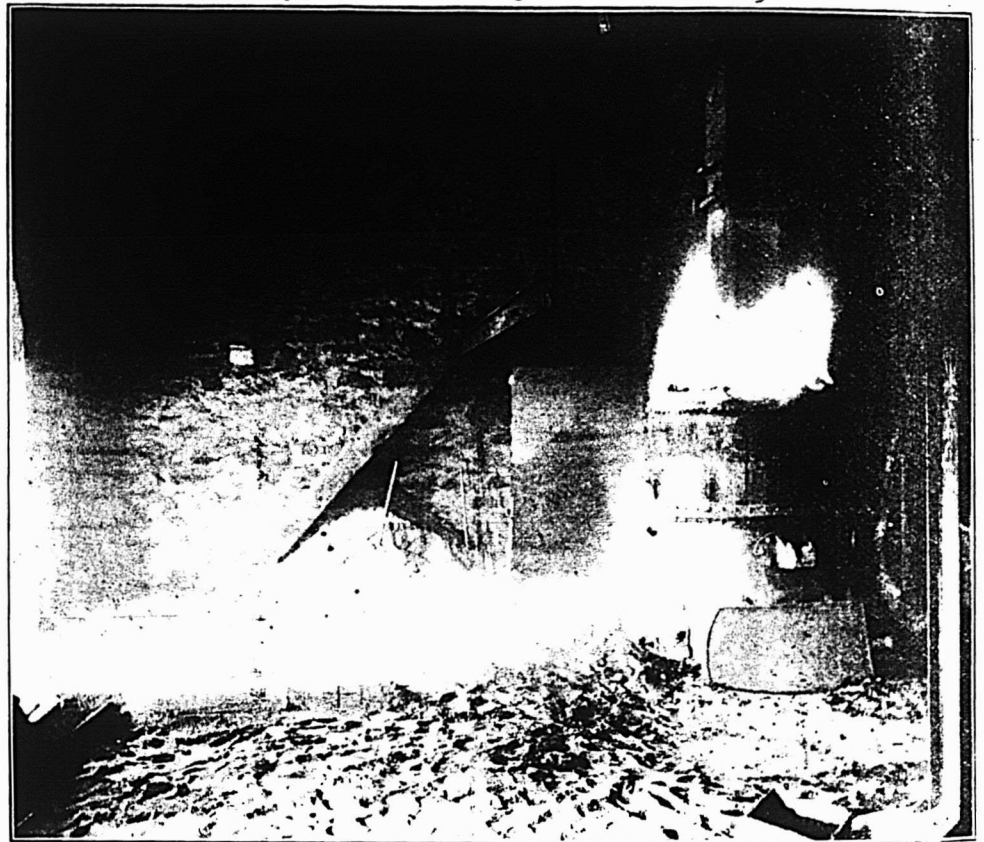
Un des points les plus importants des

recherches et qui n'avait pas pu être établi par les expériences de Livet était l'usure de l'électrode, et on a trouvé que cette usure était faible au-delà de toute attente; une électrode a été employée pendant trois semaines; pendant cet intervalle, elle a été exposée pendant de nombreuses heures à l'air libre, à l'état incandescent; on s'en est servi pour faire fondre les charges de minéral, ce qui amène toujours une usure de l'électrode ne correspondant pas à la production de métal. Malgré cette épreuve sévère, l'usure de l'électrode par tonne de fer en gueuses produit a varié de 15 à 20 livres.

Le Dr Héroult dit que par son procédé de fabrication des électrodes, une livre coûterait environ 1½ cent, de

nerais qui contiennent jusqu'à 1 p. c. de soufre. En général, un haut-fourneau ne pourra pas tirer profit d'un minéral qui contient plus de 1-10 p. c. de soufre et demande, par conséquent un minéral que l'on ne peut pas obtenir à un bon prix. L'usine Algoma Steel paie, nous on dit, \$4.50 pour l'hématite employée dans ses hauts-fourneaux. Un fer en gueuses d'une valeur égale et contenant moins de soufre peut être fabriqué par le procédé électrique au moyen de minerais sulfureux qui peuvent être achetés pour \$1.25.

En ce qui concerne le pouvoir nécessaire pour l'application de ce procédé, on peut dire que de nombreux pouvoirs d'eau existent en Ontario, entre



Four électrique, vu après la coulée

sorte que 30 cents représenteraient la somme maximum que coûte l'usure de l'électrode pour une tonne de fer en gueuses, au lieu de 77 cents, somme indiquée dans le rapport de la Commission.

Signification des résultats

On se rendra compte immédiatement des conséquences énormes qu'amèneront les résultats satisfaisants obtenus par ces expériences. Beaucoup de nos magnétites sont trop riches en soufre pour être exploitées dans les hauts-fourneaux et en conséquence, n'ont eu jusqu'ici aucune valeur commerciale. Mais comme la chose a été prouvée, le fer en gueuses le meilleur peut être obtenu de mi-

par des dépôts de minerais de fer dans des localités mal adaptées à l'application à tout autre usage de l'énergie électrique, et ces pouvoirs pourraient être exploités pour fournir une force électrique coûtant de \$4.50 à \$6.00 par cheval par an.

Avec un tel prix pour l'énergie électrique exigée, la faible usure de l'électrode, le bon marché du minéral employé et la qualité particulière du fer en gueuses produit, on peut parler comme un succès commercial, la production du minéral de fer par l'électricité au Canada, en employant du charbon de bois ou du coke de tourbe extraite des tourbières qui ont une étendue énorme. Dans les conditions qui existent au

Il y a de l'Argent a Faire pour Vous



Si vous mettez nos boîtes assorties de **Pierres à Faulx, Pierres à l'Huile et Pierres à Rasoirs** en magasin. Ces assortiments sont désignés "**Pike Selling Assortments**" et leurs avantages pour activer la vente des pierres consistent en ceci :

Ils contiennent des marchandises garanties, convenablement arrangées et exposées d'une manière attrayante.

Ils donnent aux acheteurs l'avantage de choisir les pierres les mieux adaptées pour affiler l'outil qu'ils ont en vue.

Ils donnent l'avantage aux Marchands d'avoir en mains un bon assortiment de pierres à aiguiser à des prix très raisonnables.

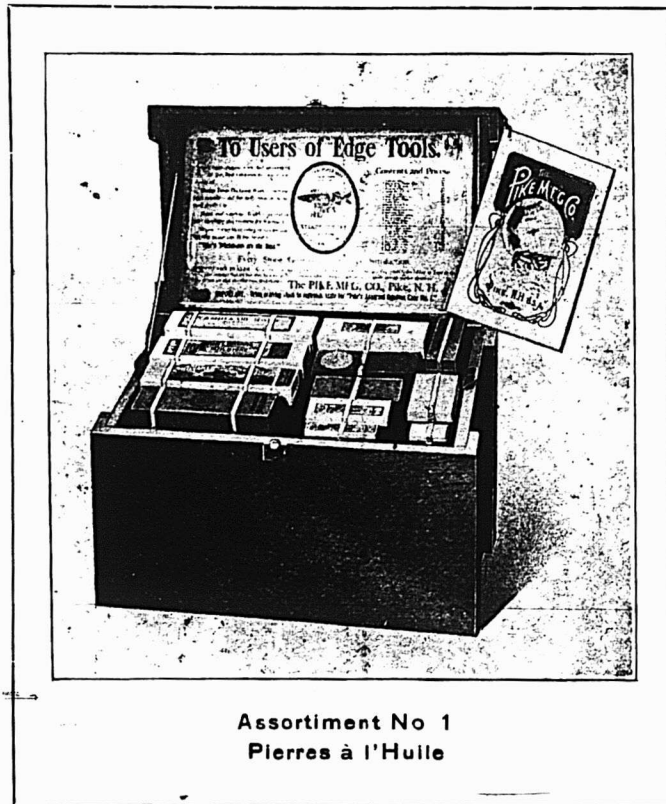
Ils augmentent vos ventes et vos profits de cent à cinq cent pour cent.

Les prix de ventes étant marqués sur chaque pierre, on évite ainsi toute erreur de les vendre à des prix erronés.

Les assortiments et les prix sont :

Assortiment	No. 1	Pierres à l'Huile,	- -	\$20.00
"	No. 2	" " "	- -	12.00
"	No. 3	" " "	- -	15.00
"	No. A	Pierres pour Faulx,	- -	4.75
"	No. B	" " "	- -	3.75
"	No. 1	Pierres pour Rasoirs	- -	18.00
"	No. 2	" " "	- -	10.00

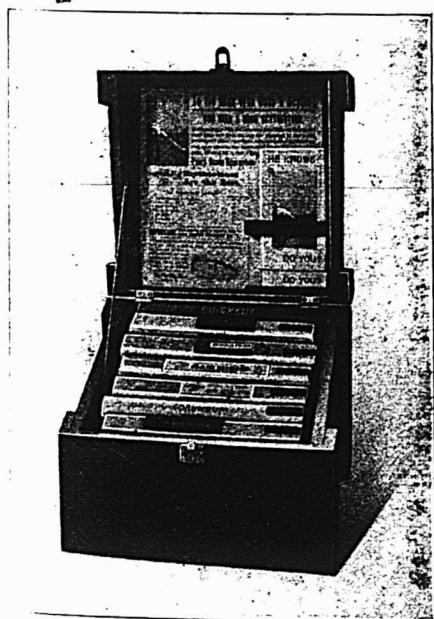
F. O. B. PIKE, N. H.



**Assortiment No 1
Pierres à l'Huile**

Donnez votre ordre de suite, soit à votre Marchand de Gros, soit à nous directement.

Demandez nous de vous envoyer un souvenir de nos "**Pike Selling Assortments.**"

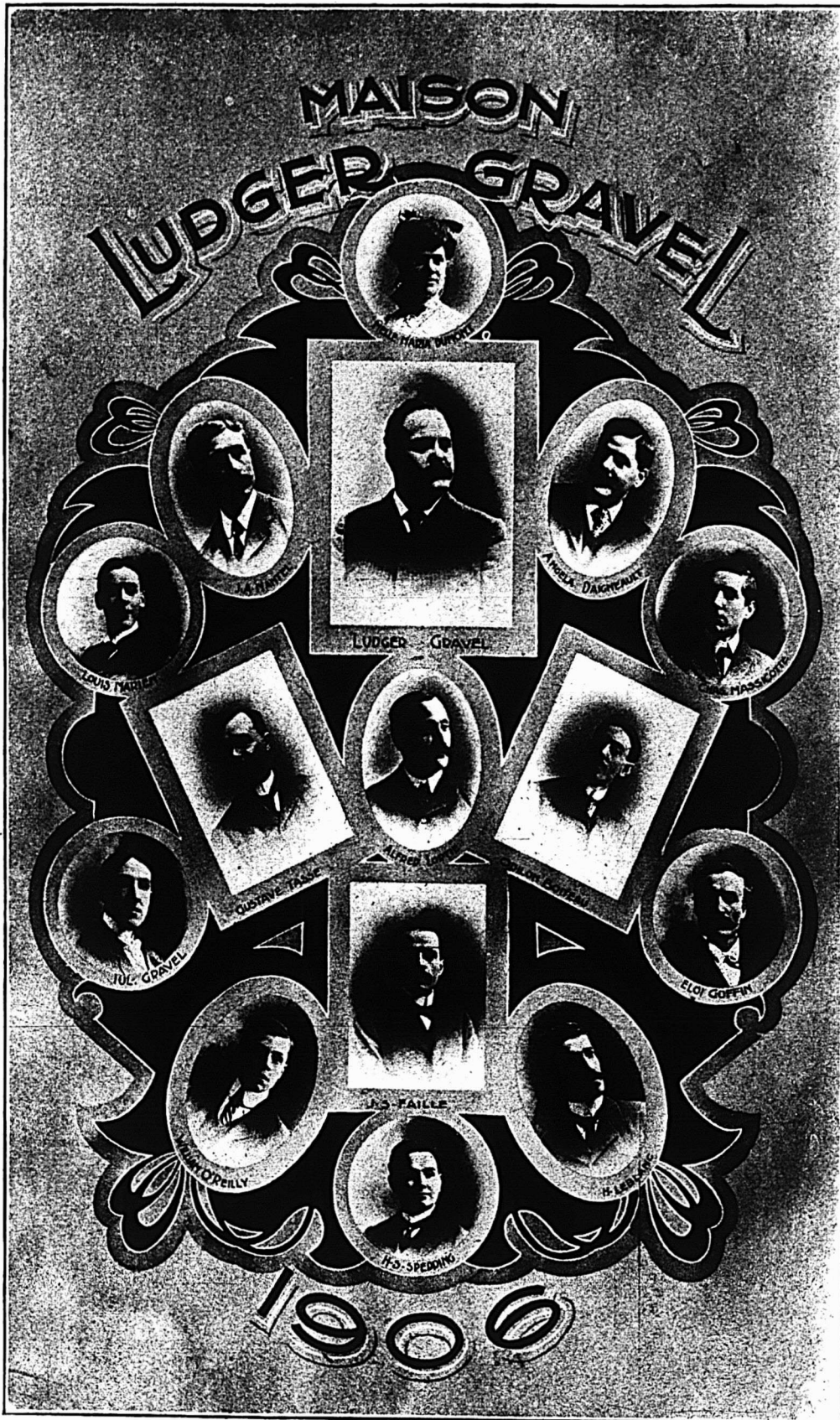


**Assortiment No. A
Pierres à Faulx**

PIKE M'F'G. CO. Pike, N.H., U.S.A.

**Manufacturiers de PIERRES A AIGUISER, MEULES
DE CORINDON ET D'EMERI pour tous usages.**

PERSONNEL
 DE LA
 MAISON LUDGER GRAVEL



POUR L'ANNEE 1906

Maison
Ludger
Gravel



M
o
n
t
r
é
a
l



A propos de son envoi d'un Numéro-Souvenir, au début de l'année, nous avons eu l'occasion de dire quelques mots à nos lecteurs de la maison Ludger Gravel, négociant en fournitures pour voituriers, carrossiers et forgerons, 22 à 28 Place Jacques-Cartier, à Montréal.

La publication de notre numéro spécial nous permet de parler plus longuement de cette maison qui, en très peu d'années, a fait sa marque et a su se créer une clientèle nombreuse qui va toujours en augmentant.

Ce n'est, en effet, qu'en 1901 que M. Ludger Gravel ouvrait son établissement aux numéros 26 et 28 de la Place Jacques-Cartier. Il employait alors un comptable, un assistant-comptable, un voyageur et trois commis. C'était tout son personnel au début.

Mais, depuis lors, le personnel a augmenté; de six employés, il a passé à quatorze, savoir quatre à la comptabilité, sept au magasin et trois sur la route. Dans ce nombre n'est pas compris un agent qui s'occupe exclusivement de la publicité de la maison Ludger Gravel.

Nos lecteurs sont trop versés dans les affaires pour ne pas saisir du premier coup la signification d'un accroissement aussi considérable et en aussi peu de temps du personnel. Elle suffirait à elle seule à indiquer les progrès aussi rapides que grands de la maison dans l'expansion de ses affaires.

Mais nous avons encore une autre indication dans le fait que, se trouvant trop à l'étroit dans son premier magasin, il dut bientôt faire l'acquisition des propriétés voisines portant les Nos 22 et 24 de la Place Jacques-Cartier. Aujourd'hui l'établissement couvre une superficie de 27,500 pieds carrés. Nous en donnons ci-dessous une reproduction photographique.

Il nous serait impossible de décrire ici toutes les marchandises que contient ce vaste établissement. Toutefois nous dirons que M. Ludger Gravel vend tout ce qui entre dans la composition des voitures et carrosses de toute sorte depuis le bois, les boulons, les écrous, les rivets, jusqu'aux trains, caisses et garnitures de voitures. Chez lui, le forgeron peut trouver non-seulement tout l'outillage nécessaire à son métier, tel que forges, soufflets de forge, enclumes, étaux, etc., mais encore tous les matériaux à ouvrir, fer et acier et jusqu'au charbon de forge.

M. Ludger Gravel est également l'unique agent d'importantes manufactures du Canada, des Etats-Unis et d'Angleterre pour la vente de nombreux articles comprenant des outils divers, de la coutellerie, des peintures, des vernis, etc., nécessaires dans un magasin de détail.

Parmi d'autres articles que nos lecteurs ont vu souvent annoncer, nous citerons encore: les petits coffres-forts de Meilink dans les prix de \$16.00 à \$60.00 — les poêles de cuisine et les poêles de passage en acier de Walker — enfin, les fers et crampons à cheval "Nerverslip" et l'Huile Bilmorel pour essieux, que tous les marchands sans exception connaissent et apprécient.

Nous engageons fortement nos lecteurs de la campagne qui, au début du printemps, viennent à Montréal à ne pas manquer de visiter l'établissement de M. Ludger Gravel où ils sont certains de trouver un excellent accueil; nous sommes certains qu'ils y trouveront également profit.

lement au Canada, il ne reste plus à l'ingénieur qu'à faire le plan d'une usine d'une capacité commerciale, disons 100 à 150 tonnes de production journalière, munie de tous les appareils nécessaires pour épargner la main-d'œuvre. Ce qui s'est passé pour les hauts-fourneaux se passera également pour le four électrique: l'expérience acquise aura pour résultat une plus grande économie et le jour peut n'être pas éloigné où le protoxyde de carbone, qui a une haute valeur calorifique, et qui aujourd'hui, comme produit des réactions qui ont lieu dans le four électrique, s'échappe sans être utilisé, sera employé pour augmenter la production de 1-3, si ce n'est de 1-2. Si cela se réalise, le haut-fourneau ne pourra pas lutter avec le four électrique, même si le coke pouvait être moins cher qu'au prix actuel, coté dans les provinces d'Ontario et de Québec.

Etablissement moins dispendieux

Un autre avantage du procédé électrique doit être signalé: les machines employées sont relativement plus petites et d'une construction peu dispendieuse; une machine de 1,500 chevaux est probablement la plus grande qui puisse être construite dans les circonstances actuelles. Une telle unité produirait environ 18 tonnes par jour et correspondrait en dimensions au plus grand haut-fourneau dans lequel on emploie le charbon de bois Suédois. Avec les progrès qui ont été faits dans la transmission de l'énergie électrique, des batteries de fours électriques pourraient être établies aux divers dépôts de minerais de fer, et ces batteries pourraient être alimentées d'énergie électrique engendrée par un pouvoir d'eau occupant une position centrale; on économiserait ainsi le coût du transport du minerai de la mine au four. Quand un dépôt de minerai est épuisé, le four peut être transporté au dépôt suivant; pour cela, il n'y a qu'à allonger les fils qui transportent le courant jusqu'au transformateur de l'usine. Cette méthode est spécialement applicable dans le cas des dépôts très nombreux et peu étendus de magnétite, qui se trouvent dans la vallée de l'Outaouais.

Voici en abrégé, les résultats des expériences qui ont été faites au Sault Ste-Marie sous les auspices du gouvernement:

10. Les minerais canadiens composés principalement de magnétite peuvent être fondus économiquement par le procédé électro-thermique.

20. Les minerais très riches en soufre peuvent être transformés en fer en gueuses ne contenant que quelques millièmes de 1 p. c. de soufre.

30. On peut faire varier le silicium suivant les classes de fer à produire.

40. Le charbon de bois que l'on peut obtenir à bon marché au moyen de dé-

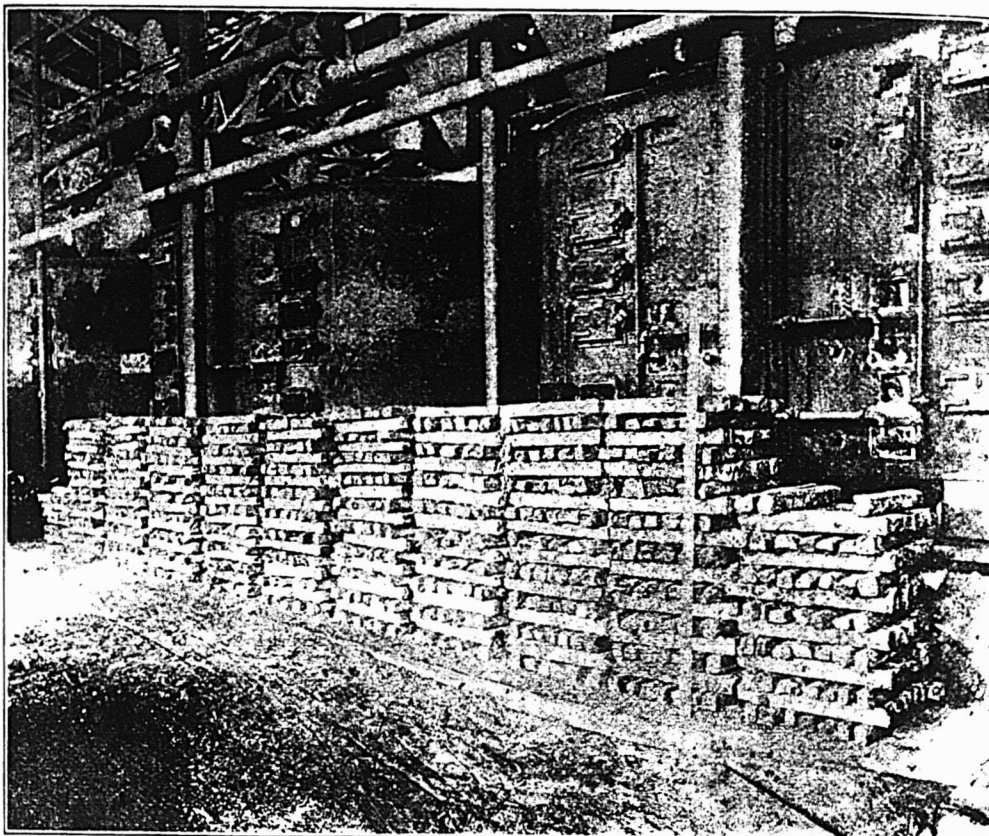
chets de scieries qui ne pourraient pas être utilisés autrement, et le coke de tourbe fabriqué avec la tourbe qui existe en grande quantité dans Ontario et Québec peut être substitué au coke sans être mis sous forme de briquettes et sans le mélanger avec le minerai.

50. On peut produire un fer en gueuses au nickel, exempt de soufre et d'une fine qualité, au moyen de sulfure de fer nickelifère grillé.

60. Les cendres de pyrite provenant du rôtissage des pyrites dans les manufactures d'acide sulfurique et qui à présent sont un produit perdu, peuvent être fondues et converties en un fer en gueuses par le procédé électrique.

70. Les minerais de fer titanifères

de leur haute teneur en soufre, ne peuvent pas être traités par la méthode des hauts-fourneaux et sont ainsi sans valeur. Ceci est d'une importance extrême, car on s'est déjà posé la question de savoir combien de temps durera à proximitivement la quantité actuelle de minerais susceptibles d'être travaillés dans les hauts-fourneaux, et des minerais sont maintenant acceptés par les métallurgistes, minerais, dont la teneur en métal aurait fait qu'ils auraient été rejetés il y a quelques années; quand ces minerais seront épuisés et qu'on ne pourra se procurer que des minerais sulfurés ou des minerais titanifères, les éliminées des nombreux hauts-fourneaux qui ont rendu de si magnifiques services



Fer en gueuses fait par le procédé Electro-thermique, au Sault Ste-Marie, Ont.

contenant jusqu'à 5 p. c. de titane peuvent être traités avec succès par le procédé électro-thermique. Cette assertion s'appuie sur une expérience faite avec un minerai contenant 35 p. c. d'acide titanique et produisant un fer en gueuses de qualité passable, jugée d'après sa cassure.

Résumé des résultats

Les résultats de l'adoption de la fonte des minerais de fer par l'électricité peuvent être résumés comme suit:

10. Utilisation de nos nombreux pouvoirs d'eau qui ne peuvent pas, à présent être employés profitablement dans un autre but.

20. Utilisation d'un grand nombre de gisements de minerais de fer qui, à cause

à notre civilisation actuelle seront réduites au silence et ne fumeront plus, car ils auront été supplantés par le four électrique qui peut traiter avec succès un minerai qui n'est pas susceptible d'être fondu dans les hauts-fourneaux.

30. Utilisation de nos marais et tourbe étendus, pour la production de coke de tourbe qui sera employé comme matière réductrice pour la mise en œuvre du four électrique; et utilisation de déchets de scieries mécaniques qui n'ont pas encore été utilisés pratiquement.

40. Le Canada rendu indépendant de combustibles importés pour les procédés métallurgiques.

50. Le Canada pourra produire son propre fer en gueuses, au moyen de ses ressources abondantes, pour la consom-



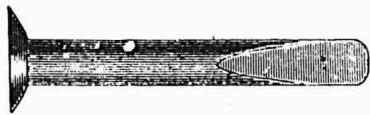
Rivets en Fer et en Cuivre

DE TOUTE DESCRIPTION

Diamètre de 1-2 pc. et au-dessous.



Grandes et Petites Rondelles en Fer.



Clous à Tête Noyée pour Rondelles d'Essieux.

NOUS MANUFACTURONS :

Rivets en Fer de Norvège,
Rivets en Cuivre et en Laiton.
Rondelles en Fer et en Cuivre.
Rivets Tubulaires.
Rivets à deux Branches ou Fendus.
Clous de Broche, Clous en Cuivre pour Bateaux.
Pointes à tête ronde (Escutcheon Pins) en Laiton et en Acier.
Vilebrequins de Charpentiers.
Palatres et Rondelles.
Boutons de Voitures, faits en Acier.

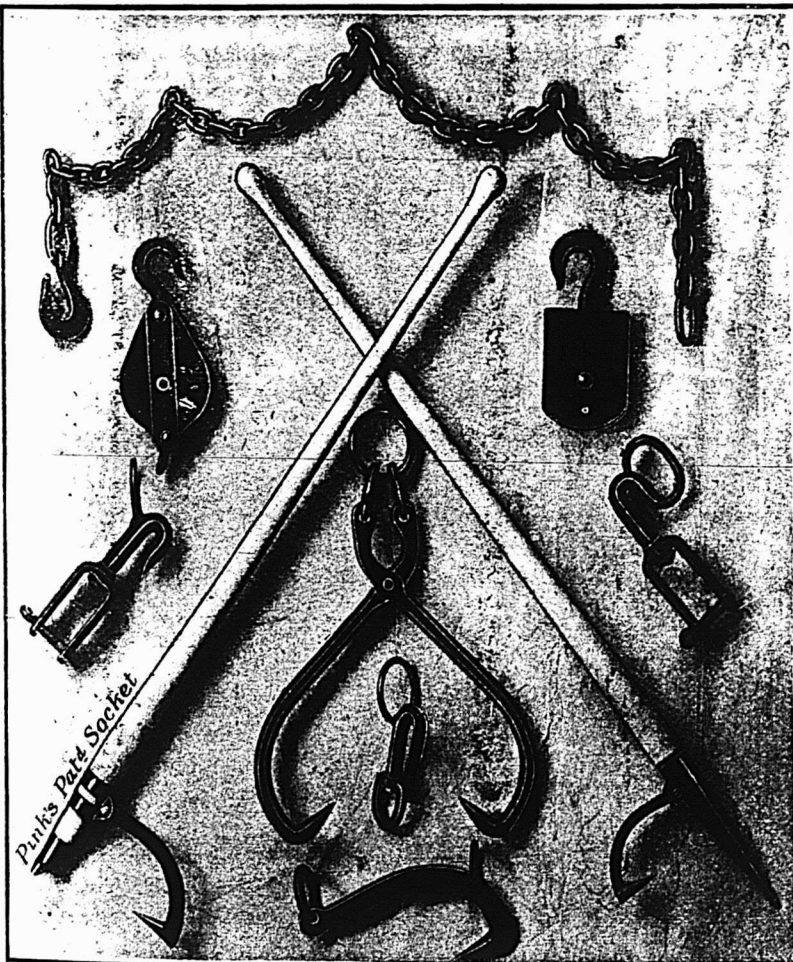
ET AUTRES ARTICLES DE FERRONNERIE SPECIAUX

THE PARMENTER & BULLOCH CO., LIMITED
GANANOQUE, Ontario.

Representants pour l'Est :

W. L. HALDIMAND & SON, 32-34 Rue St-Dizier, Montréal.

Téléphone Bell. Main, 1023.



Faits au Canada

Outils de Chantier de Pink.

LES OUTILS TYPE

dans chaque Province du Dominion, en Nouvelle-Zélande, Australie, etc.

Nous fabriquons toutes sortes d'Outils pour Ouvriers de Chantier.

"Peaveys" de Pink à Bec Round, Manche en Erable Fendu.

Crocs de Roulage d'Hiver de Pink, Bec de Canard, Manche en Erable Fendu.

Manches pour Crocs de Roulage et pour Peaveys en Erable Fendu, de la plus Fine Qualité Lots de Char ou Douzaines.

Chânes de Chantiers, Gaffes avec Pique, Pincés de Levage, Cabestans, etc.

Vendus dans tout le Dominion par tous les Marchands de Ferronnerie en Gros et en Détail.

Je peux vous fournir la

Charrue à Neige et à Faire les Chemins "Brazil" Patentée; ainsi que les Traineaux à Billots Patentés Desjardin.

Demandez Catalogue et Liste de Prix

THOMAS PINK, PEMBROKE,

Ont., Canada.

Téléphone à Longue Distance, No. 87.

mation domestique et par conséquent, notre pays conservera l'argent qui, autrement serait envoyé à l'étranger pour l'achat du fer à l'état brut et à l'état manufacturé.

60. Développement de lamineries et d'aciéries nombreuses par l'énergie électrique.

Déjà et un an après le rapport de la Commission nommée pour faire des recherches sur les divers procédés électrothermiques employés dans la fonte du fer et la fabrication de l'acier, en usage en Europe, une aciérie adoptant le système Héroult a été construite à Syracuse, N.-Y., et est sur le point d'entrer en opération; une autre employant le système Kjellin a été construite à Sheffield, Angleterre, et j'ai appris que deux usines du système Kjellin et une du système Héroult ont été érigées en Allemagne. Ces usines doivent fabriquer le meilleur acier au creuset et leur introduction signifie l'abandon complet de l'ancien procédé au creuset. Je ne vois aucune difficulté dans la construction de fours électriques d'une capacité égale à celle de nos fours à réverbères, et la production d'acier de construction par le procédé électrique deviendra probablement un fait accompli dans un avenir rapproché.

Brillante perspective pour le Canada

Je n'ai pas besoin de vous dépeindre l'avenir qui s'ouvre au succès commercial du Canada par l'inauguration d'une nouvelle méthode de métallurgie du fer et de l'acier, en raison des énormes ressources que ce pays possède en pouvoirs d'eau. Je me rappelle avoir fait au Faraday Hall, à l'université Victoria, Cobourg, peu après l'invention du téléphone, une conférence dans laquelle j'ai essayé de dépeindre les résultats des découvertes qui avaient été faites dans l'application pratique de cet agent merveilleux que nous appelons électricité; bien que ce que j'ai dit ait semblé intéresser grandement l'auditoire, celui-ci à la fin de la conférence conclut que certainement, je possédais une brillante imagination. Mais, quand je regarde en arrière, quand je considère combien j'ai mal décrit ce qui a eu lieu plus tard, et quand je vois les vingt années écoulées dans lesquelles un progrès a été fait, tel que je n'aurais pu l'imaginer, je ne peux m'empêcher de penser que l'opinion exprimée par mon auditoire a été bien inférieure aux résultats des faibles prophéties que je me suis hasardé à lui faire dans la conférence en question. Mais, en matière de fonte par l'électricité, il n'est rien laissé à l'imagination; nous vous présentons des faits bruts et bien établis.

Pour recueillir le bénéfice des expériences faites au Sault Ste-Marie, il faut dépenser le capital d'une manière intelli-

gente. Le gouvernement vous a fourni des faits par lesquels vous pouvez juger de la possibilité de manufacturer le fer en gueuses sur une base commerciale, au moyen du procédé électrique; avec cela, son devoir envers la nation est terminé, c'est à vous, hommes d'affaires de faire des applications, des perfectionnements et d'en tirer profit.

LA LUTTE CONTRE LA FUMÉE

Le 12 décembre dernier, un congrès se réunissait à Londres, ayant à son programme de travaux l'étude des divers problèmes relatifs à la suppression des fumées dans l'atmosphère des villes. L'accoutumance, le train journalier de l'existence voilent aux yeux des citoyens le danger qui les menace dans leur existence et dans leurs propriétés. La large brume planante qui pèse comme un couvercle sur les grandes agglomérations, dont la couche enveloppante va sans cesse en s'épaississant, engendre des inconvénients et des maux variés. Devant l'imminence de ce péril, signalé depuis longtemps par des voix autorisées mais isolées, la force d'inertie qu'opposent les pouvoirs publics à toutes les révélations gênantes de la science a fini pourtant par être ébranlée.

Les corps constitués ayant charge de la gérance des intérêts communaux se sont émus. Timidement d'abord, la question a été portée devant les assemblées délibérantes où elle n'a excité qu'une attention distraite; le danger devenant de plus en plus impérieux, il a bien fallu en fin s'en préoccuper plus sérieusement, mais presque toujours dans l'ignorance générale de la nature réelle des phénomènes dont on avait à combattre la funeste influence.

La mollesse de la recherche aidant, toute l'émotion se traduisait par l'émission coutumière de vœux platoniques et les choses en restaient là jusqu'au retentissement d'un nouveau cri d'alarme. La question reprise ne donnait lieu qu'à des propositions de solutions d'une insuffisance manifeste. C'est qu'aussi, il faut bien le reconnaître, elle est d'une complexité considérable et la solution simplement satisfaisante, topique peut-être, entraînerait des dépenses considérables. Ainsi se perpétue la tyrannie du "statu quo".

L'institut royal de salubrité de Londres, conjointement avec la société pour la suppression de la fumée du charbon a organisé la conférence dont nous parlons, accompagnée d'une exposition dans les locaux de la Société d'horticulture de Westminster, Londres. Cette réunion a tenu ses séances pendant trois jours, sous la présidence du savant si connu et si original d'idées, sir Oliver Lodge. La question de la suppression des fumées provenant des foyers domes-

tiques et industriels a été l'objet de très instructives communications de la part d'un certain nombre de membres des deux institutions organisatrices.

Rien ne peut être plus insalubre, dit le docteur M. O. Lodge, dans son discours inaugural des travaux du Congrès, qu'une atmosphère obscurcissant le soleil dans laquelle nous arrangeons artificiellement notre existence. En dehors du goudron, de l'asphalte, de certains éléments fertilisants et d'autres substances encore, la fumée du charbon contient de l'acide sulfureux avec d'autres ingrédients des plus nuisibles, qui rapidement oxydés par l'oxygène de l'air, se transforment en acide sulfurique.

En supposant que la population soit avertie des dangers qu'elle court, le problème du remède à trouver s'impose.

On en a d'abord suggéré un, et M. Oliver Lodge en a lui-même fait l'application dans une mesure très appréciable, il consiste à électriser l'air ambiant. Ses études sur le sujet remontent à une période déjà lointaine et ses expériences ont été répétées avec succès, dans une enceinte limitée chargée de nuages de fumée provoqués artificiellement, au moyen d'un appareil de démonstration.

L'effet était très saisissant lorsqu'on opérait dans le tunnel des Batignolles après le passage d'un train emplissant entièrement la galerie de fumées opaques. M. Lodge croyait sa méthode applicable à la dispersion des brumes qui règnent sur les rivières et sur la mer et, en général, de tous les brouillards d'espèces inévitables, mais son essai institué sur une grande échelle, exigerait une dépense très importante de capitaux.

Le meilleur traitement à appliquer aux brouillards et aux fumées d'une ville, c'est de les empêcher de se produire, c'est-à-dire de ne pas permettre de combustion imparfaite dans les grandes villes, et d'accepter seulement comme combustion celle qui s'accomplit de telle façon que la moitié de ses produits ne s'échappent que dans l'atmosphère; il importe aussi d'insister sur la qualité des matériaux incinérés qui doivent présenter un certain degré de pureté, et une faible teneur en soufre.

La combustion satisfaisante et rationnelle du charbon tel qu'il provient de la mine est une impossibilité. Il faudrait le réduire en ses éléments solides et gazeux séparément. L'élément solide, sous forme de coke serait utilisé dans les fonderies et les opérations métallurgiques, c'est la portion qui contient les cendres et les impuretés.

Les procédés industriels comportant l'usage du combustible solide ne devraient pas être employés dans une grande ville, — mais seraient appelés à se grouper dans les bassins d'extraction, de façon à réduire les frais de transport de ces poids lourds à une dépense



Atkins Toujours En Tete

et pourquoi pas ?

Nous produisons absolument les plus
Fines Scies sur Terre. Avec les

SCIES Silver Steel Haute Qualite ATKINS

le travail est grandement réduit. — Elles sont juste ce qu'il faut
pour mettre à profit le moindre effort de celui qui les manie. —
Notre **Poignée Perfection** s'adapte à la main. — Pas de crampes. — Faites avec
notre célèbre **Acier Silver**, elles conservent plus longtemps le fil de leur tranchant.

ACHETEZ LES SCIES ATKINS, LES SCIES DE QUALITE.

E. C. ATKINS & COMPANY, Inc.

Manufactures et Bureau Principal : - - INDIANAPOLIS, U. S. A.

Succursale: TORONTO, CANADA.



JAMES HUTTON & CO.

MONTREAL

EDIFICE SOVEREIGN BANK

REPRESENTANT :

JOSÈPH RODGERS & SONS, LTD.

Couteliers de Sa Majesté.

THOS. GOLDSWORTHY & SONS,

Emeri, Papier d'Emeri, etc.

STEEL, PEECH & TOZER, LTD.

Essieux en Acier, Bandages,
Acier à Ressorts, etc., etc.

W. & S. BUTCHER,

Rasoirs, Limes, etc.

BURROUGHS & WATTS, LTD.

Tables de Billards, etc.

minime. Les éléments gazeux, d'autre part, se prêtant à la purification et au traitement chimique, seraient aisément transmissibles à distance et là, brûlés d'une manière convenable et scientifique.

Une autre méthode de traiter le charbon consiste à le transformer en totalité en gaz, sauf les cendres bien entendu, par un judicieux apport d'air et de vapeur. C'est l'objet des gazogènes. Ils ont leurs avantages et leurs inconvénients, mais quelque plan qu'on adopte pour la combustion du gaz, il n'y en a pas un seul qui soit préférable à la méthode sauvage d'accumuler des minéraux de charbon et d'y mettre le feu.

C'est pourtant cette dernière méthode qui prévaut dans la manière de chauffer nos chaudières. Il règne bien encore des préjugés contre le chauffage au gaz, cela tient à ce qu'il est brûlé dans des conditions très peu appropriées. Une condition importante pour en réaliser la combustion complète, c'est d'empêcher tout contact de surfaces froides avec le corps en ignition. Le gaz doit être porté à une certaine température avant qu'il ne s'allume.

Dans la plupart des foyers et appareils à gaz domestiques, il y a beaucoup trop de fer. Correctement, il ne devrait y avoir qu'une matière non conductrice de la chaleur dans la zone de développement de la flamme, sinon la partie de la flamme en contact avec un corps bon conducteur sera nécessairement refroidie et elle s'étendra en laissant échapper beaucoup de gaz non brûlé.

Ce ne serait pas une grande difficulté d'éviter les contacts des surfaces froides avec la flamme chaude dans les appareils domestiques, mais dans le mode actuel de chauffage des chaudières industrielles, l'introduction d'air froid ou relativement froid dans la flamme semble inévitable et puis, il convient que l'air soit admis dans une juste proportion. Si on en introduit trop, la combustion est trop parfaite et la flamme est douée d'un pouvoir rayonnant insuffisant.

La radiation est, en effet, le seul moyen efficace de faire passer la chaleur d'une flamme sur une surface froide. Lorsqu'une flamme entre en contact avec une surface froide, elle s'éteint à l'endroit où elle est touchée et une couche de gaz non conducteur s'interpose à travers laquelle la chaleur ne peut seulement rayonner. En conséquence, une flamme claire et un tant soit peu fuligineuse est nécessaire dans les foyers des chaudières et, si toutefois elle est basée sur cette raison, on comprend la résistance justifiée opposée par les propriétaires d'appareils à vapeur à installer sur les foyers de leurs chaudières des appareils dits fumivores, dont le résultat le plus certain est de faire bais-

ser le rendement des générateurs de vapeur.

Dans les districts d'une ville qui sont particulièrement le siège de nombreuses exploitations industrielles, on a constaté dans l'air la présence de quantités notables d'acide sulfureux. La substitution du coke à la houille dans les foyers n'est qu'un remède partiel à cette incommodité dangereuse, attendu qu'à présent l'industrie de la fabrication du gaz ne subit pas de restriction en ce qui concerne la teneur en soufre du coke. Le soufre du gaz au charbon néanmoins est diminué de la quantité obligatoirement absorbée d'hydrogène sulfuré que renferme le gaz avant son épuration, de sorte que l'adoption universelle du chauffage au gaz tendrait à atténuer le mal.

Toutes choses peuvent être réalisées si on ne regarde pas à la dépense. La dernière exposition de l'automobile nous en a fourni encore un exemple typique, elle s'est développée dans une apothéose, une véritable débauche de lumière, comme si l'énergie ainsi dépensée follement ne coûtait rien. Mais chaque œuvre humaine se paie soit directement, soit indirectement.

On est venu dire au congrès de la fumée que les dépenses occasionnées par les brouillards, à Londres, dépassaient annuellement 15 millions de dollars. Avec une pareille somme dont on disposerait annuellement, bien des plans d'installation sont réalisables, qui auraient pour objet de supprimer la fumée, l'ennemie de tout ce qui vit. Un orateur a proposé l'établissement de gazogènes distribuant le gaz dans les maisons pour le chauffage et la cuisine et aux foyers industriels. Le gaz des gazogènes peut être obtenu avec du charbon à bon marché, il possède une puissance calorifique équivalente au quart environ de celle du gaz d'éclairage ordinaire, il coûte beaucoup moins cher.

En résumé, les délégués envoyés au Congrès par de nombreuses villes d'Angleterre ont été unanimes à se plaindre de l'existence des fumées déversées dans l'atmosphère par les foyers de combustion de toute espèce.

Malgré tout ce concert de doléances, le remède n'a pas été découvert encore, quelques solutions que nous avons résumées ont été suggérées. Quelques points de vue intéressants ont été présentés. Artistes, météorologistes, conservateurs de monuments, propriétaires, chimistes se sont trouvés d'accord pour dénoncer le mode actuel de combustion du charbon.

Finalement, la seule conclusion qu'il soit possible de tirer de ces débats et de ces échanges d'opinions venues de tous les horizons, se formule dans l'idée que nous exprimions au début de cet article, en une phrase qui revêt l'apparence d'une Lapallissade: le seul procédé pour diminuer ou supprimer les fumées qui se

répandent dans l'atmosphère des grandes villes, c'est de le empêcher de produire.—[Gazette Commerciale.]

L'AUTOMOBILE TRIOMPHE DE LA LOCOMOTIVE

La vitesse des automobiles commence à devenir fantastique. Alors que jusqu'à présent on cherchait à obtenir par les locomotives et sur des rails les temps les plus courts, c'est sur la route maintenant, et à l'aide des nouvelles voitures qu'on arrive à les trouver. La dernière tentative faite par un professionnel dans le midi de la France est caractéristique à cet égard. M. Health a fait, comme on dit, du 175 [109¼ milles] à l'heure! Il n'est pas un train au monde qui atteigne à cette rapidité. Un chauffeur américain aurait même, dit-on, couvert récemment le mille en 28 secondes, ce qui fait 205 kilomètres [128¼ milles] à l'heure.

Il faut, il est vrai, ajouter que ces expériences ont été faites dans des conditions spéciales, pendant un temps relativement court, au lancé, et qu'ainsi exécutées elles peuvent être considérées un peu comme des expériences de laboratoire.

Vitesse comparée des automobiles et des trains

Mais l'année 1905 a consacré la victoire du pneumatique sur le rail en prouvant la supériorité du premier dans des comparaisons prises sur plusieurs distances et dans des conditions qui n'avaient rien de spécial.

Les circuits, coupes, challenges, etc. de l'année dernière et de 1904 ont été un triomphe non seulement pour l'automobilisme, mais encore pour les automobiles comparées aux trains de chemins de fer. Dans tous ces concours, la voiture a battu la locomotive, et la comparaison entre la vitesse fournie par les meilleurs coureurs et les trains les plus rapides est tout entière à l'avantage des premiers.

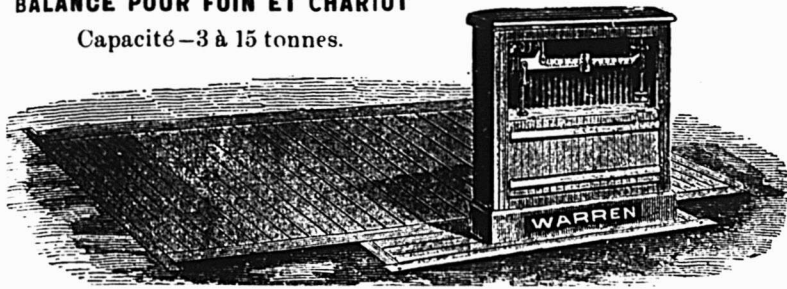
Par une coïncidence assez curieuse, le train le plus rapide de France, qui est en même temps l'un des plus rapides du monde entier, fait tous les jours, lui aussi, un circuit. Le "Paris-Calais" qui part de Paris à 9 h. 50 du matin arrive à Calais à 1 h. 10, change de machine et repart de Calais à 1 h. 15, mais rentre à Paris à 4 h. 45. Il accomplit ainsi en 6 h. 55 un parcours de 500 kilomètres [372½ milles].

Que peut répondre le pneu en présence de cette jolie performance du rail?

Ceci: les huit premiers concurrents du Circuit des Ardennes, en 1904, en ont respectivement couvert les 600 kilomètres [375 milles] en 6 h. 30; 6 h. 34; 6 h. 34; 6 h. 42; 6 h. 54; 6 h. 55; 6 h. 57; 6 h. 58.

BALANCE POUR FOIN ET CHARIOT

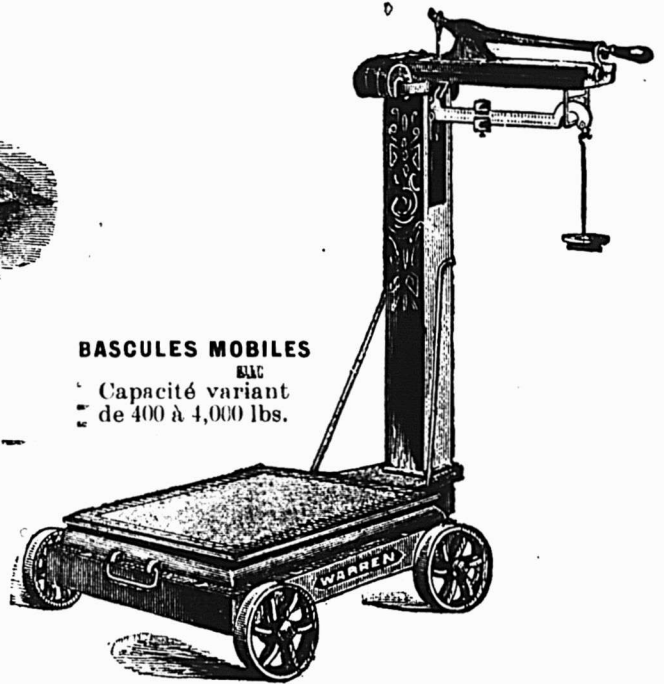
Capacité—3 à 15 tonnes.



**BALANCES
STANDARD
"WARREN"**

BASCULES MOBILES

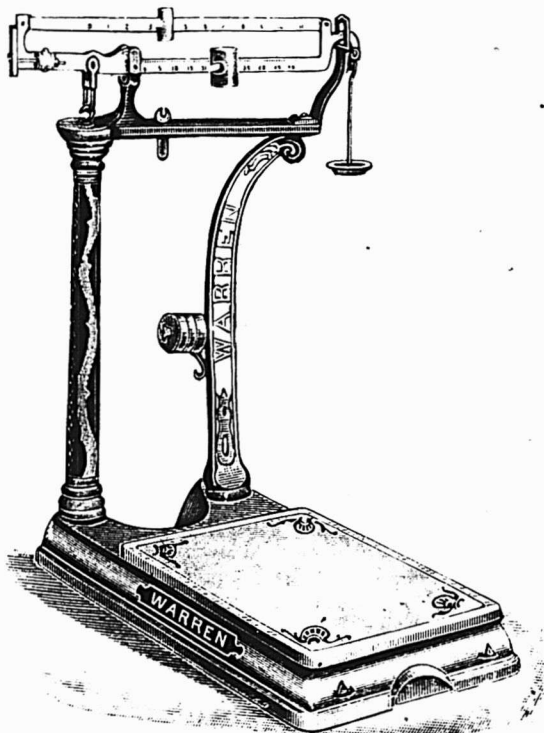
Capacité variant
de 400 à 4,000 lbs.



**Aussi bonnes qu'aucune autre!
Meilleures que la plupart !**

Les Balances Standard de "Warren" sont faites par des hommes fiers de leur habileté ; elles sont garanties absolument exactes et, avec un soin ordinaire, elles dureront plus que la vie de l'acheteur.

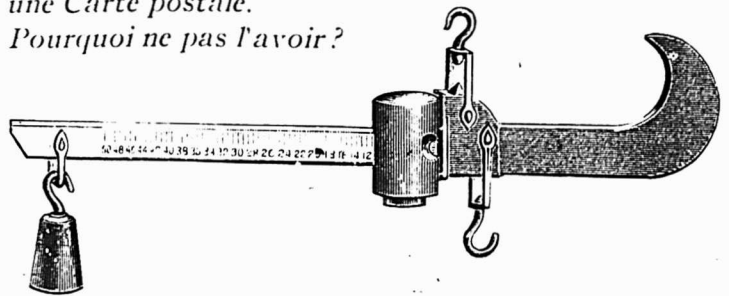
Elles ont été fabriquées au Canada et vendues à des Canadiens pendant les 70 dernières années. Comme il n'y a pas de droit à payer, vous obtenez la même qualité que dans une balance importée, mais à un prix moindre. Il sera avantageux pour vous de vous procurer nos prix, avant de donner un ordre pour un article quelconque dans la ligne des balances.



BALANCE D'ÉPICIERIERS DE MONTREAL.

Capacité, 1 oz à 250 lbs. Double fiéau et poids Glissières ;
quée Nickel ; Plate-Forme en Fer ou en Marbre.

*Notre liste de prix illustrée est à vous moyennant
une Carte postale.
Pourquoi ne pas l'avoir ?*



**BALANCES ROMAINES PERFECTIONNEES DE WARREN.
POIDS GLISSIERE**

Capacité variant de 100 à 600 lbs.

**New Warren
Scale Company
Montreal**

**Successeurs de l'Inventeur breveté des
Balances à Plate-Forme au Canada.**

Le "Paris-Calais" et retour est donc classé sixième, battu par cinq coureurs qui lui rendaient 4 kilomètres [2½ milles] et remportant sur les deux derniers un léger avantage, qui disparaît si l'on tient compte des 4 kilomètres rendus.

Voici qui est mieux encore:

En 1905, dans les même Circuit des Ardennes, le gagnant couvre la distance en 6 h. 13 m. 37 secondes, battant ainsi de 41 minutes un train auquel il rend 4 kilomètres.

Si l'on ergote sur les 5 minutes perdues par le train à Calais [il les perd à changer de machine, ce qui le ferait disqualifier en course], rendons-les-lui, il n'en mettra pas moins, chiffres et chronomètre en main, 6 h. 50 à faire son circuit, ce qui le met évidemment en bonne place, mais nullement à la première.

Vitesse des grands rapides

Un seul train étranger couvre une longue distance en un temps relativement égal à celui du "Paris-Calais": c'est le "Pennsylvania Limited", qui abat en 18 heures les 1577 kilomètres [985½ milles] qui séparent New-York de Chicago. Un simple calcul nous apprend qu'il lui faudra pour couvrir 600 kilomètres [375 milles] à cette allure, 6 h. 50. Renvoyons-le au classement du Circuit. Citons aussi, avant de quitter les trains de longue distance, le "New York-Chicago" [dit train du XXe siècle], qui, mettant 12 h. 42 à couvrir 1,000 kilomètres [625 milles], aurait besoin, pour en couvrir 600, de 7 h. 36; le "Paris-Côte d'Azur", un peu plus rapide, qui demanderait 7 h. 30.

Ces trains ne sont même pas qualifiés pour concourir.

Si nous étudions maintenant des distances plus courtes, nous verrions l'écart s'accroître encore au profit des automobiles.

Sans oublier la belle performance du chauffeur qui, au Circuit de Brescia, couvrit 504 kilomètres en 4 h. 46, tandis que le "Pennsylvania Limited" [New-York à Chicago] met 6 heures pour en couvrir 520 [315 milles]; revenons à notre "Paris-Calais", considéré en l'une de ses fractions [l'aller] pour le comparer aux coureurs sur distance analogue:

"Paris-Calais" couvre 298 kilomètres [186¼ milles] en 3 h. 20. Le vainqueur, à la Coupe Vanderbilt, a fait 300 kilomètres [187½ milles], en 2 h. 39. Examinons enfin les distances plus courtes encore.

Le record des trains rapides est dé tenu par:

Le "Philadelphie-Atlantic City", qui couvre 111 kilomètres [69¾ milles] en 65 minutes;

Le "Paris-Saint-Quentin", qui couvre 154 kilomètres [96¼ milles] en 1 h. 35.

En face de ces vitesses, plaçons:

M. Rougier [détenteur du record] qui,

au Circuit des Ardennes, couvre 120 kilomètres [75 milles] en 64 minutes;

M. Fabry qui, au Circuit de Brescia, couvre 168 kilomètres [105 milles] en 1 h. 28.

Dans les deux cas le coureur prend moins de temps pour couvrir une plus longue distance.

À côté de ces comparaisons concluantes, qui concernent les distances couvertes par les concurrents du rail et du pneumatique, un petit tableau indiquant ce que les plus qualifiés d'entre eux couvrent de kilomètres en une heure ne manquera pas non plus d'éloquence.

Moyennes prises sur des distances d'environ 600 kilomètres [375 milles]

M. Tart couvre 100 kilomètres [62½ milles] en 1 h. 2 m. 16 s.;

M. Health couvre 100 kilomètres en 1 h. 5 m.;

Le "Pennsylvania Limited" couvre 100 kilomètres en 1 h. 8 m.;

Le "Paris-Calais" couvre 100 kilomètres en 1 h. 9 m. 10 s.

Moyennes prises sur des distances variant de 111 à 160 kilomètres [69¾ à 100 milles]

M. Fabry couvre 100 kilomètres en 52 m. 18 s.;

M. Rougier couvre 100 kilomètres en 53 m. 18 s.;

Le "Philadelphie-Atlantic" couvre 100 kilomètres en 58 m. 36 s.;

Le "Paris-Saint-Quentin" couvre 100 kilomètres en 1 h. 1 m. 42 s.

Conclusions

Par quel prodige l'automobile a-t-elle triomphé du train rapide? Tout semblait pourtant conjuré contre son succès et les atouts étaient en plus grand nombre du côté du rail. La voie est droite et libre. Pas de direction à tenir. Les deux rails s'en vont droit vers l'horizon qui fuit. Pas de tournant. Les courbes sont prises de loin, par des virages à peine sensibles. Si le terrain s'élève, le train plonge sous terre et la vague humaine passe au fond de la tranchée, ou s'engloutit même sous le tunnel. Si le terrain s'abaisse, un viaduc enjambe la vallée et la vision terrifiante passe au-dessus de la rivière coquette qui mire en ses eaux ses arches colossales.

Le chauffeur, lui, doit guider sa voiture. Les mains rivées au volant, il se défend sans cesse contre la vitesse même qu'il produit. Sur le sol rugueux, le véhicule bondit en cahots effroyables. À chaque tournant, il se cramponne à son frein et lui confie sa vie, il roule sur une route qu'il connaît à peine, dégringolant de côte en côte, de virage en virage, bondissant de colline en colline, de village en village, sur quatre boyaux de toile et de caoutchouc gonflés d'air.

Si le chauffeur a triomphé, si l'auto-

mobile a vaincu la locomotive, c'est précisément parce qu'elle possède ces quatre merveilleux auxiliaires: ces pneumatiques qui décuplent la force en lui donnant la souplesse et l'élasticité. La roue d'acier est comme morte; le pneumatique réagit contre une force vive. La locomotive a des engrenages: l'automobile a, en plus, des ailes.

The Canadian Shovel & Tool Co., Ltd.

Cette Compagnie a fait construire à Hamilton une manufacture moderne, munie du meilleur outillage qu'une connaissance longue et pratique pouvait suggérer. Ses usines et sa machinerie fonctionnent par la force électrique.

La Pelle Skelton à Col Solide, que cette maison fabrique, est faite d'un seul morceau d'acier en barre à haute carburation, forgé sur la barre, procédé qui permet de renforcer les points où cela est nécessaire, et de donner à cette pelle un fer pourvu d'une ligne centrale épaisse. La partie courbe du manche est placée dans le col solide, de sorte que les manches ne sont pas soumis à l'action de la vapeur, ni courbés, mais ils sont tournés de façon à avoir la grosseur convenable pour pénétrer d'une manière serrée; un seul rivet est nécessaire pour les maintenir en place.

Les Pelles Bull-Dog sont trempées à l'huile. Cette pelle brevetée a obtenu un succès marqué aux États-Unis, et, bien qu'elle soit une nouveauté, vu elle est faite sur un principe entièrement nouveau, elle a l'avantage d'être très pratique en tout. La Canadian Shovel & Tool Co., Ltd., fabrique cette pelle, de manière à renfermer le fer là où l'usure et l'effort sont le plus forts, sans pour cela rendre la pelle plus lourde.

Elle fabrique aussi une ligne complète de Pelles à Dos Creux et d'Écoupes; pour ces dernières, la maison y ajoute sans frais son épaulement "Converse" patentié. Cet épaulement a pour but de renforcer la pelle. Certains manufacturiers renforcent les épaulements des écoupes en rivant par dessus une lame de métal; mais la Canadian Shovel & Tool Co. arrive au même but: rigidité de l'épaulement et en même temps meilleure apparence de l'écoupe.

La B. Greening Wire Co., Ltd., a établi un tableau indiquant le nombre de pieds carrés que donnent différentes longueurs dans les diverses largeurs de toiles métalliques. Ce tableau est d'une utilité incontestable pour les marchands qui tiennent les toiles métalliques de tous genres pour clôtures, poulaillers, portes et fenêtres, etc., etc...

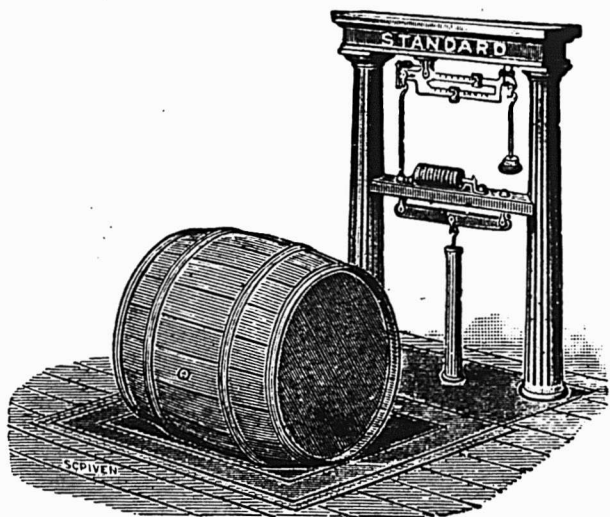
Ce tableau sera adressé gratuitement à tous les lecteurs du "Prix Courant" qui en feront la demande en s'adressant à The B. Greening Wire Co., Ltd., à Hamilton, Ont.

On peut avoir à enlever la vieille peinture recouvrant du bois. Pour cela on achète une livre de cette potasse fine qu'on nomme de la perlasse, puis 3 livres environ de chaux vive; on éteint la chaux à l'eau, en prenant garde aux brûlures, et l'on ajoute la potasse pour faire du tout une pâte à consistance de peinture. On étend cela avec un pinceau sur le bois à débarrasser de sa peinture, on laisse en place au moins 12 heures, et la peinture pourra ensuite se gratter très facilement.

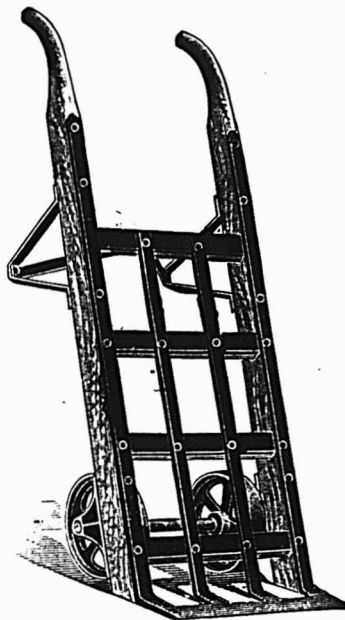
Les Balances Standard Imperiales

sont **Fabriquées au Canada** dans la ville de Hamilton, aux usines de **THE BURROW STEWART & MILNE COMPANY, Ltd.**, établis comme fondeurs depuis 40 ans, et qui fabriquent des balances depuis 27 ans.

Balances de toutes sortes pour usage dans tous les genres de commerce et de toutes capacités, à partir des Balances de précision pour Pharmaciens pesant 1 drachme jusqu'aux grandes Balances-Basculs de Chemins de Fer, pesant 100 tonnes et plus.



TRUCKS



Trucks pour Entrepôts,
Trucks pour Chemin de Fer,
Trucks pour Bateaux,
Trucks pour Barils,
Trucks (wagons à 4 roues),
Brouettes pour Bagages,
Trucks pour Carrieres.

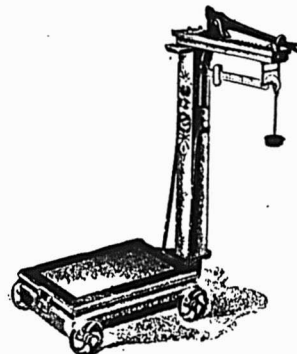
Liste Spéciale de Trucks envoyée sur demande.

Basculs

Plate-Forme

TOUTES CAPACITES

300 à 3000 lbs.



AU-DELA DE 300 VARIETE

Comprenant : Balances - Basculs pour Bouchers, Balances pour Salles de Bain, Balances pour Confiseurs, Balances pour Laiteries, Balances pour Pharmaciens, Balances pour Entrepôts de Grain, Balances pour Elévateurs de Grain, Balances pour Epiciers, Balances pour Thé, Balances pour Lettres et Balances Postales, Balances pour Dépôts de Chemin de Fer, Basculs pour Voies Ferrées, Basculs pour Laminoirs, Basculs pour Viande et Poisson Salé, Basculs pour Bétail. Règles d'Acier, Fléaux de Balances et Balances de toutes sortes pour Magasins et Entrepôts.

Nous fabriquons également une ligne spéciale à meilleur marché de Balances Unies, de Balances Union, de Basculs à Plate-Forme qui sont très populaires et connues comme les

BASCULES CHAMPION JEWEL

THE BURROW, STEWART & MILNE CO., LTD.

HAMILTON, ONTARIO.

LES MACHINES A COMPOSER

Sans être expert dans les questions d'imprimerie [qui jouent pourtant un si grand rôle dans notre civilisation, où l'impression rapide est venue introduire une transformation extraordinaire], tout le monde sait à peu près ce qu'on entend par "composer": depuis Guttenberg et depuis qu'on a adopté les caractères mobiles au lieu des planches de bois gravées, c'est disposer, en les espaçant convenablement sur des lignes successives et superposées, les caractères représentant les lettres et les signes qui entrent dans les mots et dans les phrases que l'on veut imprimer. C'est ce qu'on a fait pour le texte même de cet article: bien entendu, les caractères sont disposés à l'envers, et le texte se lit de droite à gauche dans la composition, pour qu'il se présente ensuite dans le bon sens quand il a été tiré, imprimé sur le papier qu'on a appliqué sur la composition enduite d'encre. Nous n'insisterons pas du reste sur ce côté de la question, car ce serait entrer dans une description des procédés d'impression. Mais nous ajouterons, par contre, quelques détails rapides sur la composition, parce qu'ils montrent les opérations secondaires auxquelles doit se livrer l'ouvrier compositeur, et qu'ils contribueront par conséquent à faire pressentir la difficulté qu'il y a à recourir à une machine pour des travaux qui nécessitent une intervention constante de l'intelligence, un choix des actes à faire. Tout d'abord, il ne suffit pas de composer des mots et des mots à la suite les uns des autres, en formant des lignes aussi longues qu'en peut supporter la table, ou plus exactement le petit appareil appelé composteur et sur lequel le compositeur dépose la composition au fur et à mesure qu'elle est préparée. Il faut se livrer à l'opération qu'on désigne sous le nom de justification, et qui consiste à former des lignes de la longueur correspondante à la largeur de la colonne, de la page du journal ou du livre, et il faut s'arranger de manière à couper convenablement les mots entamés à la fin des lignes: on y parvient en intercalant entre les mots d'une même ligne des intervalles de largeur variable suivant le blanc qu'il faut répartir sur la longueur totale de la ligne, afin d'arriver juste au bout. De plus, quand l'impression a été effectuée, il faut trier les caractères, afin qu'on puisse par la suite les employer à une composition ultérieure: c'est ce qu'on appelle la distribution, parce qu'on distribue les différentes lettres, les différents signes, dans les petites "casses" ou ils sont déposés pour attendre les besoins de la composition et du compositeur.

Il faut bien reconnaître que les compositeurs et les compositrices, qui sont couramment employés dans une multi-

tude d'imprimeries, acquièrent une très grande habileté professionnelle, et c'est merveille de voir avec quelle rapidité, et sans presque regarder, ils arrivent à prendre les caractères dans les différentes "casses" et à les aligner à la suite les uns des autres pour composer les mots et les phrases. On les paye par mille signes pris et mis en place dans le composteur, "levés", comme on dit en langue d'atelier, et un ouvrier exercé arrive à lever 1500 caractères à l'heure, ce qui suppose une agilité qui stupéfie les profanes.

Néanmoins, cela n'était plus suffisant avec le besoin que nous avons de posséder rapidement les informations données par les journaux, ce qui entraîne naturellement l'obligation de les composer au dernier moment, quelques instants seulement avant le tirage: ce travail de composition doit donc s'effectuer de jour en jour plus vite. D'autre part, l'influence de la machine, ici comme partout, devait se faire sentir, non pas seulement sur la rapidité du travail, mais encore, ce qui est une conséquence logique de cette augmentation du rendement, par un abaissement de la dépense; et il était intéressant de pouvoir composer à meilleur marché pour pouvoir vendre journaux et livres moins cher, en vendre une plus grande quantité, en tirer plus de bénéfice, au réel avantage de tout le monde, lecteurs aussi bien qu'imprimeurs ou éditeurs.

Ce désir de faire plus vite et à meilleur marché s'est particulièrement manifesté dans le milieu américain, où les journaux ont pris un développement considérable, et où on lit bien davantage que dans la vieille Europe. Cependant, la première machine à composer remonte à l'Anglais Church, qui en a été le créateur, en 1822, croyons-nous. Ce premier essai, ainsi que beaucoup des machines qui ont suivi ultérieurement, était assez primitif, et l'inventeur n'avait voulu résoudre que le problème de la composition proprement dite, sans s'attaquer à celui de la justification ni même à celui de la distribution. Nous devons dire qu'une multitude d'inventeurs se sont lancés tour à tour sur les traces de Church, surtout à partir de l'époque où, en Amérique, s'est développé ce besoin toujours plus intense d'avoir rapidement les informations des journaux, et l'on emploie encore aujourd'hui, en assez grand nombre, des machines à composer qui sont construites suivant le même principe, qui exécutent uniquement la composition, progrès déjà très considérable. D'une manière générale, et comme beaucoup des autres appareils plus perfectionnés dont nous donnerons une brève description, elles comportent un clavier sur lequel "planote" le compositeur, car il faut toujours un ouvrier, une intelligence, pour diriger même ces ad-

mirables petits mécanismes; le clavier ressemble à celui d'une machine à écrire, et chaque touche abaissée fait sortir une lettre d'un magasin où sont enfermés les différents caractères dans des petites chambres spéciales. Les caractères sont donc fondus à l'avance, tout comme ceux qu'on utilise pour la composition ordinaire. Sortant de leur chambre particulière, ils viennent s'aligner les uns à la suite des autres et constituent une longue ligne de composition. Quant à la justification, elle est faite à la main, un ouvrier répartissant cette longue ligne en petites lignes successives de bonnes dimensions, avec les intervalles convenables, ainsi que nous l'avons expliqué. Avec ces machines, la distribution s'est effectuée pendant longtemps à la main, mais aujourd'hui on a réussi à l'exécuter mécaniquement, grâce à un dispositif très curieux, que nous retrouverons dans les machines à composer dont nous allons dire quelques mots à l'instant. Les caractères, suivant la lettre ou le signe qu'ils portent, présentent sur leur pied des crans diversement combinés, et quand la machine les rejette de la ligne où ils tenaient leur place, ils passent devant des trois comportant également des combinaisons de crans, un peu comme une entrée de serrure; et dans un trou donné ne peuvent entrer que les caractères qui portent les crans correspondants et qui viennent se loger dans la chambre dont l'ouverture est ainsi disposée.

En fait, les machines à composer les plus employées sont autrement perfectionnées, et une des plus usitées est la Linotype. Nous y retrouvons le clavier de composition, mais ce qu'il fait sortir des chambres, ce ne sont plus des caractères, ce sont des moules présentant les empreintes en creux de ces caractères. Quand une ligne est entièrement composée de la sorte, un petit dispositif, simplement merveilleux, vient répartir entre les mots successifs des espaces de largeur convenable pour que toute la ligne soit harmonieusement formée de mots et de blancs; d'ailleurs, on règle la machine, avant de commencer une composition, suivant la largeur que doit avoir la ligne pour le journal ou le livre dont on prépare l'impression. En somme, cette ligne n'est composée que de moules; il faut obtenir les caractères en relief pouvant seuls permettre le tirage. Et dans ce but la machine, qui comporte un petit fourneau et un creuset où du métal est maintenu en fusion, laisse couler de ce métal, dans la suite des moules; quand le métal est refroidi, on possède une ligne fondue d'un seul morceau, portant en relief les mots dont on avait aligné et disposé les matrices, les moules. On n'a donc qu'à composer toute une série de ces lignes et à les disposer ensuite comme il convient pour l'impression du livre ou du journal. Après la fonte, les moules n'ont

Poterie de Hamilton | **R. CAMPBELL'S SONS**
 PROPRIETAIRES



"CHAMPION"

Etablis
 en
 1852



"GLOBE"

Manufacturiers des célèbres Théières "CHAMPION," de Brique réfractaire pour Poêles, etc. Aussi des meilleures lignes d'articles de Rockingham, doublés en Jaune et en Blanc, faites en Amérique. Marchands de Poteries de Grès, Importateurs directs de marchandises Japonaises de toutes descriptions. Liste des Prix sur demande; ordres par la malle exécutés soigneusement. ADRESSE :

R. CAMPBELL'S SONS

96 à 118 rue South Locke,

HAMILTON, Ont.

Lumière pour le Canada dans toute son étendue.

Manchons Incandescents à "Beaver"
 Gaz marque

Fabriqués au Canada. Ne sont surpassés nulle part. Rien qu'une main d'œuvre habile et les produits chimiques les plus purs employés dans leur manufacture. Leur réputation est maintenant établie indubitablement. Vous ne pouvez pas vous en passer. Ce ne sont pas des marchandises médiocres, mais de bonnes marchandises à un prix raisonnable. Demandez les prix. Fabriqués uniquement par

THE INTERNATIONAL GAS APPLIANCE CO., Limited

IMPROVED INTERNATIONAL LIGHT

1906-1907

Une combinaison des plus agréables de science et d'art. Absolument en avant du temps.

Bruleurs en

Laiton Poli, Laiton Mat ("Brushed,") Cuivre Oxydé

Manufacturés expressément pour et contrôlés dans le monde entier par

THE INTERNATIONAL GAS APPLIANCE CO., Limited

535, 539, Rue Queen, Est, TORONTO, Canada.

IMPROVED
INTERNATIONAL
 HIGH CANDLE-POWER LIGHT

REDUCES GAS BILLS
INCREASES LIGHT
OUTSHINES ALL OTHERS
GIVES A LIGHT OF MARVELLOUS BRILLIANCY
AND HAS NO EQUAL

NEW PATENT GAS REGULATOR AND BUNSEN BURNS 90% AIR 10% GAS
 ADJUSTMENT NOT AFFECTED BY
JAR
SO SIMPLE A CHILD CAN REGULATE IT
POSITIVELY NO ESCAPE OF GAS FROM REGULATOR
CANNOT FLASH BACK OR PUFF OUT.

FOR SALE
 BY ALL DEALERS

plus à servir, au moins pour l'instant, et pendant que la composition des autres lignes continue, ces moules sont chassés par la machine, entraînés et distribués dans leurs magasins respectifs, grâce à des ouvertures à crans comme celles dont nous parlons tout à l'heure. On comprend que bientôt ces moules pourront servir de nouveau à fondre une autre ligne. Si par hasard il y a eu une erreur de composition, on doit, il est vrai, recomposer toute la ligne, dont le métal a été remis à fondre dans le fourneau. Quand une impression est terminée, si l'on ne veut pas garder la composition pour un autre tirage, on fait fondre le tout; les caractères sont donc toujours neufs et en bon état, puisqu'ils ne servent qu'une fois. Nous n'insisterons pas sur les légers défauts que l'on peut reprocher à ce type de machine, car nous n'avons pas l'intention de faire ici un cours de composition mécanique; nous noterons seulement, point important, qu'elle peut "lever" de 4000 à 6000 lettres et plus dans une heure.

Il existe des appareils, comme la machine Calendoll, par exemple, qui fondent eux aussi les caractères pour chaque composition, mais qui les fondent isolément et avant la mise en place dans la composition; ici les caractères mêmes, et non les matrices, sont pris dans les magasins, par des dispositifs dont nous ne pouvons donner idée, mais qui arrivent à mettre en place 16,000 caractères à l'heure; c'est une rapidité formidable, mais il ne faut pas oublier que la justification doit ensuite être faite à la main. Quant à la distribution, elle consiste simplement et brutalement, peut-on dire, à refondre tous les caractères, qui sont ensuite déposés par grandes masses dans les diverses chambres du magasin.

Mais une nouvelle amélioration a été apportée aux machines à composer; on est arrivé à rendre certaines d'entre elles aussi automatiques que possible, en ce sens qu'on n'a plus besoin d'un compositeur pour les diriger, pour "planoter", c'est-à-dire pour abaisser les touches de la machine au fur et à mesure qu'on veut soit fondre, soit faire sortir du magasin un caractère. Avant toute composition, un ouvrier, au moyen d'une petite machine spéciale à claviers et à perforateurs, écrit le texte à composer, simplement en perforant de trous disposés diversement une bande de papier qui se déroule dans la machine; la disposition de ces trous varie suivant les lettres ou les signes qu'il s'agit de représenter; si bien que finalement le texte se présente sous l'aspect d'une longue bande perforée analogue à celle qui se déroule dans certains instruments de musique mécanique que tout le monde connaît maintenant. Alors, comme dans la machine appelée Monotype, on insère la bande de papier perforée, et, au fur et à mesure

qu'elle se déroule, les trous, d'après leur position, laissent arriver de l'air comprimé enfermé dans un réservoir; cet air actionne un mécanisme compliqué de leviers, et fait sortir d'un magasin une matrice qui sert à la composition comme dans la Linotype. Etant donnée la place que tient l'électricité dans la vie moderne; il était inévitable qu'on ferait appel à ses services pour la composition mécanique, et c'est ce qui est réalisé avec la machine électrotypographe Meyer-Rozar. Nous y retrouvons du reste la caractéristique que nous venons de signaler, c'est-à-dire, d'une part, une sorte de machine à écrire préparant la bande de papier perforée, les perforations étant exécutées par un petit moteur électrique; puis la compositrice-fondeuse mécanique, qui, sous l'influence d'un courant électrique passant par telle ou telle perforation, vient présenter un moule convenable devant un jet de métal fondu. La matrice coule ainsi la lettre ou le signe voulu, qui est pris automatiquement et porté à la suite des autres pour former les lignes successives de la composition. Cette dernière machine ne compose que 5,000 lettres à l'heure, ce qui est relativement peu par rapport aux chiffres que nous avons donnés tout à l'heure; mais elle justifie avec une exactitude parfaite, et elle prépare une composition d'un aspect remarquable, qui peut lutter avec la meilleure composition à la main.

Il est certain qu'aujourd'hui les machines à composer sont assez perfectionnées pour laisser présager le moment où la composition à la main ne sera plus pratiquée que dans des cas exceptionnels, comme pour les titres des volumes, là où doit intervenir le goût du compositeur.

Daniel Bellet.

ETANCHEITE DES TIROIRS DE LOCOMOTIVES

Il a été fait aux Etats-Unis quelques essais sur l'étanchéité des tiroirs de locomotives. Les publications de la Master Mechanics Association donnent quelques renseignements à ce sujet.

Sur le Norfolk and Western Railway on a, pour les tiroirs cylindriques, employé la méthode suivante: le tiroir étant placé à sa position moyenne, on faisait un joint étanche sur chaque extrémité du tiroir, de manière à prévenir toute fuite par ces extrémités, le tiroir ayant l'introduction par le milieu. La vapeur qui pouvait passer entre les parois du tiroir et celles de sa boîte devait nécessairement se rendre aux deux extrémités du cylindre. On avait disposé sur les robinets de purge de ces extrémités des tuyaux qui venaient aboutir dans des réservoirs d'eau où la vapeur provenant des fuites

de tiroir allait se condenser. Dans certains cas, on disposait sur les deux extrémités du cylindre des manomètres à mercure pour mesurer la pression produite par les fuites de vapeur.

On faisait les essais avec le tiroir dans trois positions: 1o au milieu de la course; 2o à 3-5 de pouce du milieu d'un côté et 3o à 3-5 de pouce du milieu de l'autre côté. On n'a pas trouvé de différence sensible d'une position à une autre.

Au Lake Shore and Michigan Southern, on a employé une méthode un peu différente. Le tiroir étant préparé comme d'habitude, on lui donnait pendant l'essai un déplacement d'environ 1 pouce par la manœuvre du levier de changement de marche; la vapeur qui passait au cylindre était, comme ci-dessus, condensée dans des réservoirs d'eau froide.

Au Norfolk and Western, on a fait aussi des essais analogues sur des tiroirs plans équilibrés par des compensateurs rectangulaires. On mesurait les fuites par les faces du tiroir et aussi par les barrettes du compensateur.

On a constaté sur cette ligne qu'un tiroir cylindrique en bon état d'entretien laisse passer de 246 à 397 livres de vapeur à l'heure. La plus forte fuite qu'on ait constatée s'élevait à 542 livres par heure, le tiroir ayant une durée de service correspondant à un parcours de la machine de 2,625 milles. Sur la Lake Shore, la plus faible fuite qu'on ait relevée sur des tiroirs plans était de 318 livres; le tiroir était en bon état et après un parcours de 3,500 milles.

Les essais faits jusqu'ici ne donnent de supériorité à aucun des deux systèmes, tiroirs plans ou tiroirs cylindriques au point de vue de l'étanchéité. Les meilleurs de ces derniers ont donné une fuite de 269 livres à l'heure et les meilleurs des autres 330½ livres; la différence est à peu près insignifiante; toutefois, il semble plus facile de maintenir les tiroirs cylindriques en bon état d'entretien.

Un correspondant de l'"American Engineer and Railroad Journal" envoie à cette publication quelques indications sur des expériences analogues faites en Allemagne. Avec un tiroir cylindrique sans segments, on aurait trouvé des pertes s'élevant à 3,306 livres de vapeur; alors qu'un tiroir avec segments n'en a jamais donné de fuites dépassant 441 lbs.

Avec le premier tiroir, la perte représenterait 20 p. c. de la production de vapeur de la locomotive. Il est probable que ce tiroir sans segments était en mauvais état ou mal disposé; mais les tiroirs à segment fonctionnent bien et, la vapeur surchauffée, il y a là un enseignement pour les Ingénieurs américains qui craignent d'employer ces tiroirs dans ces conditions. — [Bulletin des Ingénieurs Civils.]



The Canada Screw Company

HAMILTON, ——— ONTARIO.



NOUS sommes les plus anciens et les plus forts manufacturiers au Canada de **VIS A BOIS** et de **VIS A MACHINE**, nous avons donc en stock le plus grand assortiment comme calibres et le plus grand assortiment d'outils pour grandeurs spéciales.

Nous fabriquons divers genres et en de nombreuses variétés de métaux.

Non seulement nous fabriquons des **VIS A BOIS** et à **MACHINE** mais aussi une variété infinie de

Boulons pour Poêles, **Boulons pour Eviers,**
Boulons pour Bandages, **Boulons Spéciaux,**
Boulons pour Patins de Traineaux, **Rivets—en Fer, Cuivre et Laiton,**
Longs Boulons pour Poêles, Râcloirs et à Oeillet.

Quand vous aurez besoin d'articles filetés, courbés ou à tête faits en fil métallique, nous vous prions de nous soumettre des échantillons ou des croquis pour avoir nos prix.

Insistez pour avoir des marchandises portant la **Marque de Commerce Beaver**.

Stocks en Magasin à HAMILTON, TORONTO et MONTRÉAL.



La Meilleure au Monde

Ces mots ont l'air exagéré, mais l'expression n'est pas trop forté. Nous savons ce dont nous parlons. Il nous a fallu du temps et une attention méticuleuse, mais nous avons réussi, et nous ne craignons pas de proclamer que nous fabriquons la meilleure hache qui existe. Pour la forme, le fini et la qualité, elle tient la tête, et quant à l'uniformité de trempe, rien ne l'égale. Procurez-vous nos prix, essayez nos haches et soyez convaincu.

DUNDAS AXE WORKS,

DUNDAS,
— ONT. —

A. BOURBONNIERE, Chambre 204, rue St-Jacques, MONTREAL,
Représentant pour la Province de Québec.

LE CAOUTCHOUC ET SES USAGES

Le caoutchouc est une substance dont les débouchés se sont singulièrement accrus depuis que l'automobilisme et le cyclisme l'ont appliqué à la fabrication des pneumatiques et il est indiscutable que ces débouchés ne feront qu'accroître encore à l'avenir, car, avec le développement de l'industrie automobile, la consommation des pneumatiques va en croissant toujours. Nous croyons donc intéressant d'examiner ici la situation de l'industrie du caoutchouc.

C'est à La Condamine, en 1751, que l'on doit l'importation du caoutchouc en France. C'est ce savant français qui, chargé d'une mission dans l'Amérique du Sud, pour mesurer un arc du méridien, fournit les premiers renseignements précis sur les propriétaires et les usages du caoutchouc.

Il paraîtrait toutefois, d'après certains auteurs, que la découverte de La Condamine aurait été précédée par celle du P. de la Neuville, qui, en 1723, avait reconnu la propriété du caoutchouc. Quoi qu'il en soit, cette substance resta longtemps inconnue, car on ne savait en tirer aucun parti, et c'est seulement à partir de la découverte de la vulcanisation par Goodyear, en 1839, que le caoutchouc vit son emploi se multiplier.

Comme la gutta-percha, dont il est voisin comme produit chimique, le caoutchouc provient du latex de certaines plantes qui croissent sous les tropiques.

Ce serait d'ailleurs, une erreur de croire que le caoutchouc est produit par une seule espèce de plantes. En réalité, un très grand nombre d'arbres et même de lianes produisent du latex à caoutchouc. Ces végétaux appartiennent à quatre grandes familles, qui sont les euphorbiacées, les apocynées, les artocarpées et les asclépiadées.

Parmi les variétés de ces 4 grandes familles, qui sont les plus connues pour leur production de caoutchouc, on peut citer les hévéa, qui sont cultivées dans l'Amérique du Sud et dont une variété, l'hévéa Brasiliensis, produit le fameux caoutchouc de Para. Ce sont de grands arbres à suc laiteux et qui demandent pour végéter des terres basses très arrosées et très riches.

Cette plante est cultivée par les anglais et ils en développent la culture dans leurs colonies de l'Inde.

Les manihots appartiennent à la même famille que les hévéa et donnent le caoutchouc connu sous le nom de céara (Brésil). Ce sont des arbustes qui recherchent pour prospérer les terrains élevés et secs. On en trouve non seulement au Brésil, mais aussi sur la côte occidentale d'Afrique et à Ceylan.

Dans l'Asie orientale et dans l'Océanie, les variétés les plus abondantes d'arbres à caoutchouc sont les ficus, dont une

espèce, le ficus élastica, est bien connue chez nous comme plante d'ornement. On a tenté d'acclimater ce ficus en Algérie et en Egypte, mais ces arbustes n'ont donné que du caoutchouc de qualité inférieure et en quantité insuffisante.

A côté des arbres à caoutchouc, dont nous venons d'énumérer les principales variétés, on trouve toute une série de lianes qui fournissent du latex utilisable. Nous citerons par exemple l'urceola élastica, dont la grosseur atteint celle du bras de l'homme. Elle est principalement développée dans les îles de l'archipel indien.

Nous citerons la landolphia, la cardopus, la clitandra, qui poussent plus spécialement dans les forêts du Congo et qui fournissent du caoutchouc de première qualité. Malheureusement les indigènes mêlent les latex de ces plantes avec d'autres latex de qualité inférieure, de sorte que les caoutchoucs du Congo ne sont pas de bonne qualité lorsque les planteurs n'ont pas surveillé la récolte des latex.

Après avoir passé l'examen des principales plantes qui fournissent les latex à caoutchouc, nous dirons quelques mots du mode de préparation de ces latex.

Le latex n'est pas uniquement constitué par du caoutchouc, il en contient des proportions extrêmement variables; le liquide type, celui de Para, contient 30% de caoutchouc pur.

La première opération qu'on doit faire subir au latex est la coagulation; elle a pour but de séparer les globules microscopiques qui se trouvent dans le latex pour les réunir en une matière solide.

Cette première opération est aussi la plus délicate, car c'est d'elle que dépend la qualité de la gomme, et il faut empêcher que la coagulation ne se forme en entraînant des matières putrescibles.

Nous ne pouvons passer en revue les principales méthodes employées pour la coagulation, d'autant plus qu'elles varient suivant les pays et que leur exposé nous entraînerait dans des développements hors de propos.

Une fois le caoutchouc brut obtenu, il faut le soumettre, avant son emploi et sa vulcanisation, à une série d'opérations ayant pour but de le débarrasser de toutes les matières étrangères qui s'y trouvent incorporées.

Ces opérations consistent essentiellement dans le déchiquetage des morceaux de caoutchouc brut, et le lavage des petits morceaux obtenus par cette opération s'effectue à chaud, car on a eu soin au préalable de ramollir le caoutchouc dans un jet de vapeur.

On réunit ensuite tous les morceaux ainsi lavés et, au moyen d'un laminage, on les transforme en feuilles. Une série de laminages permet d'exclure l'eau de la feuille et cette eau entraîne avec elle les impuretés.

Une fois lavé, le caoutchouc est hé dans l'obscurité. C'est alors qu'intervient l'opération, dite de la vulcanisation, qui est basée sur la propriété chimique que possède le caoutchouc de s'allier au soufre à la température de 30 degrés centigrades (86° Fahr.) environ. Cette incorporation du soufre permet à celui-ci de devenir plus élastique et surtout de conserver sa propriété d'élasticité dans les limites de température assez étendues. Le caoutchouc brut devient gluant à 104 degrés Fahr. et cassant aux environs du point de congélation.

La vulcanisation s'opère de différentes manières, soit qu'on immerge le caoutchouc dans un peu de soufre fondu ou dans du sulfure de carbone, ou encore du chlorure de soufre, soit qu'on incorpore au caoutchouc du sulfure d'antimoine, soit enfin qu'on introduise le soufre en le mélangeant mécaniquement au moyen de triturages et de malaxages.

En dehors du caoutchouc vulcanisé, on emploie ce qu'on appelle le caoutchouc durci, qui est tout simplement un caoutchouc auquel on a incorporé un excès de soufre.

On obtient ainsi un corps qui a la rigidité du bois et qui est tout à fait assimilable à l'écaille ou à la corne; on emploie le caoutchouc durci pour les peignes, les boutons et la bijouterie noire.

A ses débuts, le caoutchouc ne fut utilisé que sous la forme de gomme à crayons et de balles à jouer.

En 1823, on l'appliqua à l'imperméabilisation des tissus, en utilisant une dissolution de caoutchouc dans le naphte.

En 1829, on commença par l'utiliser pour la confection des tissus élastiques. Vers 1830 on en fit des tuyaux, des appareils de chirurgie et certains organes mécaniques, comme par exemple les courrois pour machines; mais ce n'est qu'après la découverte de la vulcanisation que le caoutchouc fut définitivement classé au rang des substances industrielles.

Enfin, les dernières années du XIXe siècle ont vu s'ouvrir pour le caoutchouc un débouché nouveau, qui est la fabrication des pneumatiques.

Les principaux marchés européens sont ceux d'Anvers, Hambourg et Liverpool et voici comment ont varié les prix de cette substance depuis 1890:

	francs.
1890 le kilo.	5 25
1891	5 25
1892	5 50
1893	5 50
1894	5 50
1895	6 00
1896	6 25
1897	7 25
1898	8 25
1899	8 94
1900	8 70
1901	7 47
1902	7 50

N'oubliez pas

LES
Clous
pour
Fers à
Cheval
Marque
"C"

RAIMEZ-VOUS pas vendre les meilleurs Clous à Cheval, et satisfaire les maréchaux-ferrants, vos clients? C'est le moyen le plus sûr de conserver votre clientèle. Rappelez-vous que le "souvenir de la qualité restera longtemps après que le prix aura été oublié." C'est pourquoi, si vous vendez des Clous à Cheval, vous trouverez qu'il est de votre intérêt de tenir la marque "C," si vous ne la tenez pas déjà.

Ils sont fabriqués avec le meilleur matériel connu au monde pour les Clous à Cheval, une qualité spéciale d'Acier au Charbon de bois Suédois, **forgé à chaud**, et sont supérieurs à tout autre clou fabriqué par le "Procédé à Froid," sous le rapport de la durée, de l'uniformité de matériel et spécialement de la force de la tête à son point d'attache. Nos clous maintiennent les fers, jusqu'à ce qu'on ait besoin de les enlever. Comme chaque clou est parfait et donne les meilleurs résultats possibles, ces clous sont les plus économiques pour l'usage des Maréchaux-Ferrants. Ils ont été fabriqués au Canada, dans cette province, pendant les quarante dernières années, et vous obtenez dans chaque boîte le bénéfice de notre expérience.

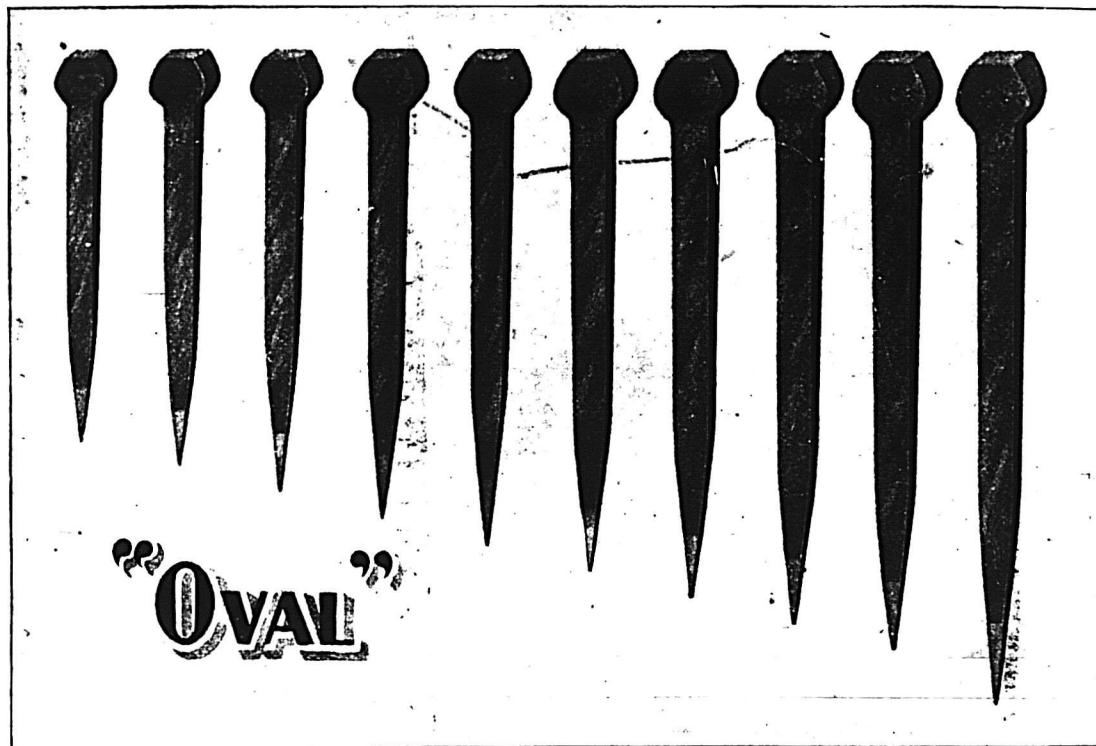
Rappelez-vous la première lettre du mot Canada et le premier clou au Canada. "C."

CANADA HORSE NAIL CO.

MONTREAL.

Les Clous pour Fers à Cheval,

Nos. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14.



"Fabriqués au Canada"



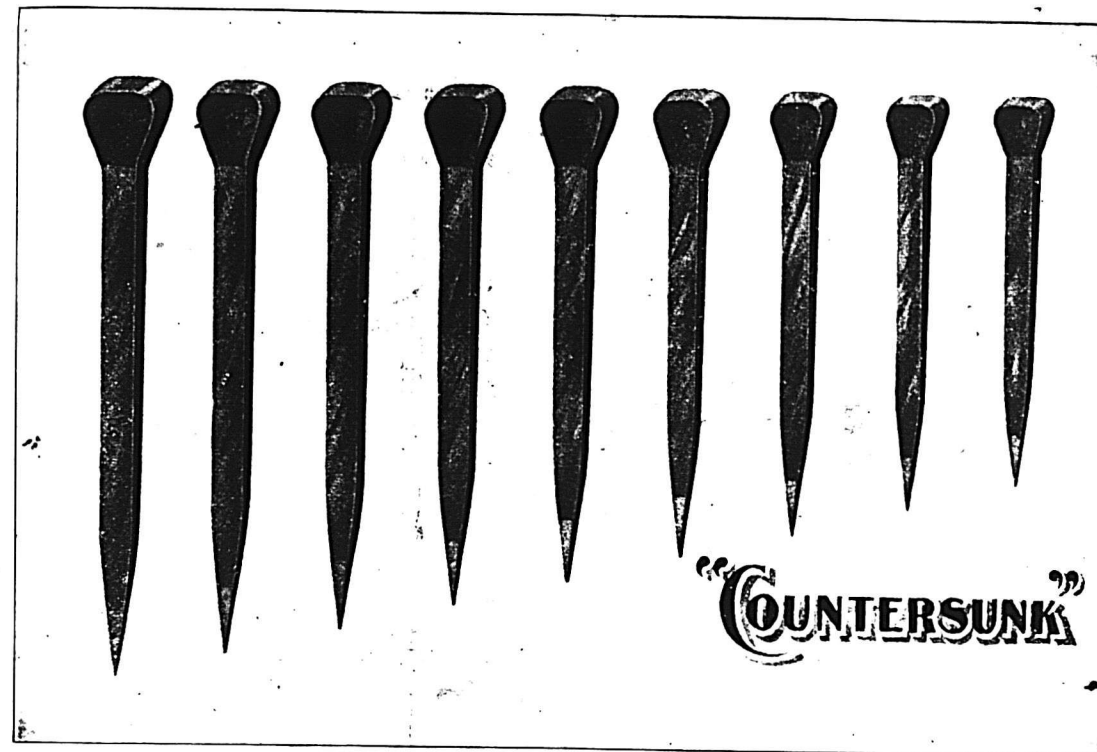
ETABLIE EN 1865

CANADA HORSE NAIL COMPANY.

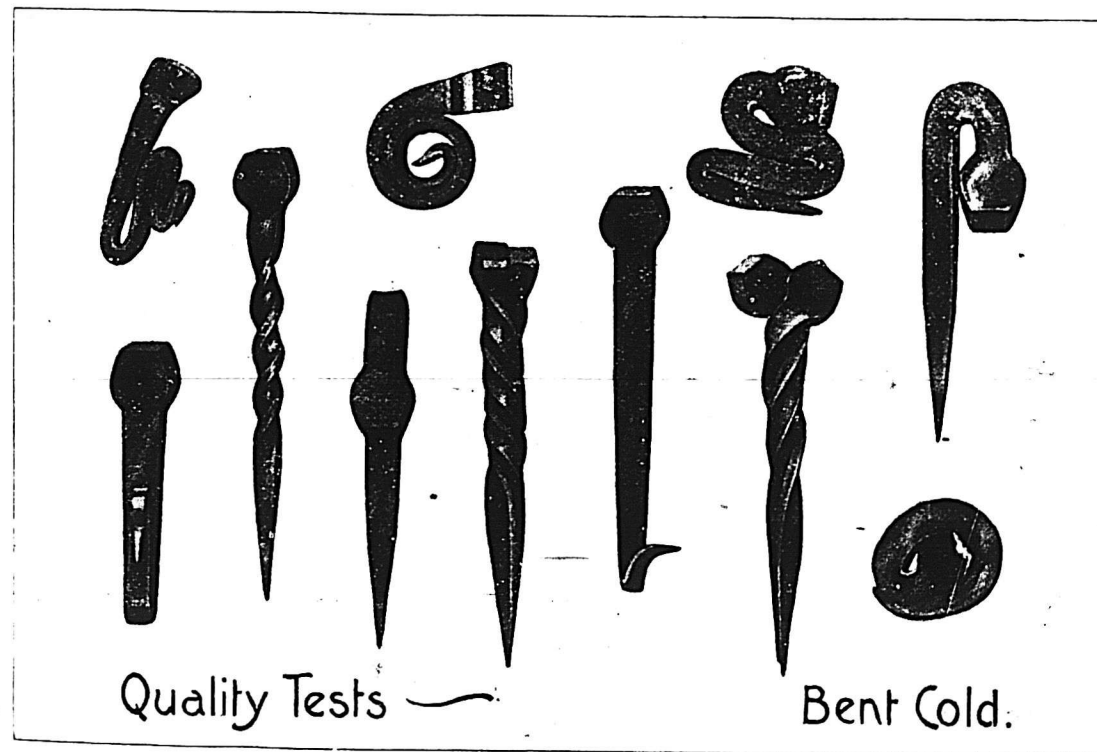
MONTREAL.

Forgés à Chaud, Marque "C"

Nos. 12, 11, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4.



depuis Quarante Ans.



Quality Tests

Bent Cold.

1903	7 93
1904	8 48
1905	9 47
Cours actuel	10 18

C'est-à-dire que de \$1.00 environ en 1890 il a monté progressivement à près de \$2.00.

Nous constatons pour cette période une hausse à peu près continue. C'est très vraisemblablement la conséquence de l'accroissement de la consommation, sous l'influence du développement de l'automobilisme et comme la production est en somme peu extensible, il est bien certain que cet accroissement subit de la consommation a produit un renchérissement des prix de la matière. Il est d'ailleurs probable que, à défaut d'une hausse continue, on observera tout au moins un maintien des cours actuels, car la production du caoutchouc ne croît pas très rapidement, tandis que la consommation poursuit un développement rapide. Il est bien difficile de déterminer les conditions industrielles de l'exploitation du caoutchouc, car il faudrait procéder pour cela à une étude du prix de revient. Or ce prix de revient est essentiellement variable d'un pays à l'autre, et cela se conçoit, car les arbres à caoutchouc poussent dans des régions encore peu civilisées et où la main-d'oeuvre n'est pour ainsi dire qu'un élément négligeable auprès des prix de transport.

Il semble d'ailleurs que l'industrie du caoutchouc est de celles qui nécessitent une mise de fonds tout à fait minime et qui n'exigent qu'une main-d'oeuvre peu importante. Aussi on peut croire que c'est une industrie très rémunératrice; c'est d'ailleurs elle qui constitue la principale ressource de toutes les sociétés congolaises, et qui a fait la fortune de maintes entreprises au Brésil et en Colombie, les deux principaux producteurs de l'Amérique du Sud.

LA HOUILLE ET LES MINEURS

La catastrophe de Courrières, dit le "Travail National", a appelé l'attention du monde entier sur le travail de ces mines d'où l'on extrait ce que l'on a si justement appelé "le pain de l'industrie".

Pourquoi, d'abord, ce nom de houille? Le Dictionnaire de Larousse déclare n'en rien savoir. Le journal belge "La Production" donne une explication du nom, avec quelques détails intéressants.

Le forgeron qui avait découvert le nouveau combustible se nommait Hullyoz de Plainevaux. De là le nom de ce charbon "houille" et des fosses "houillères".

C'est donc à la Belgique que revient l'honneur d'avoir découvert le combustible universellement employé par l'industrie moderne; et il est certain que c'est en Belgique que l'on commença à utiliser la houille. Des documents authentiques nous montrent les mines de

houille en pleine exploitation dans la principauté de Liège en 1228, dans le Hainaut en 1229. L'emploi de la houille ne fut introduit en Angleterre qu'au début du XIV^e siècle, ce n'est qu'en 1840 que quelques fabricants privilégiés obtinrent l'autorisation de brûler du charbon de terre [on regardait alors ce combustible comme dangereux pour la santé publique]; et un siècle devait s'écouler avant que l'on employât couramment la houille pour le chauffage domestique.

En France, il n'y eut aucune exploitation antérieure au XIV^e siècle; les houillères de Roche-la-Molière, dans le Forez, furent ouvertes vers 1320. Au XV^e siècle, on découvrit quelques gisements dans le Charolais, grâce aux indications d'ouvriers du Hainaut employés par les ducs de Bourgogne, nos souverains d'alors. Et ce furent des Belges encore qui eurent la plus grande part à la mise en production du riche bassin du Nord; la célèbre veine d'Anzin fut découverte le 24 juin 1734 par Pierre Mathieu, de Lodelinsart, ainsi que l'atteste une pierre tombale de l'église du bourg français. Le premier édit sur les mines qui parle de la houille en France est de juin 1601.

Parmi les autres pays de l'Europe, l'Autriche et la Bohême ont méconnu jusqu'au siècle dernier les richesses houillères qu'elles possédaient en leurs montagnes: sur les conseils du prince Charles de Lorraine, gouverneur général des Pays-Bas autrichiens pour l'impératrice Marie-Thérèse, des Belges furent enfin appelés à Vienne en 1757 pour faire les premières recherches sérieuses dans ce pays. Kircher, en son "Modus subterraneus", rapporte qu'en Hongrie de son temps [1665], on ne faisait aucun cas de la houille, "parce que sa force était si véhémement qu'elle consumait le fer et tous les métaux".

L'Allemagne du Nord, au contraire, semble avoir commencé l'exploitation de ses différents massifs houillers vers l'an 1500. Mais seules les mines de la Saxe, de la Silésie, des bords de la Rhur et du bassin de la Ruhr prirent une certaine extension avant notre siècle.

C'est surtout dans la seconde moitié du siècle dernier que l'exploitation de la houille s'est développée, avec l'industrie. "Le Petit Journal" rappelle combien les conditions du travail dans les mines ont aussi changé depuis cinquante ans.

A cette époque, dit-il, l'enfant du charbonnier était admis et employé aux travaux du fond dès l'âge de dix ans, alors qu'il avait à peine quitté les jupons de sa mère. A la première heure du jour, il suivait son père au labour et tous deux étaient obligés, pour accéder à leurs chantiers souterrains, de descendre jusqu'aux profondeurs de deux cents et trois cents mètres—les puits étant moins profonds qu'aujourd'hui—par des échelles placées verticalement le long des pa-

rois "de bure", très souvent humides, dont le suintement rendait pénible la pose des pieds nus sur les échelles. Parvenus au niveau qu'ils devaient atteindre, ils gagnaient le lieu de leur travail par des voies étroites et tortueuses, dont la hauteur ne leur permettait que de marcher courbés ou même en rampant; par surcroît, ils avaient la pénible corvée de traîner les bois destinés au soutènement de leur exploitation, où ils arrivaient ainsi haletants et couverts de sueur. L'atmosphère qu'ils y respiraient était fade et malsaine, car les appareils primitifs de ventilation dont on disposait alors ne parvenaient que bien difficilement à renouveler l'aérage chargé des principes toxiques de la transpiration humaine, de la carbonisation fumeuse des gaz d'éclairage, de la poussière organique, sans parler du terrible grisou qui y couvait en permanence. Pour effectuer leur tâche, les ouvriers n'avaient à leur disposition que de mauvais outils, comprenant presque uniquement la "rive-laine", le pic et la hache. Leur journée terminée, ils retournaient au puits par les mêmes boyaux sinueux qu'ils avaient franchis une première fois, et regagnaient la surface en remontant les mêmes échelles qu'ils avaient descendues le matin... mais combien était plus dure l'ascension!

Aussi, les conséquences de ce labeur pénible et prématuré se faisaient-elles vivement sentir sur la complexion de la race.

Mais tout est bien transformé aujourd'hui. Les échelles de descente sont remplacées par des cages comparables à des ascenseurs: les outils sont perfectionnés; les procédés d'extraction, de convoyage sont réglés d'après les plus récents progrès de la science. L'enfant n'est plus reçu dans les travaux souterrains qu'à l'âge de treize ou quatorze ans, quand son corps est déjà à peu près formé.

Aussi les enfants malingres d'autrefois sont remplacés aujourd'hui par des jeunes gens forts et bien bâtis, que la révision militaire choisit pour les placer dans les corps d'élite.

Si, du côté technique, nous passons dans le domaine des faits sociaux, nous constatons des innovations non moins profitables. Déjà, les mineurs ont obtenu du Parlement le vote d'une loi sur les retraites qui leur assure la quotité la plus élevée de toutes les classes prolétaires; ils possèdent des caisses de secours "légalement" organisées, qui leur donnent en cas de chômage, soit pour maladie, soit pour blessures, des indemnités presque équivalentes à leur salaire journalier. Ils sont logés dans de confortables et salubres habitations moyennant une faible rémunération mensuelle; ils ont le chauffage gratuit et suffisant amplement à leurs besoins; ils ont des



Messrs W. Gilbertson & Co., Limited
Pontardawe, South Wales

————— FABRICANTS DES —————
TOLES GALVANISEES

“COMET”

APLATIES PATENTEES

D'un **BAS** prix, mais non surpassées pour le fini et les qualités de façonnage. Faites d'acier *Anglais* Siemens-Martin de **notre propre Manufacture**, assurant ainsi une qualité uniforme.

Plaques Canada Galvanisées

“COMET”

de la même **qualité supérieure** et du même fini que les tôles galvanisées.

Plaques Noires Siemens-Martin de Gilbertson.

Nettoyées à l'acide, laminées à froid et recuites douces, et recuites douces seulement, pour usage ordinaire, pour étampage et émaillage profonds. Aussi

Plaques Noires Tagger, Toles Electriques et Fer-blanc de haute qualité

EN VENTE CHEZ TOUS LES PRINCIPAUX MARCHANDS de GROS.

sistance médicale et pharmaceutique gratuite pour eux-mêmes comme pour leur femme et leurs enfants. Bref, il y a lieu de les classer parmi les travailleurs favorisés du sort.

Je doute que d'autres industries offrent l'exemple d'aussi rapides et remarquables progrès.

Malheureusement il y a la Nature, terrible marâtre parfois, qui ne désarme pas, et contre laquelle ne prévaudra jamais complètement le génie humain.

LE CUIVRE

M. Horace J. Stevens, l'une des personnalités les plus considérables en la matière, a récemment publié son rapport annuel sur le cuivre. C'est dans les termes suivants que conclut ce spécialiste des mieux qualifiés:

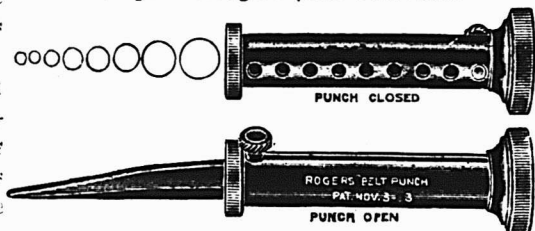
A l'année 1905 revient l'honneur d'avoir fourni la production la plus forte qu'on ait jamais enregistrée et l'augmentation du rendement dans le courant de cette année est unique dans les annales de l'industrie cuprifère. Cette augmentation de la production mondiale—ce sont évidemment là des chiffres approximatifs, mais ils sont basés sur les données les plus exactes—ressort à 75,000 tonnes environ ou 11½ p.c. Et tandis que le rendement des Etats-Unis, dont les progrès ont été pourtant les plus considérables parmi les pays producteurs, s'annonce comme étant encore susceptible de vastes développements, on prédit pour les mines mexicaines un avenir particulièrement brillant, tout en constatant vers la région du lac Supérieur l'existence de nouveaux centres d'extraction destinés à jouer un rôle un jour ou l'autre. Pareille abondance de gisements donne à réfléchir. En tout cas, la production si considérable de l'année écoulée se concille assez mal avec la pénurie qui a inopinément porté le cuivre jusqu'à £80.12.6 en décembre dernier. Mais cette anomalie n'est qu'apparente. Si le rendement de 1905 a été particulièrement remarquable, comme il est dit plus haut, le marché mondial a dû subvenir à des réquisitions d'un caractère exceptionnel; il s'agit de la frappe des monnaies de cuivre en Chine, qui a drainé à peu près 60,000 tonnes de métal en Orient.

L'expérience ne sera probablement pas poursuivie en présence du mécontentement causé par cette inondation d'une monnaie qui n'est pas en faveur et la volte-face de l'Empire du Milieu, qui d'acheteur qu'il était s'est soudainement improvisé vendeur, est de nature à corroborer cette hypothèse.

Que résultera-t-il de cette tentative avortée? On assistera en 1906 à des reflux de métal de Chine, et, comme le Japon recommence aussi ses expéditions et

qu'on se prépare un peu partout, vu la séduction qu'exercent les prix actuels, à pousser la production avec énergie, le marché international du cuivre devra apparemment compter avec des éléments qui sont capables de peser lourdement sur les cours. D'autre part, les stocks européens sont profondément ébréchés, et des indices militent toujours en faveur d'un élargissement de la consommation. Ces influences diverses s'annuleront-elles de manière à protéger les positions d'un métal aux environs de £80 ou bien la consommation, fût-elle accrue, serait-elle impuissante à triompher d'une extraction de plus en plus intense? La cessation de l'exceptionnel exode de cuivre en Orient incline à faire adopter plutôt la dernière supposition et à suggérer l'idée que les prix, dans un avenir prochain, s'achemineront vers un niveau élevé encore, mais mieux en harmonie avec une situation redevenue normale.

Poinçon Rodgers pour courroies



Petit outil très ingénieux fabriqué au Canada, par E. C. Atkins & Co., Inc.
56 rue King Est, Toronto

Ce poinçon s'aigüise facilement quand son tranchant s'é mousse. Quand on ne s'en sert pas, il rentre à l'intérieur du manche qui le protège. Il se porte aisément dans la poche du gilet, il perce avec la plus grande facilité des trous d'une grandeur quelconque entre 1-16 et 3/8 de pce, dans le cannevas, le caoutchouc, le cuir double le plus fort ou le cuir à courroie tanné au chêne.

Pour faire usage du poinçon, faites sortir la lame jusqu'au trou de la grandeur désirée, faites pénétrer la lame à travers la courroie jusqu'au manche, en pressant fortement l'extrémité du manche contre la courroie; faites faire un demi-tour à l'outil, ce qui extrait la matière du trou percé de la dimension voulue.

Pour lacer une courroie, il est commode de mouiller ou de huiler le bout en cuir du lacet; allumez une allumette et frisez très légèrement l'extrémité, ce qui produira une pointe dure et permettra d'introduire facilement le lacet dans le trou de la courroie. Quand le laçage est terminé, pour fixer le bout du lacet, enfoncez ce poinçon droit dans le cuir; vous remarquerez qu'il découpe un demi-cercle, formant un arrêt ou taquet, avec une entaille pratiquée dans le lacet; après avoir introduit celui-ci dans l'ouverture, il est impossible de l'en retirer. Le lacet est ainsi maintenu fermement sans noeud. Tous les marchands de gros quincailliers et marchands d'outillage, tiennent ce poinçon.

La bonne publicité et le gros bon sens sont cousins au premier degré.

GRUES ET APPAREILS ELEVATEURS

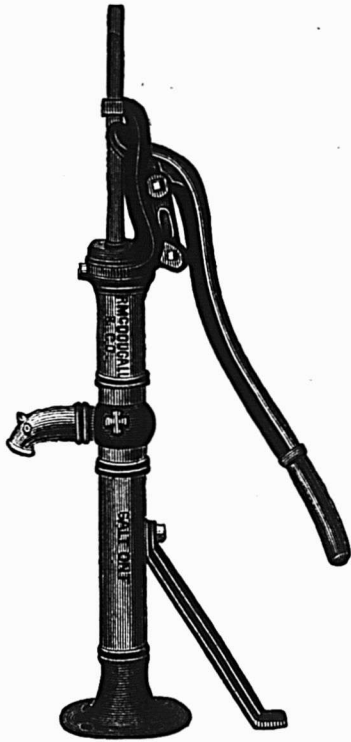
Une promenade rapide à travers les chantiers de construction et les usines, dit notre confrère la "Gazette Commerciale", laisse dans l'esprit de l'observateur une impression de la grandeur et de la puissance déconcertantes des moyens mis en oeuvre pour y opérer la manutention des fardeaux. Vraiment, le travail moderne est admirable, et avoir avec quelle aisance et quelle précision les gigantesques outils évoluent dans leur fonctionnement, toute notion de charge s'abolit comme si les lois de la pesanteur n'existaient plus. L'esprit de l'homme a déployé dans la conception et l'exécution de ces machines un art infini, le secours que leur intervention apporte dans les pénibles opérations que les travailleurs ont à accomplir est au plus haut point inestimable.

Quel essor! Combien nous sommes loin de ces primitives formes de grues manoeuvrées encore par la main de l'homme, transmettant sa faible puissance motrice appliquée à une manivelle et par l'intermédiaire d'une série de roues dentées. Les charges soulevées par de tels appareils, n'étaient pourtant pas trop considérables, elles allaient de une tonne à une tonne et demie, limite extrême qu'elles ne dépassaient presque jamais.

La première grue mue par l'eau sous pression apparut en Angleterre vers 1846. Elle permit avec la pression, dont on disposait, de soulever perpendiculairement des poids de sept tonnes et de les transporter dans une direction horizontale. Depuis de longues années déjà, le port d'Anvers possède un énorme outillage de grues hydrauliques.

Bien que ces poids soulevés soient déjà respectables, il fallait à l'industrie des instruments plus puissants encore, pour mouvoir d'une façon continue des pièces de machines, telles que balanciers de moteurs à vapeur, cylindres, chaudières, etc. Tant qu'il ne s'agit que de transporter de lourdes pièces dans l'enceinte d'un atelier, on établit un pont roulant qui consiste essentiellement en l'installation d'une double série de poteaux ou piliers, sur chacune court une file de rails servant de chemin de roulement à une lourde plateforme pourvue de deux paires de roues et se déplaçant en va-et-viens le long de l'atelier. Sur cette plateforme se meut un chariot constituant l'appareil de levage proprement dit, qui sert à soulever le fardeau et à le déposer à l'endroit voulu de hall en utilisant le mouvement de déplacement longitudinal de la plateforme. Un bout de l'atelier à l'autre et inversement. Rappelons pour mémoire, le pont roulant géant installé dans la salle des machines des sections étrangères de l'Exposition de Paris en 1900.

Pompes pour tous les Usages



NOUS FABRIQUONS LA

PLUS FORTE LIGNE DE POMPES AU CANADA

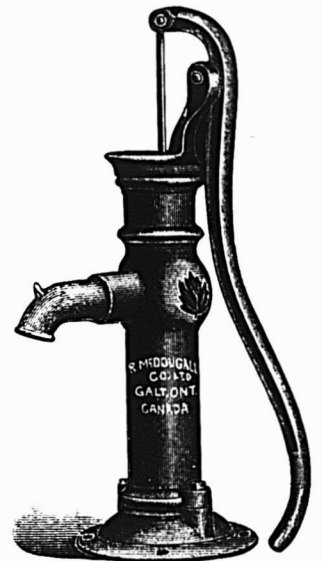
ET NOUS NE FAISONS QUE DES

Pompes de la Meilleure Qualité.

Nous avons des pompes pour tous les usages et chaque article est **GARANTI CORRECT.**

Tous les Marchands en Gros peuvent fournir les Pompes de McDougall, qui sont des pompes modèles.

Nous envoyons notre Catalogue sur demande.



The R. McDougall Co., Limited

GALT, Canada,

Une Question Opportune

Comment puis-je rendre mon commerce plus profitable? C'est la question que nous nous posons tous à cette époque. Nous pensons que nous pouvons aider quelques marchands à trouver une solution convenable.

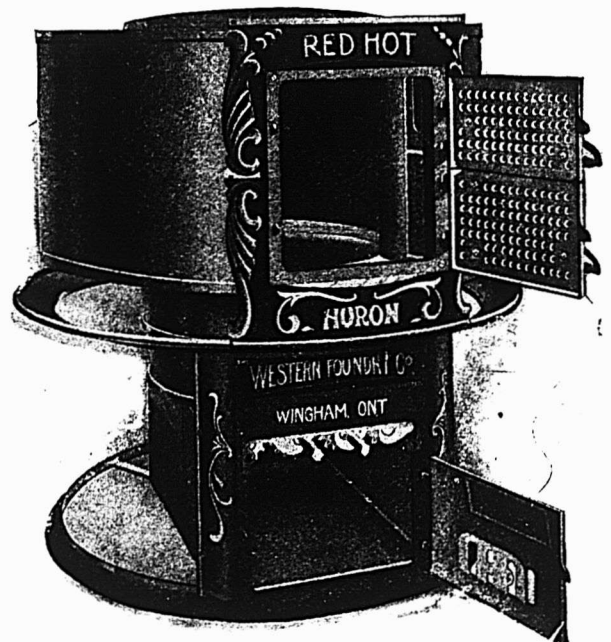
Si nous pouvons fournir une **LIGNE MEILLEURE, PLUS FACILE A VENDRE et ABOLUMENT GARANTIE;**



une ligne qui se rapproche davantage de VOS conditions locales; et à des **Prix Corrects**; alors vous pouvez augmenter vos ventes et éviter quelques-uns de vos ennuis. Examinez la ligne

"Huron"

de Poêles, Fourneaux et Fournaises et voyez si nous pouvons nous entendre



The Western Foundry Co., Limited

Wingham, Ont.

Agent pour l'Est, JAMES T. COLLINS, Esq., Sherbrooke, Québec.

Agent pour l'Ouest, W. S. BROOK, Esq., Edifice Teller, Winnipeg, Man.

En dehors des fabriques, les chantiers de construction de navires de guerre et de commerce, les docks, et enfin les grands ports, utilisent des grues de différentes espèces. Considérez le long d'un grand bassin ces appareils de travail, situés à peu d'intervalle les uns des autres sur les hauts murs de quai, grinçant, gémissant qui, sans interruption, extraient des flancs des navires des marchandises les emportant d'un mouvement circulaire jusqu'aux wagons de chemins de fer établis sur le quai dans lesquels ces appareils les déposent.

L'opération inverse est non moins curieuse; les grues à vapeur saisissent les fardeaux dans les magasins à quai ou qui y sont amenés par voie ferrée et les transportent à l'intérieur des navires amarrés pour le chargement. Si le service de manutention ne possédait pas cet outillage qui fonctionne jour et nuit sans désemparer, le chargement et le déchargement des navires dureraient beaucoup plus longtemps et ces opérations seraient infiniment plus coûteuses.

Il y a des grues qui ont un aspect vraiment imposant dans leur structure. On s'imagine sans peine l'encombrement et le poids d'une caisse d'emballage contenant trois pianos; eh bien, une grue soulève ce paquet avec délicatesse et le dépose avec la même précaution dans la cale du bâtiment. Un faisceau colossal de rails de chemins de fer ou de poutrelles métalliques est manoeuvré par elle avec une aisance égale à celle qu'elle mettrait s'il s'agissait d'un paquet d'aiguilles à tricoter.

Dans le port de Hambourg fonctionne une grue géante qui passait, il y a peu d'années encore, pour la plus puissante du monde; nous ne savons pas si cette puissance a été dépassée depuis, elle est de cinquante tonnes. Elle soulève une locomotive et la décharge dans le navire, pour ainsi dire en se jouant, comme si, à la main on enlevait d'une table un objet frivole pour le remettre à une autre place.

Quelque chose de similaire se présente dans la manutention des charbons. A côté de la grue circule un wagon de chemin de fer chargé de 10 tonnes de houille. L'appareil saisit le tout, le wagon et son contenu, le hisse et le verse dans une colossale trémie par laquelle le charbon s'abîme dans le navire qui veut promptement se ravitailler. Nous avons dit que les grues étaient mues primitivement à la main, puis nous avons assisté à l'avènement des grues hydrauliques et des puissantes grues à vapeur.

Les techniciens ont également appliqué l'électricité à la production du travail fourni par une grue. Nous mentionnerons celle du port de Kiel. Des grues établies à bord de pontons servent communément dans les travaux des ports à l'immersion des énormes blocs monolithes

de béton, on les désigne sous la dénomination générique de grues flottantes.

Elles contribuent aussi au relèvement des bâtiments échoués dans le sable ou chavirés.

Le commerce des grains opère le déchargement des navires de transport au moyen d'élévateurs. C'est un procédé très économique et puissant à la fois. A tous les élévateurs est commun un tuyau mobile qui plonge dans l'intérieur du navire ou du magasin à blé pour y puiser la marchandise à l'aide d'une noria ou par aspiration et la transborder ensuite. Le blé récolté dans les districts agricoles de l'Amérique du Nord est chargé en vrac sur des wagons de chemins de fer qui l'amènent aux ports d'exportation. Souvent aux lieux d'embarquement comme aux ports d'arrivée, il est ensilé dans de vastes magasins édifiés en forme de hauts puits verticaux prenant toute la hauteur de la construction.

Ces silos portent aussi bien le nom "d'élévateurs" en raison de ce que le blé est élevé au moyen d'appareils disposés par étagements. Le blé est retiré de ces magasins toujours à l'aide d'appareils élévateurs qui le déversent dans des navires placés à côté. La marchandise qui a été manipulée mécaniquement sillonne les mers, arrive dans les ports où encore elle est distribuée à des navires de moindre tonnage, aux chemins de fer ou directement dévolue à des magasins. On voit que le transport des blés dans les ports lointains leur fait subir une succession d'opérations de chargement et de déchargement qui renchériraient extraordinairement l'écoulement de ce produit de première nécessité si on était obligé de recourir à la main-d'oeuvre humaine. Les engins mécaniques jouent donc un rôle économique aussi important que le rang qu'ils occupent dans la technique.

Si maintenant nous descendons à la catégorie des appareils de levage destinés au service intérieur des magasins, nous aurons encore de très intéressantes observations à enregistrer. Progressivement, l'électricité tend à s'y substituer aux autres agents de transmission de l'énergie: l'eau, la vapeur, l'air comprimé.

Ce temps-là n'est pas encore bien éloigné où l'empilage des petits colis, l'arrimage des sacs de sucre dans les magasins s'effectuaient par des hommes prenant le sac sur le dos à la porte du magasin pour le porter, le monter à l'échelle ou sur un plan incliné et enfin le déposer sur la pile en formation, opération pénible, lente, en outre, un accroissement notable des frais de séjour des wagons dans les entrepôts pendant l'époque des grands arrivages de marchandises.

L'élévation des fardeaux jusqu'aux étages se fait généralement au moyen

de treuils fixes mus mécaniquement servant la façade des magasins, la translation et la mise en place définitive s'achèvent ensuite par les procédés que nous venons d'indiquer.

Chaque treuil ainsi installé à poste fixe dessert une seule rangée de bales; comme celles-ci sont superposées, il devient nécessaire d'agencer autant d'appareils qu'il existe d'assises de bale. Cette nécessité impose une installation première dispendieuse, ou tout au moins, si on s'astreint à l'emploi d'un nombre réduit d'appareils, on est, par ce fait même, assujéti à des transports horizontaux qui augmentent le coût de la manutention.

L'avantage appartient aux engins mobiles, facilement déplaçables, se transportant aisément aux divers points des magasins à la réquisition éventuelle des besoins. Les constructeurs ont étudié des treuils et des grues qui remplissent ces conditions.

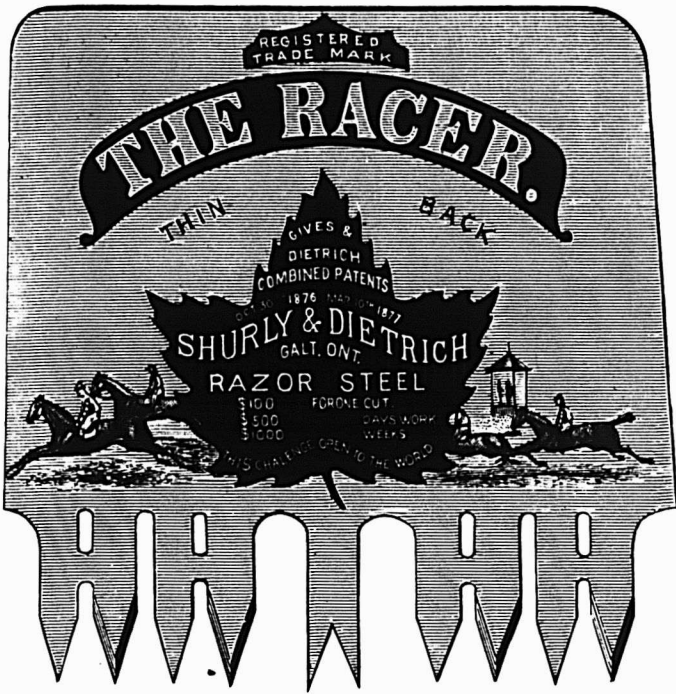
En résumé, lorsqu'on envisage ces monstres en fer à postes fixes ou flottants, qui meuvent des charges écrasantes en se jouant, si on considère la puissance dont a su les doter la technique moderne, les paroles du grand choeur de l'Antigone de Sophocle reviennent à la mémoire: "Il y a beaucoup de choses prodigieuses, mais rien n'est plus prodigieux que l'homme".

UTILISATION DE LA CHALEUR PERDUE DES FOURS A COKE

L'utilisation des énormes quantités de chaleur provenant des fours à coke est actuellement l'objet d'une attention toute spéciale, et des Sociétés qui s'occupent de la fourniture du courant électrique, l'étudient très sérieusement. Ainsi, l'Electric Supply Co., de Newcastle-sur-Tyne, a établi à Blaydon Burn, une station dans laquelle la vapeur est produite par la chaleur perdue d'une batterie de fours à coke. Les résultats en sont excellents sous le rapport de l'économie. Il n'est pas douteux que cet exemple ne soit suivi et que l'emploi de cette source de calorique ne devienne de plus en plus fréquent.

Les propriétaires de houillères qui possèdent des fours à coke n'ignorent pas qu'ils perdent des quantités considérables de calorique qu'ils pourraient utiliser en plus ou moins grande partie. Il est intéressant d'entrer dans quelques détails sur les moyens à employer pour y arriver.

La quantité de chaleur non utilisable dans la fabrication du coke, quel que soit le système de four employé, est considérable. Si on admet que la proportion des matières volatiles dont on doit se débarrasser pour obtenir le coke s'élève à 30 p. c. du poids du charbon, et qu'avec les appareils les plus perfectionnés ces gaz ne sortent pas à une température inférieure à 1,000 ou 1,100 degrés centigrades



Shurly & Dietrich,

FABRICANTS DE

SCIES, TRUELLES DE PLATRIERS,
COUTEAUX A PAILLE, Etc. . . .

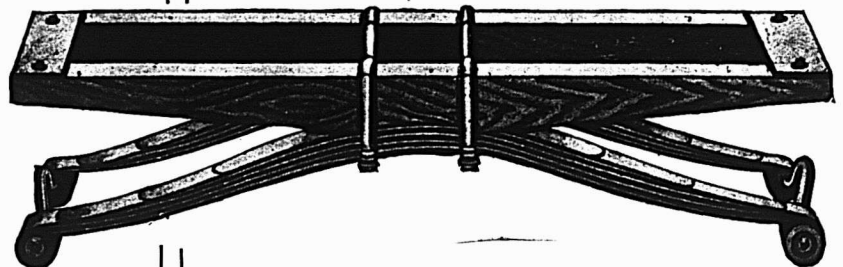
==== GALT, ONT. ====

Le Passe - Partout "Racer," marque "Maple Leaf" n'a pas d'égal: trempé d'après notre procédé secret, il a un tranchant plus affilé que celui d'une scie de toute autre fabrication et le conserve plus longtemps. Cette scie est employée dans les plus grands chantiers du Canada et des Etats - Unis. Elle épargne le temps et le travail, ce qui signifie une économie d'argent.

Manufacturee
Uniquement par

Shurly & Dietrich, GALT, ONT.

*Ressorts de
Traverse de
Support
(Bolster)
Chatham.*



Tels qu'ils apparaissent etant montes.

Ils font un chariot à ressorts d'un chariot de ferme, et aucun fermier ne peut s'en passer. Ils amortissent les "chocs" et les "cahots," et rendent la voiture plus douce pour les chevaux et pour l'homme. Ils font durer le chariot beaucoup plus longtemps et lui donnent meilleur air, et le coût en est faible.

En deux longueurs seulement.

La traverse de 40 pouces s'ajuste à 38, 39, 40.
La traverse de 42 pouces s'ajuste à 40, 41, 42.

Force de mille à dix mille livres.
PRIX SUR DEMANDE.

==== FABRIQUES PAR ====

Dowsley Spring and Axle Co., Ltd.

CHATHAM, Ontario.

des, on peut apprécier quel intérêt il peut y avoir à capter la plus grande partie possible de la chaleur correspondante et à l'utiliser. C'est une question qui mérite la plus sérieuse attention des Ingénieurs engagés dans l'industrie de l'extraction de la houille.

Jusqu'à ces dernières années on se contentait ordinairement d'installer, à la suite des fours, des chaudières de formes primitives et généralement abandonnées, fonctionnant presque toujours à basse pression [à cause même de ces formes]. On y substitue avec avantage la chaudière du type Lancashire et ce n'est que tout récemment qu'on a introduit pour cet usage la chaudière à tubes d'eau dont l'emploi s'est vite répandu. Les résultats obtenus ont été assez satisfaisants pour faire prévoir leur usage général pour cet objet dans un avenir prochain.

Avec les chaudières type Lancashire ou Cornouailles, on peut estimer en moyenne à 1.2 lb. la production de vapeur par lb. de houille mise au four.

Avec la chaudière à tubes d'eau, on obtient 25 et même 35 p. c. de plus, de sorte que la vaporisation moyenne devient 0.7 livre de charbon. Cet effet s'explique par la division des gaz chauds en filets qui agissent d'une manière plus intime sur les surfaces de chauffe constituées elles-mêmes par les parois minces des tubes contenant l'eau à vaporiser, au lieu de lécher des tôles épaisses formant les parois des carneaux ou foyers de grand diamètre. De plus, l'eau circule rapidement dans les tubes et ne permet pas la formation de couches minces adhérant aux surfaces et empêchant plus ou moins l'absorption de la chaleur. Il faut ajouter enfin la facilité de nettoyage des surfaces tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. Tout cela contribue à assurer à la chaudière à tubes d'eau une plus grande efficacité.

D'après l'"Iron and Coal Trades Review", des essais qui ont duré quatre jours, ont été effectués sur une chaudière à tubes d'eau du système Stirling à la houillère Victoria Garesfield, près de Newcastle.

Ces essais ont été conduits par les représentants de la Compagnie Stirling et par ceux de la Compagnie propriétaire des houillères. L'eau d'alimentation était mesurée dans un réservoir préalablement jaugé et garni de tubes de niveau en verre; on notait le niveau au commencement et à la fin des essais. Les gaz étaient admis par une ouverture pratiquée dans l'autel au bas de la façade de la chaudière. Ce type de générateur comporte une grille auxiliaire sur laquelle on peut faire un feu suffisant pour mettre la chaudière en pression, lorsque la consommation avec les fours à coke est interrompue.

Dans les essais, on se servait des cha-

leurs perdues d'une batterie de vingt-deux fours de 11 pieds de diamètre. Ces fours étaient en service depuis plusieurs années. Chacun peut cuire 6 t. 4 de houille en 81 heures, ce qui donne pour l'ensemble 290 tonnes par semaine de 168 heures, ou encore 13 t. 2 par four et par semaine et 1,727 kilogr. par heure pour l'ensemble. On prenait des échantillons de gaz à divers endroits, notamment à l'entrée à la chaudière et à la sortie. A l'entrée, les gaz étaient pauvres en acide carbonique. La température au registre a été trouvée de 780 degrés centigrades. On aurait probablement trouvé des résultats encore plus favorables si la totalité des gaz avaient traversé le générateur. Il est à remarquer que de la sortie des fours à l'entrée à la chaudière, il y avait une distance de 30 pieds environ et qu'il y avait un rayonnement considérable de la part de la maçonnerie du carneau, d'où une perte de chaleur très appréciable. Les gaz avaient, à leur sortie des fours une température moyenne de 1,100 degrés centigrades; cette température n'était plus, à l'entrée à la chaudière, que de 950 degrés. On aurait notablement réduit cette perte en mettant la chaudière immédiatement à la sortie des fours.

Les fournisseurs avaient garanti une production de vapeur de 2,550 kilogrammes à l'heure à 100 degrés avec de l'eau à 100 degrés et 0 kg 64 d'eau vaporisée par kilogramme de houille mise dans les fours. La vaporisation moyenne, pendant les essais de quatre jours dont chacun de huit heures, a été de 2,930 kilogrammes en tout et de 0 kg. 77 par kilogramme de houille employée. Ces résultats sont respectivement de 15 et 20, supérieurs aux chiffres garantis. Il peut être intéressant de donner la composition du charbon dont on s'est servi. Il contenait les proportions suivantes: carbone, 83.84; hydrogène, 5.02; oxygène, 4.10; azote 1.69; soufre, 1. Il a donné 3.22 de cendres et 1.13 p. c. d'humidité. Le coke obtenu avait la composition suivante: carbone, 92; cendres, 7; soufre, 0.70 et humidité 0.30. Le rendement de la houille en coke a été trouvé de 66 p. c.

La chaudière dont on s'est servi dans ces essais avait 150 mètres carrés de surface de chauffe. — [Moniteur Industriel].

LE COKE. COMBUSTIBLE INDUSTRIEL

On n'emploie pas assez le coke industriellement; on devrait l'employer davantage, il faut le dire et le redire, pour la vaporisation dans les chaudières, pour le chauffage des fours, pour la fabrication directe de certains produits, chaux, plâtres, ciments, etc. Là où le charbon, la houille, est employée, le coke peut et doit l'être également et rendre d'excel-

lents services, souvent meilleurs que ceux rendus par le charbon lui-même.

Mais, nous dira-t-on, le pouvoir calorifique du coke est, théoriquement de 7,000 calories, alors que celui de la houille grasse est de 7,800 calories. Voulez-vous donc essayer de "handicaper" le coke dans ces conditions?

Sans aucune hésitation!

Car s'il y a "loin de la coupe aux lèvres", comme le dit le vieux proverbe, il y a loin aussi de la puissance calorifique calculée à la puissance calorifique absolue, pratique, réalisable. La théorie suppose la combustion complète, ainsi que la condensation de toutes les vapeurs contenues dans les fumées. En pratique, une combustion ne satisfait jamais à ces conditions: certains éléments combustibles échappent toujours à l'oxydation et fort rarement les vapeurs sont condensées.

Par suite, prenons pour base de calculs théoriques généraux, si nous le voulons, la loi de Dulong, ou le procédé Berthier; mais de grâce, appliquons leur un coefficient de réduction sanctionné par les praticiens!

Le coke fait beaucoup moins de fumée que la houille; or, la fumée, c'est l'ennemi: car pour supprimer la fumée que produit la houille, on augmente le tirage, on donne de l'air en excès, on chasse cette fumée par les cheminées, et cela en emportant les calories de la combustion, les précieuses et coûteuses calories. Cette fumée, c'est en grande partie du carbone solide non brûlé, et l'on s'en aperçoit bien aux amas de fraisil qui s'accumulent sur les parois des cheminées, aux suies qui se déposent sur les tôles des surfaces de chauffe des chaudières, et qui diminuent leur rendement, qui leur occasionnent environ 20 p. c. de pertes en calories.

On s'en aperçoit aussi aux corpuscules noirs et gras qui sont dans la fumée de houille et qui désespèrent les "industries à produits blancs"; la blanchisserie, la papeterie, la sucrerie.

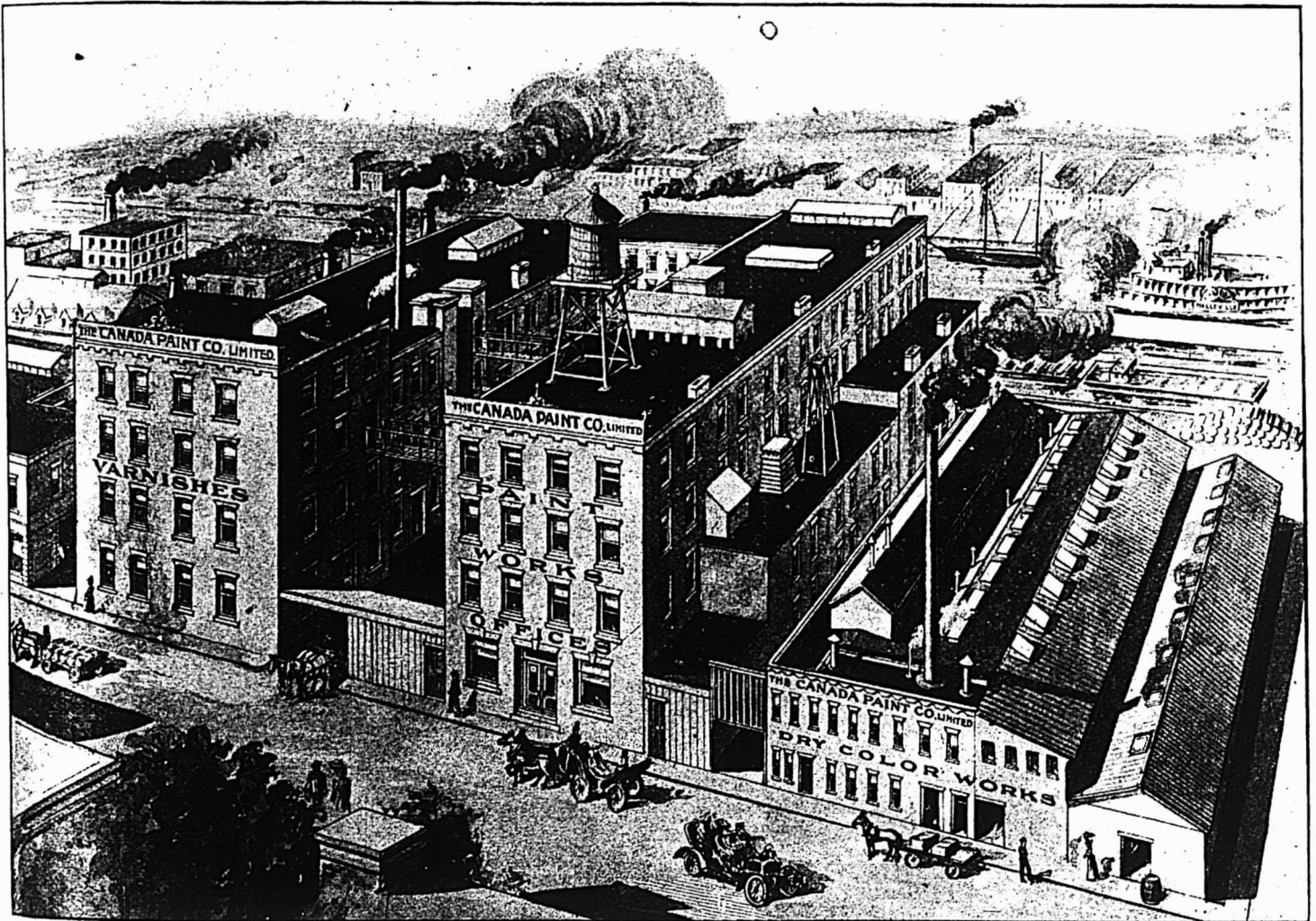
Nos automobilistes aussi, nos chauffeurs, savent très bien que pour ne pas faire de fumée dans leurs appareils à vapeur, ils doivent brûler du coke.

On reproche généralement au coke sa qualité principale, qui est de brûler trop bien; les maladroits, en s'en servant, donnent en effet aux chaudières de coups de feu, cela est connu. Mais c'est parce qu'ils sont maladroits; en réservant un espace de 10 pouces dans le chargement du foyer, au-dessus du coke rouge, jamais on n'a de coups de feu. Prévenez d'ailleurs, votre constructeur que vous chauffez au coke: il vous mettra à l'abri de toute maladresse dans la chauffe en donnant 24 à 28 pouces de hauteur en plus de l'ordinaire au-dessus de la chaudière; il réglerà aussi, comme il convient—et cela est très facile—

The CANADA PAINT CO., Limited

LES PLUS GRANDS FABRICANTS DE VERNIS,
PEINTURES ET COULEURS DANS LE DOMINION

Ateliers à Montréal et Toronto,
Mines de Graphite au Nouveau Brunswick,
Mines d'Oxyde à St-Malo, Québec.



Usines de la CANADA PAINT COMPANY, Limited.

Notre Vert de Paris est toujours uniforme et sa composition est en-
dossée et recommandée par le département de l'Agriculture d'Ottawa.

The CANADA PAINT COMPANY, Limited

BUREAU PRINCIPAL:

No 572 Rue William, - - - MONTREAL.

cartement des grilles, la distance du plan de la grille à la surface de chauffe, ainsi que les accès d'air; moyennant quoi, on peut être certain que l'emploi industriel du coke ne fera pas regretter celui de la houille.

Ajoutons que le poussier de coke, mélangé de 10 p. c. en poids de goudron, est un excellent combustible pour les fours et les générateurs. On peut même parfois le brûler très bien sans addition de goudron, en mélange avec du gros coke, sur les grilles à barreaux resserrés. Enfin, il se prête à la fabrication de bonnes briquettes et agglomérés.—[Le Constructeur].

LA FONDERIE

Le moulage et la coulée

Dans le faux-jour d'un éclairage étrange, produit par le contraste de grands foyers aveuglants et de noirs trous d'ombre; au milieu de fourmillements et d'affairées bousculades où l'on aperçoit tout à coup des coins extraordinairement paisibles; parmi des alternatives de ronflements, de grondements, de bourdonnements—ou de grand silence absorbé,—c'est la fonderie.

Non pas l'immense usine, l'atelier géant où le minerai pénètre à l'état brut pour en ressortir en machines finies, en canons montés sur leurs roues, en ponts entiers prêts à poser. Non pas l'agglomération formidable et farouche où l'on traite, où l'on coule, où l'on recoule, où l'on forge, où l'on écrase, où l'on use, où l'on tord, où l'on ajuste.

Mais la fonderie plus modeste—et aussi peut-être plus intéressante,—celle où l'on "fond" simplement, sans plus, et d'où sortira la fonte qui doit rester fonte, prête à servir ainsi aux besoins directs.

La fonte!

Que de fois employons-nous ce mot, et à propos de combien d'objets usuels!

Nous l'employons sans y réfléchir, car, comme tous les produits très répandus, très utiles, et presque indispensables, la fonte, la simple vieille fonte de fer, en est venu à nous paraître une chose naturelle, et la pensée ne nous vient pas qu'elle pourrait ne pas exister.

Tout, autour de nous, est en fonte:... le réverbère, la poignée de la porte et celle de la fenêtre, le fourneau, la marmitte où chante le bouillon.

Nous n'y faisons même pas attention.

Nous savons bien qu'il fut un temps où la fonte était inconnue, où l'on n'avait d'autre moyen d'employer le fer que de le forger tant bien que mal sur des enclumes, en types simplifiés.

Mais cela nous ramènerait trop loin peut-être, à des époques *sauvages* dont la conception seule fait faire la grimace à notre goût moderne du confort et du pratique.

Or, tous ces objets usuels, ces petites pièces indispensables, certes, et plus précieuses peut-être même pour nos modestes besoins journaliers que les grandes productions de la savante métallurgie, tous ces objets—d'usage courant—ne sont pas fabriqués dans les gigantesques établissements, ou, tout au moins, ils y tiennent une place si petite que le visiteur ou l'érudite se néglige forcément.

Ils sont la production de "fonderies" proprement dites.

C'est donc plutôt sur ces objets que nous jetterons ici un coup d'oeil, en cherchant à nous éclairer sur leur fabrication.

Car il peut nous être indifférent de savoir techniquement comment on fabrique une *bielle* de machine ou un *cylindre* de locomotive, mais, au contraire, nous pouvons nous amuser, à la coulée d'une lanterne de rue ou d'un marteau de porte à quelques sous.

* * *

D'abord, qu'est-ce que la fonte?

C'est que, comme disait M. Lassouche, "pour se comprendre, il faut s'entendre." Et, pour nous aussi, il est essentiel que nous sachions exactement, avant tout, de quoi nous allons parler.

Si nous ouvrons un dictionnaire au mot *fonte*, nous y trouvons:

"Produit du traitement du minerai de fer par le charbon dans un appareil appelé haut-fourneau."

La définition est aussi complète que parfaite et ne demande, pour ainsi dire, pas d'explication.

La fonte est, en effet, le produit que l'on obtient en brûlant un mélange de coke et de minerai de fer.

C'est, chimiquement parlant, un composé de fer et de carbone—dans des proportions qui varient entre 3 et 6 pour 100.

En pratique, la plupart des fontes contiennent un certain nombre de corps étrangers: silicium, phosphore, soufre, cuivre, manganèse, aluminium, arsenic, destinés à en diversifier la qualité. Mais ce sont là des renseignements techniques de fabrication.

Si nous ajoutons plutôt que les fontes se subdivisent en fontes grises, blanches et truitées, suivant leur aspect extérieur, et que les fontes dites grises sont celles qu'on emploie le plus dans les travaux usuels, nous saurons ce qu'il y a d'essentiel pour comprendre la fonderie et nous y intéresser.

Il faut maintenant, pour faciliter l'explication, choisir un exemple dans les choses qui sont près de nous, un objet qui nous soit très familier et qui soit en même temps une pièce-type au point de vue de la fabrication.

Prenons, à ce double point de vue, une colonne de fonte, de celles que nous voyons chaque jour dans les chantiers de construction et qui servent à soutenir les masses de pierre dans les édifices. Sui-

vons-la dans les diverses phases de fabrication, et nous aurons ainsi une idée générale de ce qu'est une fonderie.

* * *

L'opération de la fonte se divise dans son ensemble, en deux grandes parties:

- 1° La préparation des moules;
- 2° La coulée.

La première est de beaucoup la plus importante, bien que comportant peut-être moins d'imprévu, et un bon *mouleur* est plus difficile à trouver qu'un bon *couleur*.

La seconde est plus simple, mais plus indécise, plus pittoresque, plus dangereuse aussi, et l'on en garde, pour motif, un souvenir plus profond.

LE MOULAGE

Les moules dont on se sert presque exclusivement pour couler le fer sont façonnés en sable.

En sable?...

La chose surprend toujours. Et cependant elle est réelle.

Mais il y a sable et sable.

Quand on nous parle de sable, la première image qui nous vient à l'esprit est celle du sable de la mer ou bien encore du sable employé dans la construction.

Or, il faut bien en convenir, un moule fabriqué avec cette matière serait, en effet, plutôt peu consistant, et nous avons raison d'écarquiller les yeux lorsqu'on nous parle de moule "en sable." Il n'y a que peu de rapport entre le sable en question et celui qui sert au moulage.

Le sable de fonderie est plutôt une sorte de terre, pas trop *argileuse* pourtant—l'excès en tout est défaut,—rougeâtre ou jaunâtre suivant les pays, et qu'on mélange de poudre de charbon très fine.

Dans ces conditions, on conçoit mieux ses qualités de consistance: la stabilité, la facilité d'agrégation nécessaires à la coulée, ce qu'on appelle *le liant*. Et, en même temps, le sable ainsi préparé laisse encore, dans une certaine mesure, les gaz qui se produisent à la fusion se dégager à travers sa masse poreuse.

Du sable trop peu argileux ne peut fournir des moules assez solides et risque de se désagréger en séchant. Il est dit alors "trop maigre." Au contraire, du sable trop argileux, s'il a plus de facilité d'adhésion, ne possède plus assez de porosité. Il est dit "trop gras." Il faut donc que le sable soit moyen. On l'obtient le plus souvent par des mélanges—sables vieux avec sables neufs—ou par l'addition de cette poudre de charbon dont il a été parlé plus haut.

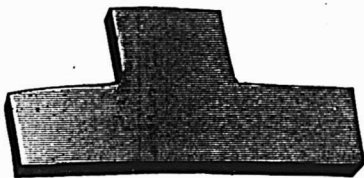
La première opération de la fonderie sera donc le broyage du sable.

Les moulins broyeurs les plus employés sont de grandes cuvettes de tôle qui se meuvent de lourds cylindres à cannelures, tournant, non pas à plat comme les

Bulldog

D'un seul morceau solide patentés.

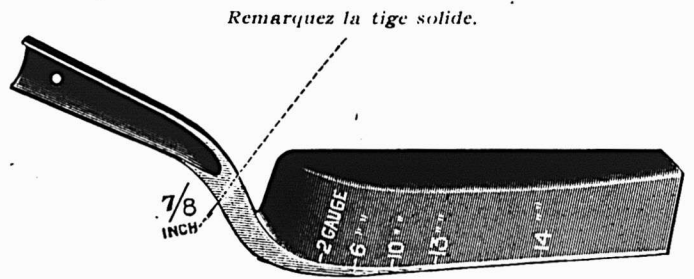
Pelles, Bêches pour Jardinage, Outils à Poteaux, et à Fossés.



Pièces pour Pelle, un seul morceau.



Pièce pour Pelle, un seul morceau, avec Douille Étirée.



Vue de la section de la Pelle d'un seul morceau "Bull Dog" finie, montrant le calibre ou épaisseur de l'acier à différents points:



Fer et Douille forgés d'un seul morceau en Acier Coulé Solide. Centre épais, Trempés et Durcis, Enveloppés dans du Burlap, Manches en Frêne, Qualité de Choix Extra.



NOUS LES GARANTISSONS

The Canadian Shovel and Tool Company

MANUFACTURIERS

Limited.

Demandez le Catalogue.

HAMILTON, Can.

meules à froment, mais sur un axe horizontal, et qui rappellent assez les broyeurs à cacao des chocolateries.

Dans le bruissement des lourdes masses qui écrasent, un ouvrier à la face noircie verse sans arrêt les pelletées de terre brute, qui s'écoule ensuite, comme dans un sablier, en fine cascade silencieuse.

Le sable sort de là en poudre presque impalpable, puis passe dans l'appareil à diviser qui le *blute*, c'est-à-dire sépare les grains par catégories, en les faisant passer à travers des tamis successifs.

Il existe, bien entendu, des cribles-tamiseurs mécaniques, des machines à frotter, des bluteries électriques, des broyeurs-pulvérisateurs, et le temps est loin des petits cribles ronds secoués avec les bras.

C'est dans ces machines également que le sable se mélange à de la poudre de charbon, en dose plus ou moins forte suivant le mode de moulage auquel il est destiné.

Et c'est tout. Il est prêt.

On le dépose, en tas, auprès des ouvriers, ou bien dans de grands trous qui sont creusés sous leur établi et où ils pulsent avec des pelles. Et c'est le moulage qui commence.

* * *

Il ne faut pas se "faire beau" pour pénétrer dans les ateliers de moulage. Il flotte dans l'air une fine poussière noire qui se dépose sur tout, qui macule tout et qu'on ne voit pas, et qu'on respire, et qu'on avale.

Peu de bruit, en général. Les hommes travaillent sans parler, car la tâche est délicate et demande une attention continue.

Ouvrons bien les yeux et regardons.

Pour mouler, le premier point est d'avoir un modèle. Le modèle, c'est la pièce à reproduire au moulage.

Ce modèle, presque toujours, est en bois. Il est fabriqué dans des ateliers de *modeleurs*, qui forment une industrie absolument distincte.

L'opération donc consiste—schématiquement—à tasser du sable tout autour du modèle; puis à retirer celui-ci. La chose n'est pas plus compliquée que cela, en apparence. En réalité, c'est un peu moins commode.

D'abord, condition essentielle, tout moule à fonte doit être fabriqué en deux parties au moins. Il faut donc que ces parties concordent exactement.

Nous avons choisi comme exemple une pièce très simple; une colonne massive de construction.

Voici le modèle qui arrive. C'est un long cylindre de bois, muni, à l'une de ses extrémités, d'un socle assez simple, à l'autre d'un chapiteau commun à doucine. L'opération commence.

Le premier ustensile dont se sert l'ouvrier, l'appareil qui est le plus employé,

qui est la base de tout le moulage, c'est le *châssis*.

Les châssis sont des cadres de fer très solides dont les côtés sont reliés entre eux par des barreaux ou tiges formant grillage, et qui servent à soutenir la masse de sable. Ils sont munis de poignées pour les soulever, "d'oreilles" destinées à les attacher les uns aux autres, de pitons de repérage, etc.

Il y en a des quantités dans un atelier de moulage, de toutes dimensions, de toutes proportions: des longs, des courts, des hauts, des plats. Ils occupent tout, encombrant tout, on s'y bute à chaque pas. Ils sont la caractéristique de l'atelier de fonderie.

Le mouleur qui nous occupe prend donc un de ces châssis, couche dedans le modèle en bois, dans le sens longitudinal, et verse du sable tout autour jusqu'à la moitié du diamètre de la colonne.

Il tasse ou moyen de fouloirs et de pillettes en fer, tout en mouillant légèrement avec de l'eau, qu'il a prise dans sa bouche et qu'il projette, avec ses lèvres habiles, comme un vaporisateur, en fines éclaboussures.

Un grand point, pour l'ouvrier mouleur, est de savoir, ici, à quel degré il faut comprimer le sable. Car ce tassement a une grande importance au point de vue de la qualité de la pièce.

L'ouvrier tapote longuement, pour bien faire adhérer et pénétrer le sable.

Puis il fait, tout autour de la silhouette du modèle, un *fond* ou *joint*, c'est-à-dire une surface plane très unie.

Il déterre alors avec précaution la colonne de bois, répare au moyen d'une petite truelle les bavures et les irrégularités. Le châssis est prêt.

C'est le premier. C'est celui qui restera fixe, posé sur le sol; on l'appelle "corps."

Ensuite, on fait la même opération avec un second châssis. Dans celui-là, qui sera retourné, posé au-dessus du premier—et qui s'appellera "chapeau,"—on prend la précaution de percer une ouverture évasée pour l'entrée du métal en fusion, quelques petits trous de place en place pour l'échappement des gaz et des vapeurs qui vont se produire forcément quand la fonte liquide arrivera. Puis on enduit le moule, intérieurement, d'une couche de poudre de charbon très fine qui a pour but de rendre la surface plus polie.

Alors il n'y a plus qu'à poser les deux moules l'un sur l'autre, bien symétriquement.

Certains ouvriers procèdent autrement: ils façonnent leur deuxième châssis—le chapeau—directement sur le premier, le modèle en bois étant encore enterré dans le "corps." Ce sont les *trucs* du métier.

Les châssis sont munis de sortes d'oreilles en fer dans lesquelles on passe de gros clous appelés *goujons*. Ceux-ci se fixent eux-mêmes, si la pièce est grosse,

au moyen de clavettes glissées dans les fentes. Si la pièce était petite, on se contenterait de poser quelques pointes sur le tout.

Et c'est prêt.

Il n'y aura plus qu'à couler la colonne.

* * *

Mais ici, sans entrer dans les difficultés techniques, jetons quand même un coup d'oeil à côté sur les pièces un peu plus compliquées.

Nous sommes toujours dans les *pièces pleines*.

Toutes ne sont pas aussi faciles qu'une colonne. Il y en a qui comportent des rebords, des retraits, des retours. C'est là que la difficulté du métier apparaît, celle qui tracasse surtout les profanes curieux.

Tout peut se résumer en deux mots: il faut que le mouleur sache combiner l'*enfouissement* de façon à pouvoir *desenfouir* sans difficulté.

Pour faciliter la besogne—il y a même des cas où la chose est indispensable—le modèle de bois souvent, est monté à vis. Certaines de ses parties, ainsi, peuvent se démonter et se mouler à part, et la réussite consiste alors dans le bon ajustage des différents châssis.

Il arrive, dans ces opérations délicates, que le sable se dégrade parfois. Pour réparer ces accidents et rendre lisses les surfaces, le mouleur a toujours à sa disposition tout un jeu de spatules, de cuillers, de poinçons, de petites truelles, de lissoirs, aiguilles, tranchets, sangues, casques, gueules-de-crapaud, etc. Il possède des collections complètes d'outils et de brosses, blaireaux, goupillons, brossons, passe-partout. En gestes délicats, il façonne, fouille, tasse, creuse, évide, sonde, sculpte. Et puis, avec ses gros doigts qu'on dirait si lourds et qui semblent prêts à tout détruire, il fait des merveilles. C'est presque du modelage.

Mais le sable se travaille facilement s'il est bon. C'est de sa qualité d'ailleurs que dépend beaucoup la réussite de la fonte future.

Dans les parties fragiles, où le sable, sous la poussée de la fonte, court le risque de *s'ébouler*, l'ouvrier enfonce de longues pointes qui soutiennent suffisamment la masse, c'est ce qui s'appelle "épingler."

Si le moule est bien "compris," il n'y aura pas d'accident.

* * *

Il y a enfin une catégorie de pièces d'une exécution beaucoup plus ardue et dont il faut dire un mot, car elles méritent beaucoup plus encore. Ce sont les pièces creuses.

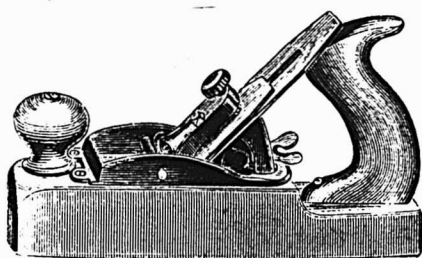
Voici la manière de procéder.

A chaque partie qui devra être creusée dans la pièce de fonte correspond, dans le moule, ce qu'on appelle un *noyau*. Le noyau se fait en sable, comme le reste du moule, mais mélangé de certaines substances qui le rendent un peu plus tenace.

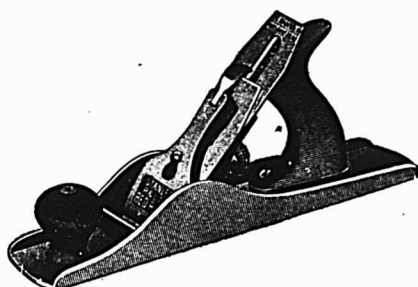
Cette Etiquette



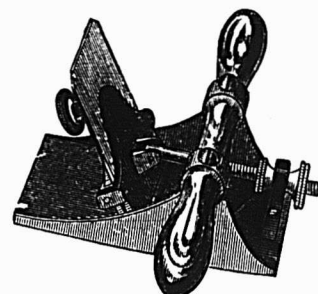
Dirige de grandes quantités de marchandises chez de nombreux clients dans toutes les parties du Canada. Dirige-t-elle des marchandises chez vous? Si non, nous vous demanderons de lui réserver ce privilège, et nous essaierons de mériter cette faveur.



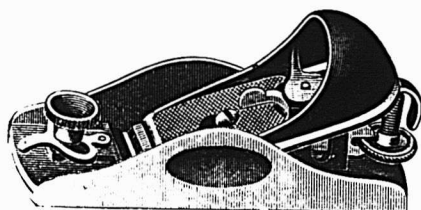
No. 135.—Rabot de finissage Stanley, Semelle en bois.—Lame, 2½ pouces.



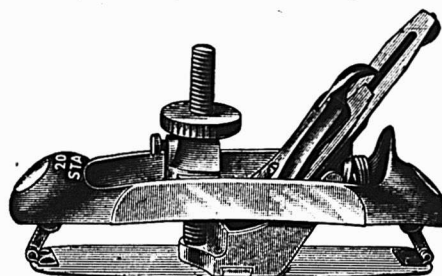
No. 605.—Demi-varloppé Stanley "Pe-l-Rock." Longueur, 14 pouces.—Lame, 2 pouces.



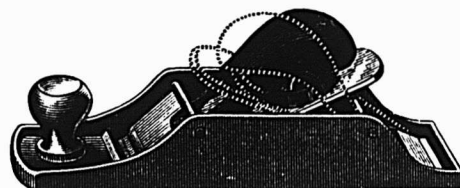
No. 12.—Râcloir ajustable Stanley pour placage.—Lame, 3 pouces,



No. 16.—Rabot de bout ajustable Bailey, plaqué nickel.—Lame, 1½ pouce.



No. 20.—Rabot circulaire Stanley, plaqué nickel, concave ou convexe.



No. 130.—Rabot de bout à double usage. Longueur, 8 pouces.—Lame, 1½ pouce.

Nous avons dans nos livres des noms de clients qui ont fait affaires avec nous sans interruption pendant plus d'une génération. Ce sont des clients satisfaits. Les outils Stanley sont des modèles types. Envoyez-nous vos ordres; notre stock et notre assortiment sont vastes. . . .

Frothingham & Workman, Limited.

Marchands en Gros de
Quincaillerie et Ferronnerie.

1809

MONTREAL, CANADA.

1906

Ce sable est comprimé et modelé autour d'une masse solide quelconque, soit une pièce creuse en fer qu'on appelle alors *lanterne*, soit une pelote de paille, tressée et entortillée suivant le modèle demandé.

Le mouleur installe le noyau à la place voulue, en le soutenant au moyen de tiges ou de clous à larges têtes en fer étamé. Quand le moule est monté, le noyau se trouve donc ainsi comme suspendu entre les différentes parties, et la fonte en fusion viendra se glisser dans tous les vides.

Il est essentiel que cette construction du moule soit solide. Mais, dans la plupart des cas, le noyau est soutenu beaucoup par ses propres extrémités enfoncées dans la masse du moule.

Au démontage de la pièce, le noyau s'écoulera tout simplement en poussière par les ouvertures. Quant aux clous et tiges en fer qui le supportaient, ils restent *noyés* dans le métal et on en rogne les extrémités qui ressortent.

Dans beaucoup de cas, on se sert, pour fabriquer le moule, de pièces déjà fondues, en fer. C'est le cas pour toutes les pièces courantes.

C'est aussi la méthode employée pour certaines pièces dites "pièces à composition," par exemple les plaques qui portent des inscriptions en relief. Sur une plaque de fer, on fait adhérer des lettres en métal découpées, dont on a plusieurs jeux et qu'on pose suivant l'inscription à faire. Les mêmes plaques servent ainsi indéfiniment. C'est ce qu'on appelle fabriquer des moules avec des "pièces de rapport."

Cela se rapproche du procédé qui consiste aussi—pour des pièces "de révolution" (c'est-à-dire engendrées géométriquement par la rotation d'une figure autour d'un axe)—à façonner le moule avec des gabarits et des profils: le moulage *au trousseau*. Il est courant pour les pièces de mécanique: roues, cylindres, etc.

Il faut enfin parler ici—puisqu'il s'agit de moulage—d'un procédé tout à fait différent: l'emploi du moule métallique. C'est ce qu'on appelle: le moulage *à la coquille*. La fonte ainsi obtenue a une surface dure et lisse. C'est la fonte *trempe*.

La fonte trempée ne peut pas convenir à la majorité des pièces usuelles, et c'est pourquoi ce procédé, qui, semble-t-il, devrait simplifier de beaucoup la main-d'œuvre, ne peut être employé que rarement.

Certains fondeurs ont bien cherché un moyen terme: garnir d'un revêtement intérieur de sable des coquilles dimensionnées *ad hoc*. Mais c'est une complication. Et puis, c'est revenir presque à la fabrication pure et simple de moules en sable.

Nous voilà loin de la simple vieille colonne, et le lecteur a trouvé peut-être fastidieuse l'énumération un peu technique de tant de procédés. Revenons vite à nos moutons.

Quand tous les moules sont préparés, on les laisse, en général, sécher légèrement.

Parfois, on coule bien dans le sable encore humide. C'est ce qu'on appelle couler "en sable vert."

Ce procédé est employé pour les pièces de faibles dimensions.

Au contraire, les grosses pièces se mettent dans une étuve jusqu'à séchage complet, afin d'éviter les bouillonnements de la fonte liquide qui, dans de telles proportions, pourraient tout faire sauter.

On fait parfois véritablement *cuire* le moule en sable—couler à "sable cuit." La fonte obtenue est alors très douce, qualité requise par exemple pour les petites pièces de précision qui doivent être travaillées à l'outil.

Notre moule de colonne, lui, est simplement séché par le voisinage de quelques blocs de fer rougis ou avec un léger feu de braise.

Le moulage est fait. Il n'y a plus qu'à opérer la coulée.

LA COULÉE

Eblouissement des yeux, rôtissement des visages et des mains, irradiement de gerbes autour des poches pleines de fonte qui coule, appels, courses penchées des porteurs, sauts brusques sous l'éclaboussement des gouttes de feu, masques noirs aux verres ternis, rotations lentes des bras de grues, ronflement ininterrompu des ventilateurs, chocs, explosions, rumeurs de ferraille, fumées, sueur, poussière, embrasement de tout!...

C'est dans le *cubilot* que se liquéfie la fonte. C'est un haut cylindre en tôle garni intérieurement d'une muraille en terre réfractaire. A la base du cylindre, extérieurement, un peu au-dessus du fond, se trouve un canal circulaire en fer qui communique avec l'intérieur par des *tuyères*, et par où l'air vif arrive, lancé par des ventilateurs à palettes qui soufflent une trombe jamais lasse. C'est au niveau des tuyères que la fonte, descendant peu à peu à mesure que le charbon auquel elle est mêlée se consume, entre en fusion.

Un cubilot ordinaire peut produire de trois à quatre tonnes de fonte par heure.

Dans le cubilot, on entasse sans s'arrêter, par couches alternatives, du coke et du fer.

Le coke est spécial: c'est du résidu de haut-fourneau, difficilement inflammable, mais produisant beaucoup plus de chaleur.

Le fer n'est pas du minerai.

Il y a cette différence entre le haut-fourneau et le fourneau de fonderie, que

le premier traite directement le minerai, le coule en *lingots*, en *saumons* et en *gueuses*, c'est-à-dire en produits premiers et presque jamais en pièces industrielles. C'est ce qu'on appelle la "coulée en chantier."

Certaines grosses pièces sont bien coulées directement avec la fonte ainsi produite, mais cela donne une matière de mauvaise qualité, impure et rugueuse, convenant seulement à de gros travaux.

Le fourneau de fonderie ou cubilot, au contraire, se sert, pour couler, de métal déjà fondu. C'est ce que l'on appelle très logiquement la "fonte de deuxième fusion."

On emploie aussi beaucoup—c'est même là la meilleure fonte—des débris de pièces fondues, de sorte que l'on a ainsi une matière que l'on pourrait appeler fonte de troisième, de quatrième ou de cinquième fusion, etc.

C'est au sommet du cubilot, par une large porte ouverte sur le "gueulard", qu'on précipite dans le feu béant les corbeillées de coke et de fonte. Il y a là une terrasse que l'on atteint par des escaliers. La chaleur, à cet endroit, est presque intolérable. Le fourneau chauffé à une moyenne de 1 500°. (La fonte est fusible entre 1 150 et 1 250.)

Munis de masques à lunettes fumées, dans l'éclat fantastique de la flamme que le vent érige vibrante, comme d'un chalumeau géant, les "chargeurs" précipitent les matières, qui font, en traversant le brasier pâle, une grande flambée rose.

Le spectacle est terrifiant.

Le grondement de la fournaise est tel qu'on ne s'entend pas parler. On se demande comment tout ne saute pas. Les bâtis de fer avoisinants sont rouges. La tôle sur laquelle on marche brûle les pieds. Une sorte de vibration perpétuelle secoue tout l'appareil.

Le visiteur ou l'artiste que la curiosité a fait grimper aux degrés roides reste quelques instants stupéfié et se sauve bien vite, dans l'épouvante de cette vision.

En bas du cubilot une petite ouverture est pratiquée dans la tôle. C'est par là que coule le métal à mesure qu'il se liquéfie, et c'est là que viennent se remplir les *poches*. Ce sont des seaux de tôle garnis intérieurement d'une couche de sable tassé à l'eau et durci. Elles sont munies, suivant leurs dimensions, de poignées, d'anses ou bien de crochets pour les adapter à des grues. Certaines sont montées sur roues. Les plus grosses comportent des systèmes d'engrènement pour les faire basculer sans secousse, car leur transport est souvent dangereux.

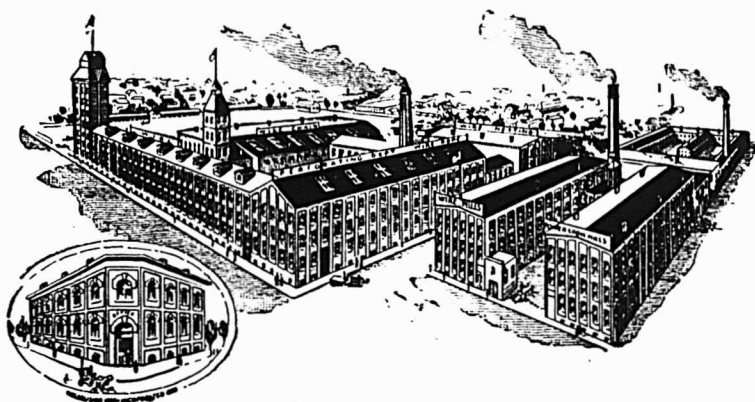
Le remplissage des poches est toujours très intéressant.

Le trou de coulée, au bas du cubilot, est fermé avec de la terre. Quand une poche est apportée, l'ouvrier "déboucheur," avec une longue tige de fer pointue, ouvre

THE B. GREENING WIRE CO.,

LIMITED.

Bureau et
Ateliers:
HAMILTON, ONT.



Dépot de l'Est:
442 RUE ST-PAUL,
MONTREAL.

ETABLIE EN 1859.

Quelques-unes des

Lignes de Saison:

BROCHE d'acier Unie et Galvanisée. Pour lier le Foin. pour clôture, à ressort cuivrée, souple cuivre. Etamée pour matelas et balais. Broche pour clôture, tordue rigide galvanisée.

TOILE METALLIQUE GALVANISEE, pour tous les usages. Toutes les mailles, toutes les largeurs et tous les calibres en stock.

TOILE METALLIQUE PEINTE pour MOUSTI-QUAIRES, toutes les largeurs de 18 à 48 pouces tenues en stock.

TOILE METALLIQUE Cuivre, Laiton, Acier et Galvanisée. Toutes les mailles et tous les calibres, pour tous les usages.

CHAINES DE TRAIT. Qualité améliorée.

Chaines de Broche d'Acier Patentées de BROWN. Chaines à mailles rondes, licous, Chaines pour chiens, etc. Chaines spéciales fabriquées sur commande.

Chaines Patentées de Greening pour Vaches et Accessoires d'Etables. Echantillons maintenant prêts pour le commerce d'automne.

CABLES METALLIQUES. Standard et Lang's Lay. Pour poulies, pour élévateurs, pour passagers et pour fret, pour tramways de mines et pour autres usages.

RESSORTS EN ACIER CUIVRE Pour Meubles, toutes les grandeurs Standard tenues en stock.

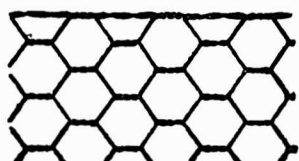
Paillasse de Portes en Broche D'Acier, les plus hygiéniques et les plus durables qu'il y ait sur le marché. Fabriqués unis ou lettres.

METALS EN FEUILLES PERFOREES. Zinc, Cuivre, Bronze, Acier, Fer Galvanisé. Pour tous les usages.

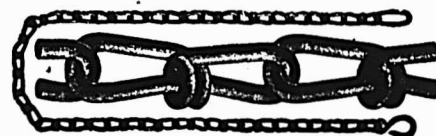
FOURNILLES DE FONDERIES. Cribles, Brosses d'Acier, Soufflets, Pelles, etc.

BEE ZINC en feuilles de 36 x 96 pcs.

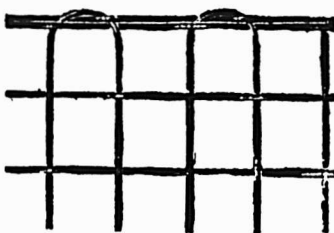
CRAMPES. Toiles Métalliques galvanisées pour clôtures et poulaillers, pour lits—et serrures électriques, etc., etc.



Toile Métallique Galvanisée.



Chaîne Patentée de Brown



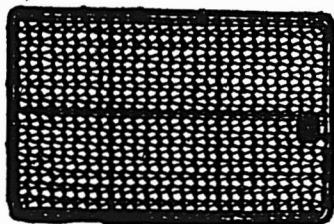
Tissu Métallique.



Câble Métallique.



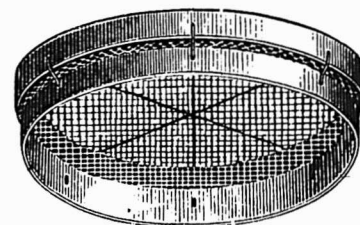
Licou pour Vache.



Paillasse métallique de Porte.



Ressorts de Sofa.



Fournitures de Fonderie.



Bee Zinc.



Métaux Perforés.

Notre Catalogue pour 1906 a été envoyé à tous les commerçants. Si vous n'en avez pas encore reçu d'exemplaire, nous serons heureux de vous en envoyer un sur demande.

une petite brèche, très prudemment. La fonte jaillit alors en ruisseau éclatant, coule par l'ajutage. Tout s'éclaircit en luisances rougêtres. La croûte du cubilot tord, ainsi que de ses lèvres, en craquements, sous le jet qui ronge. Le trou d'échappement s'agrandit, devient effrayant. La fonte liquide monte dans la poche, arrive presque au bord. Alors, saisissant une des *pilettes* à longs manches qu'il a près de lui, toutes brèves, munies d'un tampon de terre mouillée, le "déboucheur" l'enfonce brusquement dans le trou, la tourne, triture. Le tampon de terre sèche instantanément, forme tout de suite bouchon. Cette manoeuvre est délicate et demande un ouvrier adroit et attentif.

Pendant ce temps, enlevant par ses longues poignées la poche, qu'enveloppe, en nimbe éclatant, une buée de surchauffe, les ouvriers la portent rapidement vers les moules prêts.

Avec précaution on incline, on verse (dans une poche de volume moyen la fonte reste liquide facilement quinze minutes.) Un aide, tendant une *écumoire*—longue tige munie d'un cabochon de fer,—écarte, sur le bord de la poche, les *scories* et la sorte de crème de saletés qui surnagent. Les lourds châssis du moule tressaillent et vibrent.

Par les trous, en flammes rapides et verdâtres, avec des claquements de pistolets, les gas s'allument. Une fumée blanche, de l'humidité qui se volatilise, jaillit par les fentes. Les poids, parfois, se soulèvent un peu, ou bien les goujons se desserrent. La fonte se glisse par là, coule, s'épand, envoie au visage de longs jets comme des fusées. On jette du sable, à pleines mains, ou de l'eau.

Le contremaître surveille, nerveux.
—Eup!...

Cela veut dire d'arrêter.

La fonte est à ras du trou, a tout rempli. On jette dessus une poignée de terre, pour atténuer l'éclat. C'est fait.

Les poches succèdent aux poches : grandes, petites, à grue, à bras, ou *lisses* légères portées par un seul homme.

Le fourneau ronfle toujours.

Dans un coin, des ouvriers, en hâte, finissent un moule en retard ou bien consolident un châssis mal chargé.

Une sorte de vie—en râles sourds—semble s'échapper des moules clos qui enferment du feu dans leurs flancs.

Les roues des grues gémissent sous la pesée formidable des virements. Des wagonnets glissent, plats et lourds. La fonte perdue met sur le sol, dans le sable obscur, de larges plaques grises et bleutées que les pieds évitent.

Le temps passe. On "s'active," on se démène. Tous les moules sont enfin remplis.

Alors, on laisse peu à peu "tomber" les fourneaux. Les ventilateurs s'arrêtent, laissant tout à coup comme une sensation

subite de silence et de calme, car leur crépitement était la basse de tout ce vacarme.

Et le "déboucheur" commence.

La porte du cubilot est enlevée. Avec des *ringards*, longs crochets de fer qui glissent sur un écran de tôle protecteur, les ouvriers, les uns après les autres—car la besogne est rude et la peau se gerce,—tirent du four éteint les résidus incandescents qu'on appelle "laitiers." C'est le blanc absolu, tellement blanc qu'il est bleuté. C'est comme l'essence du feu, comme le symbole de la calorique, le maximum d'intensité de l'éclat.

Tout cela tombe dans un trou, dans la terre, en giclement mat, et se refroidit sous les seaux d'eau qui se volatilise.

Pendant ce temps-là on commence, à "démouler" les pièces. A coups de marteau on secoue le sable, qui se décolle assez facilement et tombe en poudre.

Voici notre colonne.

Sa surface est assez lisse. Elle porte seulement deux longues bavures longitudinales à l'endroit où les deux moules se joignaient et où la fonte liquide a pu se glisser un peu. Puis on y remarque quelques protubérances dues aux différents trous réservés dans le sable. Il n'y a donc plus qu'à *ébarber* légèrement au burin, à couper ces saillies et ces excroissances, à donner quelques coups de lime sur les rugosités et la pièce sera prête à partir pour le chantier de construction.

La fonte est finie.

HEUZÉ.

Maison Jean Paquette

Nous publions d'autre part l'annonce de la maison de ferronneries, peintures, huiles, vernis, etc... connue sous le nom de "Maison Jean Paquette".

Cette maison fondée en 1883, par M. Jean Paquette a toujours prospéré depuis sa fondation. Son fondateur qui a réglé une fortune dans son commerce a eu, comme la plupart de nos maisons les plus renommées d'aujourd'hui, des débuts modestes.

La maison Jean Paquette fait aujourd'hui des affaires considérables ; avec une clientèle qui va toujours en augmentant elle s'est vue dans la nécessité d'agrandir ses magasins pour répondre à l'accroissement des affaires ; leur capacité vient d'être doublée ; la salle d'échantillons s'étend sur une profondeur de 160 pieds, elle est superbe et par sa disposition très bien comprise permet à la clientèle de faire rapidement son choix parmi les milliers d'articles qui y sont exposés.

L'aménagement des bureaux est également remarquable et tel qu'il ne s'en trouve que dans les maisons de premier ordre.

C'est d'ailleurs aux premiers rangs qu'il faut maintenant placer la maison Jean Paquette, qui, sous la direction d'un homme très actif et intelligent, M. Odessa Paquette, prend chaque jour de nouveaux développements.

Nous ne saurions trop conseiller à nos lecteurs d'aller visiter les nouveaux magasins de la maison Jean Paquette... Boulevard St-Laurent, ils peuvent être assurés d'avance qu'ils ne le regretteront pas.

LA FABRICATION DES PLAQUES DE BLINDAGE

La guerre russo-japonaise est malheureusement prouver que nous n'avons pas encore à l'époque des grandes usines métallurgiques ne sont plus à se préoccuper de la fabrication du matériel militaire, canons pour l'offensive, cuirassements et blindages pour la défensive ; et comme, aussi bien pour la fabrication, quel qu'en soit le but, montre éloquentement les ressources de l'industrie moderne ; comme la métallurgie, pour satisfaire à ses besoins, est capable de créer des appareils, des méthodes et des procédés, un outillage, remarquables à tous égards, nous voudrions en notre lecture dans quelque-une de ces grandes usines qui se livrent à la fabrication des plaques de blindage.

Nous n'avons pas la possibilité d'indiquer, même brièvement, les phases successives de la lutte des moyens de défense contre les moyens d'attaque ; on sait que, tandis que l'artilleur cherche constamment à réaliser un canon plus léger tout en étant plus puissant, un projectile de plus en plus dur, comme le dit notre savant collègue M. Baclé, qui soit susceptible de percer, sans se rompre dès l'abord, des épaisseurs de métal de plus en plus considérables, l'ingénieur des constructions navales essaye, de son côté, de protéger les flancs du navire au moyen de cuirasses métalliques qui arrêtent le projectile ; dans ce but, il augmente l'épaisseur du cuirassement, et comme alors il impose au cuirassé une charge plus lourde qui diminue forcément sa vitesse, il tâche d'employer pour ce blindage des aciers d'une résistance toujours supérieure, qui remplissent par conséquent leur rôle sans qu'on soit forcé d'en accroître l'épaisseur.

C'est ainsi que la métallurgie intervient comme une collaboratrice indispensable de l'armée et de la marine, et qu'elle se force constamment de répondre aux exigences nouvelles de la défensive ou de l'offensive. On ne se figure généralement pas toutes les qualités diverses que doivent présenter les cuirassements. Il faut que le métal dont ils sont faits soit assez résistant et compact pour ne pas être traversé par le choc le plus énergique qu'il est appelé à subir à l'arrivée d'un projectile ; mais il importe aussi qu'il ne soit pas cassant, car il pourrait se fendre sous ce choc et, dès lors, les projectiles qui viendraient le frapper au même point auraient, pour ainsi dire, leur voie toute tracée, détachant des morceaux de la plaque et auraient bientôt fait de pratiquer une brèche, à dépit de la dureté du métal. Cette dureté doit être particulièrement grande sur la surface, parce qu'alors en arrivant le résultat que l'obus viendra se rompre et se briser sur la surface extérieure du cuir-

La Meilleure Qualité

EN FAIT DE

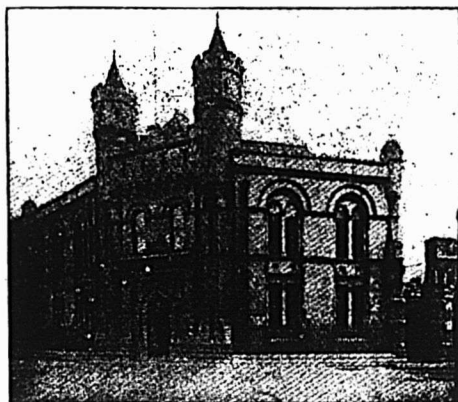
Fer Galvanisé,

Tôles d'Acier,

Treillis Métallique.

JOHN LYSAGHT, LIMITED

Bureau Principal : BRISTOL, ANGLETERRE.



A. C. LESLIE & CO., Gérants de la Succursale Canadienne.

NOTRE NOUVEAU DEPARTEMENT.

Produits Chimiques, Brique Réfractaire, Terre ("Ganister")
Réfractaire, (Continuation des affaires de Copland & Company.)

NOTRE NOUVELLE SPECIALITE.

Etain, Cuivre, Plomb, Zinc et tous les autres métaux, en
rondes quantités, provenant du stock ou importés.

Fer, Acier, Etain et Toles Canada, etc.

A. C. LESLIE & CO., 560, rue St-Paul, Montréal.

rassement, sans pouvoir par conséquent causer aucun dommage aux hommes et aux canons enfermés dans la citadelle flottante. Et, sans vouloir faire un cours de métallurgie, nous devons insister sur ce fait que le métal dont sont constituées les cuirasses ne remplit complètement son office que s'il est homogène, si toutes les opérations auxquelles on le soumet et que nous allons indiquer, ne laissent pas dans sa masse des fissures, des craquelures, des "criques", comme on dit en langage technique, naturellement susceptibles d'entraîner sa dislocation plus ou moins rapide sous les chocs formidables qu'il est appelé à subir. Cette homogénéité est d'autant plus difficile à obtenir, qu'il s'agit, le plus souvent, de blocs de métal qui, une fois parachevés, pèsent 25, 50 tonnes et plus, et qui ont nécessité un lingot de métal brut dont le poids aura fréquemment atteint 100 et même 120 tonnes.

Ces cuirasses, ces masses, qui, une fois finies, pèsent 30 tonnes et qui doivent être tirées de blocs tels que nous venons de le dire, ont donc à être travaillées minutieusement: pour qu'elles s'appliquent sur les flancs des cuirassés, sur les tourelles où on loge les canons, il faut qu'elles soient ajustées pour ainsi dire comme une petite pièce de mécanique. On comprend que, dans ces conditions, leur manutention, leur martelage, toutes les opérations qu'elles sont appelées à subir, réclament un outillage aussi spécial que gigantesque, que le travail demande des précautions minutieuses malgré les poids énormes qu'il faut manutentionner, soulever, retourner, déplacer, etc.

C'est pour cela que les usines qui se livrent à la fabrication des cuirassements ont dû se constituer un matériel qu'elles perfectionnent chaque jour et qui est composé d'engins des plus puissants, d'appareils qui sont les auxiliaires indispensables de nos modernes "Cyclopes". Et cette puissance des outils s'est d'autant plus imposée, qu'on n'a pas pu, comme on l'avait espéré un instant, faire des cuirassements épais au moyen de deux plaques disposées en sandwich, c'est-à-dire superposées, ce qui aurait évidemment facilité la confection des cuirasses: on a constaté en effet que ces deux plaques assemblées sont bien loin d'assurer une résistance égale à celle d'une plaque unique, mais d'épaisseur double.

Nous n'avons pas à indiquer comment on produit le métal, l'acier qui sert de matière première aux plaques; tout au plus, dans un instant, indiquerons-nous quelques-unes des méthodes qu'on emploie pour donner plus de dureté, de ténacité à ce métal. Nous rappellerons d'un mot que l'acier résulte du traitement préalable, dans le haut-fourneau, du minerai de fer additionné de coke et de chaux; en réalité, ce traitement donne

de la fonte, qu'il faut traiter à nouveau pour la transformer en acier. La différence entre ces deux métaux, fonte et acier, réside dans la proportion de carbone qu'ils contiennent, et c'est cette différence qui donne à l'acier les qualités qui le font tant apprécier dans tous les travaux métalliques. L'opération qui transforme en acier la fonte venant du haut-fourneau est exécutée généralement dans l'appareil qu'on nomme le convertisseur, sorte d'énorme baril métallique, en acier lui-même, et protégé intérieurement par un revêtement réfractaire. Dans le fond du convertisseur sont ménagés des orifices spéciaux qui laissent pénétrer de l'air dans la masse en fusion, ce qui élève considérablement sa température en brûlant les impuretés et aussi la plus grande partie du carbone qu'elle contient. Quand le traitement a assez duré, on peut alors renverser le convertisseur et couler le métal dans des moules où il viendra former des lingots d'acier. Nous devons dire, du reste, que bien souvent l'acier qui sert à la fabrication des blindages est obtenu par un autre traitement de la fonte provenant du haut-fourneau: c'est la méthode du four à réverbère où, en effet, la fonte est enfermée dans un four spécial chauffé au moyen de gaz, ce chauffage se prolongeant durant une dizaine d'heures, alors que le passage au convertisseur ne demande guère qu'un quart d'heure. De toute manière, le métal en fusion, additionné des substances diverses qu'on y ajoute pour lui donner les qualités particulières qu'on veut trouver finalement dans la plaque, est versé dans d'immenses récipients métalliques qui sont suspendus à de puissantes chaînes. On ne pouvait songer à manoeuvrer à bras ces "pots de coulée", d'abord parce que, en raison de leur contenu, ils rayonnent une chaleur épouvantable, et ensuite à cause de leur poids: il faut songer que ces pots, comme ceux dont le contenu va servir à couler un lingot d'acier, renferment chacun un poids de 40 tonnes de métal, sans parler de leur propre poids. Les chaînes de suspension, terminées en bas par un énorme crochet, vont se rattacher par en haut à un pont roulant, c'est-à-dire à une sorte de poutre transversale, qui se déplace sur des gallets disposés de chaque côté du bâtiment. C'est ainsi que la charge, le métal en fusion, peut être apportée rapidement de la partie de l'édifice où se trouvent par exemple les fours à réverbère et où l'acier a été versé dans les pots, jusqu'à l'endroit où est disposé le moule qui va servir à la coulée définitive de l'acier.

Celui-ci y refroidira peu à peu de manière à former un lingot, mais on doit prendre toutes sortes de précautions pour que ce refroidissement s'effectue dans les meilleures conditions et que le métal ne présente pas notamment des vides et des "soufflures", qui pourraient nuire à son

homogénéité. Le lingot donne l'acier brut, mais il a encore bien des manipulations à subir avant que de s'être transformé définitivement en plaque de cuirassement. Au moment où on le tire du moule, il est soulevé au moyen d'un appareil de levage monté sur pont roulant, une sorte de pince énorme le saisissant par sa partie supérieure, tandis que les ouvriers en facilitent l'évolution.

A la partie supérieure deux séries d'anneaux ont été placés dans le métal avant refroidissement et s'y sont soudés ensuite; mais, le plus souvent, on laisse en haut du lingot un excès de métal qui forme comme une grosse poignée pour cette masse énorme; à cette poignée, on adapte une sorte de manchon sur lequel les ouvriers pourront venir agir, par l'intermédiaire de barres transversales s'enfonçant dans des trous ménagés dans le manchon.

Bien entendu, les ouvriers ne porteront pas le lingot à bras à l'aide de ces barres, il sera toujours, dans ses déplacements successifs, suspendu par des chaînes à un pont roulant; mais le manchon, la barre de gouverne, ainsi qu'on l'appelle généralement de façon pittoresque, permettra de lui donner des directions variées, de le faire tourner sur lui-même, tandis qu'il continuera d'être soutenu par les chaînes, pour le soumettre au forgeage.

Nous allons voir comment s'exécute cette opération, avec quels appareils monstrueux, et nous dirons aussi quel est son but.

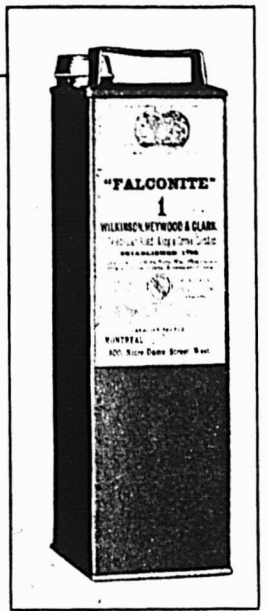
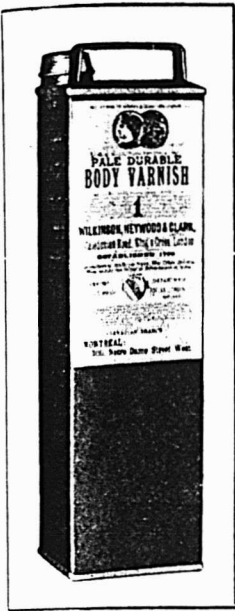
Nous avons vu comment on a obtenu et préparé le lingot, et comment on a pris des mesures pour que le métal qui le compose ne présente pas de criques, de soufflures, un manque d'homogénéité: néanmoins il s'en faut que cette homogénéité soit parfaite, et on va la compléter par l'opération du forgeage. On pourrait croire au premier abord que ce travail de martelage [quelle que soit la forme, la disposition du marteau employé] a pour but unique de transformer le lingot en plaque, de l'amincir à l'épaisseur voulue, de l'amener à épouser les contours plus ou moins compliqués de la partie de la coque de navire qu'il est destiné à protéger; en fait le forgeage a bien plutôt pour rôle de "corroyer" le métal, comme on dit, de le rendre homogène, d'en chasser les impuretés qu'il peut contenir, en dépit du soin apporté à la préparation du lingot, en même temps d'ailleurs que de l'étendre, de le diminuer d'épaisseur, en augmentant sa largeur et sa longueur. C'est en somme également pour répondre à ces divers buts que le forgeron de village, qui n'a à sa disposition que des marteaux à main, frappe le fer sur l'enclume, le martèle un peu en tous sens, voulant le rendre compact, mais aussi lui donner sa forme définitive. Nous ne ferons que rappeler, car cela a son

ETABLIS EN 1796

WILKINSON, HEYWOOD & CLARK,

LIMITED

Londres, Angleterre.

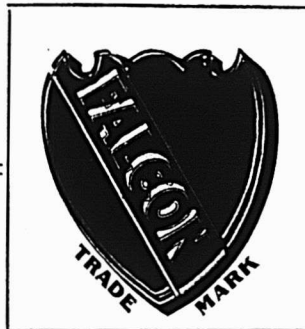


VERNIS ANGLAIS

Pour tous les Usages

PHASANTITE

Une Peinture à l'eau Idéale



FILLERS

De toutes sortes

CARTES DE TEINTES

Sur demande.

PEINTURES,

Etc., Etc.

EMAUX ANGLAIS

Brillants et Mats
dans toutes les nuances

COULEURS

à l'Huile, à l'Eau, et Sèches;
Siccatis, Etc., Etc.

TOUS ARTICLES DE NOTRE PROPRE FABRICATION ET IMPORTES SUR CE MARCHÉ.

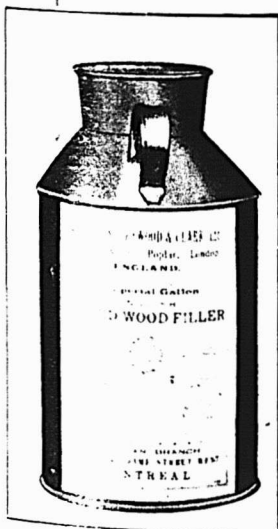
SUCCURSALES :

Liverpool, Mexico, Paris, Alexandrie, Bombay, Karachi,
Calcutta, Madras, Colombo, Rangoon, Hong-
Kong, Shanghai, Penang, Singapore,
Soerabaya, Kobe, Yokohama,
Melbourne, Sydney.

Et Agences dans le monde entier.

MONTREAL : 300 rue Notre-Dame Ouest

FRANCIS C. REYNOLDS, Gérant Canadien.



été dit, que les énormes marteaux à vapeur, qu'on nomme des marteaux-pilons, sont parfaitement susceptibles de façonner le lingot qu'on leur a confié, après l'avoir corroyé, car ces engins sont d'une souplesse extraordinaire, se commandant du bout du doigt, pour ainsi dire, et sont aussi modérables qu'on peut le désirer : ils donneront tout aussi bien un coup formidable qui fera trembler le sol tout autour d'eux, qu'un choc léger presque imperceptible. Le second cas est le plus rare, mais les opérations auxquelles on se livre varient à l'infini d'intensité, suivant les besoins du forgeage et aussi du façonnage, quand on veut travailler le métal au marteau-pilon.

Naturellement les coups de marteau doivent être d'autant plus vigoureux que le bloc de métal à aplatir et à marteler est lui-même plus volumineux et plus pesant. Et, en 1860, les marteaux-pilons de 25 tonnes étaient des merveilles, alors que depuis on a successivement porté leur puissance à 50, à 90 et à 100 tonnes. Tout le monde connaît de réputation le marteau de 100 tonnes des Etablissements du Creusot, qui se livrent couramment à la fabrication du matériel de guerre et en particulier des plaques de cuirassement; nous citerons également le marteau des Usines Marrel de Rived-Gier, où la masse métallique qui joue le rôle de marteau, sous l'impulsion d'un piston à vapeur, tombe d'une hauteur de près de 20 pieds, en aplatissant le métal à forger sur l'enclume, qu'on appelle ici la "chabotte", et qui est formée de blocs de fonte assemblés les uns aux autres et pesant ensemble 760 tonnes.

Mais, avant d'être forgé, le lingot a besoin d'être "réchauffé", c'est-à-dire passé au feu, de manière à prendre une température suffisante pour se prêter à l'opération du forgeage, pour que sa masse prenne de la plasticité et il est porté dans ce but à un four à réchauffer. Le chauffage d'une masse semblable ne se fait pas très rapidement, et il ne demande pas moins de 18 à 24 heures pour les gros lingots. A la sortie du four, le lingot est repris par un pont roulant et apporté sous le marteau, où il est présenté un peu dans tous les sens, suivant les besoins de l'opération, et grâce aux ouvriers qui tiennent la barre de gouverne et obéissent dans leurs mouvements aux ordres d'un contre-maître.

Notons que cette opération du réchauffage est nécessaire chaque fois que le métal s'est redressé et a perdu une partie de sa plasticité; elle peut s'imposer même pendant un forgeage, si celui-ci se prolonge et si, par conséquent, la chaleur du métal a le temps de diminuer sensiblement. Nous la verrons aussi se pratiquer avant que le lingot passe sous l'appareil qu'on appelle le laminoir, au moment du reste où ce lingot s'est déjà considérablement transformé. Ce lingot déjà traité

va être introduit dans le four à réchauffer. Un pont roulant l'a amené d'une autre partie de l'usine, suspendu à la chaîne ou plutôt aux chaînes du pont par de puissants crochets fixés à deux sortes de traverses métalliques; il se trouve au-dessus d'un chariot glissant sur des rails, et garni d'un revêtement en briques réfractaires. C'est qu'en effet ce chariot est destiné à entrer dans le four, à en former la "sole", et il faut bien le préserver de l'action de la chaleur. On descend le lingot jusqu'à ce qu'il vienne reposer dans le chariot, sur des briques disposées de manière que la chaleur puisse passer entre elles, dans un instant, et élever la température du lingot même sous sa face inférieure. Des ouvriers saisissent avec des câbles les crochets de suspension et dégagent alors le lingot et aussi le pont roulant: si bien que le chariot peut être poussé dans le four avec son chargement. Quant le réchauffage aura été terminé, on procédera de façon inverse, et le lingot suffisamment chaud pourra être porté entre les cylindres du laminoir.

Nous devons dire tout de suite que cet appareil ne peut être employé pour donner la forme définitive aux blindages, que quand ils doivent se présenter sous l'apparence d'une sorte de lame régulière, ce qui répond aux besoins de certaines portions de la coque des navires. Ce laminoir est essentiellement composé de gros, d'énormes rouleaux entre lesquels on force le lingot à passer, rouleaux plus ou moins rapprochés suivant l'épaisseur qu'offre déjà ce lingot; finalement c'est une lame métallique qui sort du laminoir. Tout au plus peut-on incliner un des cylindres pour qu'une des faces de cette plaque soit elle-même inclinée par rapport à l'autre: c'est qu'en effet souvent on veut des cuirassements qui diminuent peu à peu d'épaisseur, le maximum étant nécessaire là où le navire est le plus exposé, tandis que le minimum se trouvera en dessous de la ligne de flottaison, là où l'eau même arrête un peu les coups de l'ennemi.

Ces grands laminoirs permettent d'aplatir rapidement, en leur donnant une forme régulière, des masses de métal pesant des centaines de tonnes. Des ouvriers, généralement munis de masques pour se préserver du rayonnement du métal, promènent des outils spéciaux à la surface de la plaque, au fur et à mesure qu'elle sort d'entre les rouleaux, afin que sa superficie soit aussi unie que possible. Ces laminoirs à plaques sont de massives machines dont les cylindres ont souvent dix, douze pieds de longueur pour un diamètre qui dépasse trois pieds; chaque cylindre est lui-même en acier forgé et pèse une vingtaine de tonnes; bien entendu, en avant et en arrière de ces cylindres, et à peu près au niveau du sol, sont des rouleaux d'avancement sur

lesquels glisse et se déplace la plaque au fur et à mesure qu'elle passe entre les cylindres laminants. En une seule chauffe, c'est-à-dire sans que le métal se refroidisse trop et qu'on ait besoin de le faire repasser au four à réchauffer, un laminoir de cette puissance peut réduire à 6 pouces seulement l'épaisseur d'un lingot qui en a 30 lorsqu'on le lui confie.

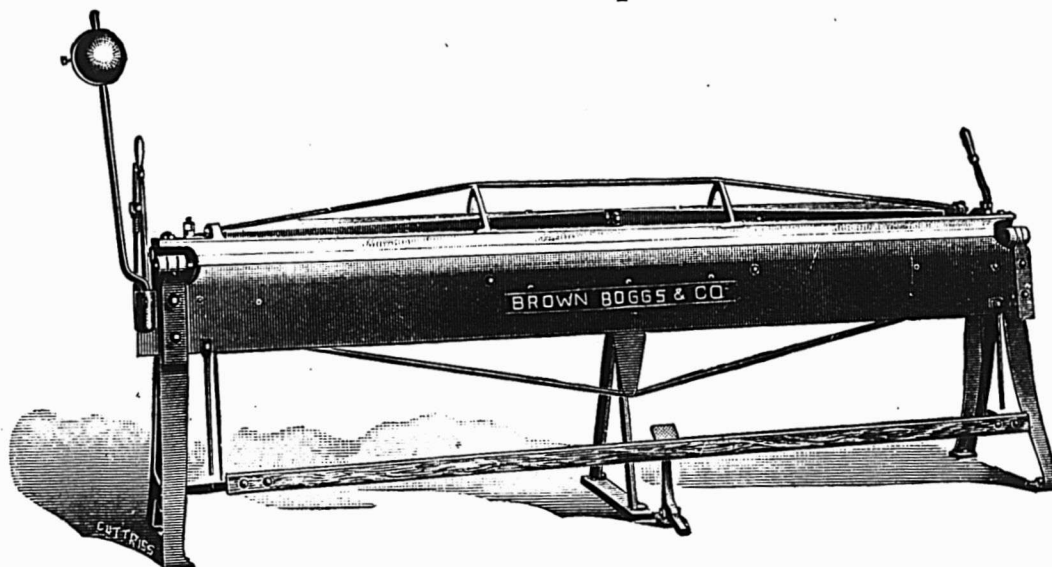
Mais il est de multiples circonstances où le blindage ne peut pas se présenter sous l'aspect d'une lame régulière, quand il a par exemple à être monté et appliqué sur une partie de la coque du navire qui est irrégulière de forme. Et pourtant il est nécessaire que les plaques viennent épouser exactement ces irrégularités. Nous n'en sommes plus à l'époque où l'on interposait entre le bateau même et son cuirassement un matelas en bois, qu'on pouvait tailler et façonner pour l'adapter à la surface postérieure de la cuirasse; maintenant le métal du cuirassement se pose et s'ajuste sur une charpente ou des tôles métalliques rigides, et par conséquent les plaques ont besoin d'être "façonnées" avec une exactitude parfaite; c'est un travail de précision qu'il faut alors accomplir.

On y réussit parfaitement avec des gabarits donnant la reproduction exacte de la coque là où doit se monter la plaque, des matrices reproduisant tous les reliefs de cette coque; on fait épouser leurs formes aux plaques en les comprimant, en les poussant contre elles à l'aide de l'engin appelé la presse à forger, comme on estampe des feuilles de cuivre ou de fer-blanc pour faire des jouets. Ainsi que leur nom l'indique, ces presses peuvent parfaitement être employées à forger, au sens propre du mot, à marteler le métal pour lui donner l'homogénéité voulue: mais alors que le marteau-pilon agit violemment et à grand bruit, la presse travaille silencieusement et avec une douceur apparente qui ne laisse pas deviner sa puissance. Et même l'action de cette presse est bien supérieure à celle du marteau, parce qu'elle se fait sentir plus profondément, au cœur du bloc de métal; si bien que de plus en plus, dans les grands établissements métallurgiques, on tend à abandonner le pilon au profit de la presse. Le principe de fonctionnement est celui de la presse hydraulique décrite dans tous les cours de physique, c'est-à-dire que le mouvement de compression est obtenu grâce à une masse métallique qui est poussée de haut en bas par un piston se déplaçant dans un cylindre où est admise de l'eau sous pression. Ce sont des instruments formidables, sous leur apparence relativement modeste: il en est de pesant couramment qui pèsent 500 tonnes et qui peuvent exercer un effort de 4-000 et même de 8,000 tonnes; une plaque centimètre carré du bloc métallique qu'on soumet à leur action subit une compres-

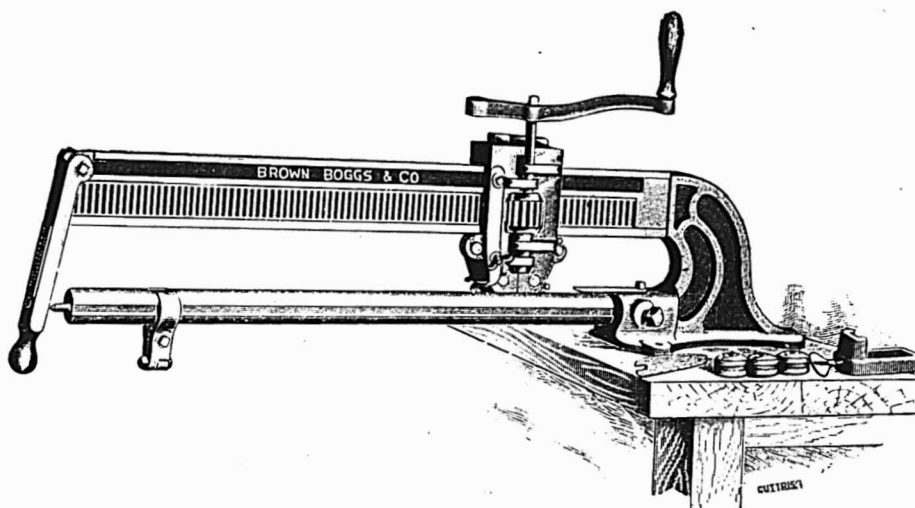
The **BROWN BOGGS CO., Limited**

HAMILTON, Ont.

Fabricants d'Outils de Ferblantiers
de toute espèce.



Ceci est le "BRAKE" pour **Fer** et **Acier**, dont parlent tous vos amis. **La Raison** pour laquelle vous n'obtenez pas votre part des affaires, c'est que **votre concurrent** se sert du "Brake" B. B. Il faut vous mettre à la hauteur et vous procurer l'article le **plus nouveau**.



Avec cet outil, vous pouvez **Rainer** l'ouvrage et **fermer le joint** par **une seule opération**. C'est un **Faiseur d'Argent**.

*Nous fabriquons une ligne complète d'Outils de
Ferblantiers. Demandez nous des renseignements.*

slon équivalente à un poids de 400 à 500 kilos. Toute la commande des mouvements de la presse se fait à l'aide de quelques robinets, l'outil obéit avec une docilité surprenante, et en une heure il transformera un lingot de 1 m. 50 d'épaisseur en une plaque de 35 centimètres seulement, en faisant passer sa longueur de 1m, 80 à 6m, 40.

On comprend que la presse à forger peut façonner les plaques conformément à des gabarits et sur des matrices, et leur donner exactement les formes qui leur permettront de se venir ajuster avec précision à la place qu'elles doivent occuper sur la carène du bateau. C'est elle également qui assure le cintrage des plaques qui est un façonnage comme un autre. Le cintrage s'impose souvent, par exemple pour les cuirassements qui sont destinés à protéger les tourelles cylindriques où l'on installe les grosses pièces de marine.

Mais si ce sont là les opérations principales auxquelles on doit soumettre un lingot pour le transformer en plaque de blindage, il ne faudrait pas croire qu'il n'y a point d'opérations secondaires et qui ont bien leur importance. C'est qu'en effet, pour soutenir la lutte constante contre le canon, on ne se contente plus de plaques d'acier, il n'a pas suffi de remplacer le fer par ce métal, il a fallu aussi imaginer des procédés divers pour donner aux cuirassements les qualités un peu contradictoires dont nous avons parlé. C'est ainsi qu'on cimente la surface du blindage, pour la doter d'une résistance propre à amener la rupture du projectile qui viendra le frapper: on se livre dans ce but à la carburation de cette surface. Pour cela on dispose deux plaques l'une contre l'autre, en les séparant par une couche de charbon de bois, et en enveloppant le tout de briques et de sable; puis on les enferme dans un four à gaz, un four à réverbère, et on les soumet à une haute température durant 15 jours. Et ce traitement a pour résultat de faire absorber du charbon, du carbone, aux deux surfaces métalliques, de les carurer, ainsi qu'on dit en langage technique. Toute une série de procédés ont été imaginés pour traiter la surface des blindages, comme la méthode Krupp, la méthode Harvey, etc.; les métallurgistes sont très inventifs en matière de matériel militaire, parce qu'ils savent que les peuples continuent de dépenser des milliards pour leur armement.

Il faut encore procéder au "finissage" des plaques, polir leur surface, dresser leurs angles et leurs bords, et toutes ces opérations sont rendues particulièrement difficiles par le durcissement superficiel du métal. On recourt pour exécuter ce finissage à des raboteuses mécaniques qui travaillent automatiquement sur des blocs de métal de 30 tonnes, avec la même aisance relative que les tours ordinaires

le font pour des morceaux de métal de quelques livres. On emploie aussi des meules commandées souvent électriquement, et qui suppriment l'excès de métal partout où il se présente. Le perçage des trous est très long, justement parce qu'il s'attaque à la superficie cémentée et durcie sur laquelle s'ébrèche- raient la plupart des outils, si l'on ne prenait pas des dispositions spéciales pour décémenter le point même où doit se faire l'attaque. Pour arriver à ce résultat, on emploie généralement un appareil électrique, qui, par le passage du courant, élève la température de la surface métallique au point voulu, la porte au rouge, et la laisse décarburée et plus aisément pénétrable.

Et nous devons ajouter que finalement on soumet encore les plaques à la trempe, en les réchauffant, puis en les arrosant d'eau froide sur leurs deux faces au moyen d'un appareil spécial: cet arrosage se fait dans des conditions bien déterminées et dure trois heures.

Toutes ces explications, peut-être un peu longues, ont dû faire saisir les difficultés, les complications et les longueurs de cette fabrication des plaques de blindage, et il est dès lors facile de comprendre pourquoi ces cuirassements se vendent si cher, alors que le métal destiné aux constructions ordinaires, celui qui sert aux rails de chemins de fer, peut se vendre si bon marché.

Daniel Bellet.

Le soleil, dont la chaleur est attendue si impatientement, va bientôt faire pousser le gazon. Une demande va se produire incessamment pour les tondeuses à gazon. Voici donc arrivée l'époque, MM. les marchands, où vous devez mettre en stock cet article. Mais avant de le faire, il est de votre intérêt de vous rendre compte des mérites de telle et telle machine. L'inconvénient que présentent la plupart des tondeuses à gazon, c'est qu'elles saisissent l'extrémité de l'herbe, lui impriment des secousses et brisent les racines, d'où dépérissement de la plante. Avec la tondeuse "Clipper Mower", fabriquée par la Clipper Lawn Mower Co., de Dixon, Illinois, cet inconvénient n'est pas à redouter. Cette machine coupe le gazon, dès que celui-ci entre en contact avec la lame; il n'y a donc pas d'arrachement, pas de dépérissement et, par suite de son emploi, le gazon est toujours en belle condition.

La Clipper Lawn Mower Co. a fait placer sur les manches de toutes ses machines des instructions pour la manière de s'en servir. Un examen de cette tondeuse convaincra nos lecteurs de ses qualités.

Chez un vrai vendeur, la parole entre pour une part dans ses facultés et le jugement pour neuf parts. Il met son jugement à contribution pour savoir quand il doit employer la parole.

POURQUOI LE CRISTAL TAILLÉ COUTE SI CHER

La taille du cristal est faite avec tant de rapidité par des ouvriers habiles (un article quelconque de bonnes dimensions étant exécuté et fini en un jour) que les prix demandés pour des objets dus à cet art exquis semblent excessifs. Il n'est pas douteux que le profit réalisé est considérable; mais il faut tenir compte du prix élevé de la main-d'oeuvre, de la rareté de la matière première et de la casse. Il arrive souvent qu'un objet en cristal taillé est complètement gâté par une légère fracture, quand il est sur le point d'être terminé.

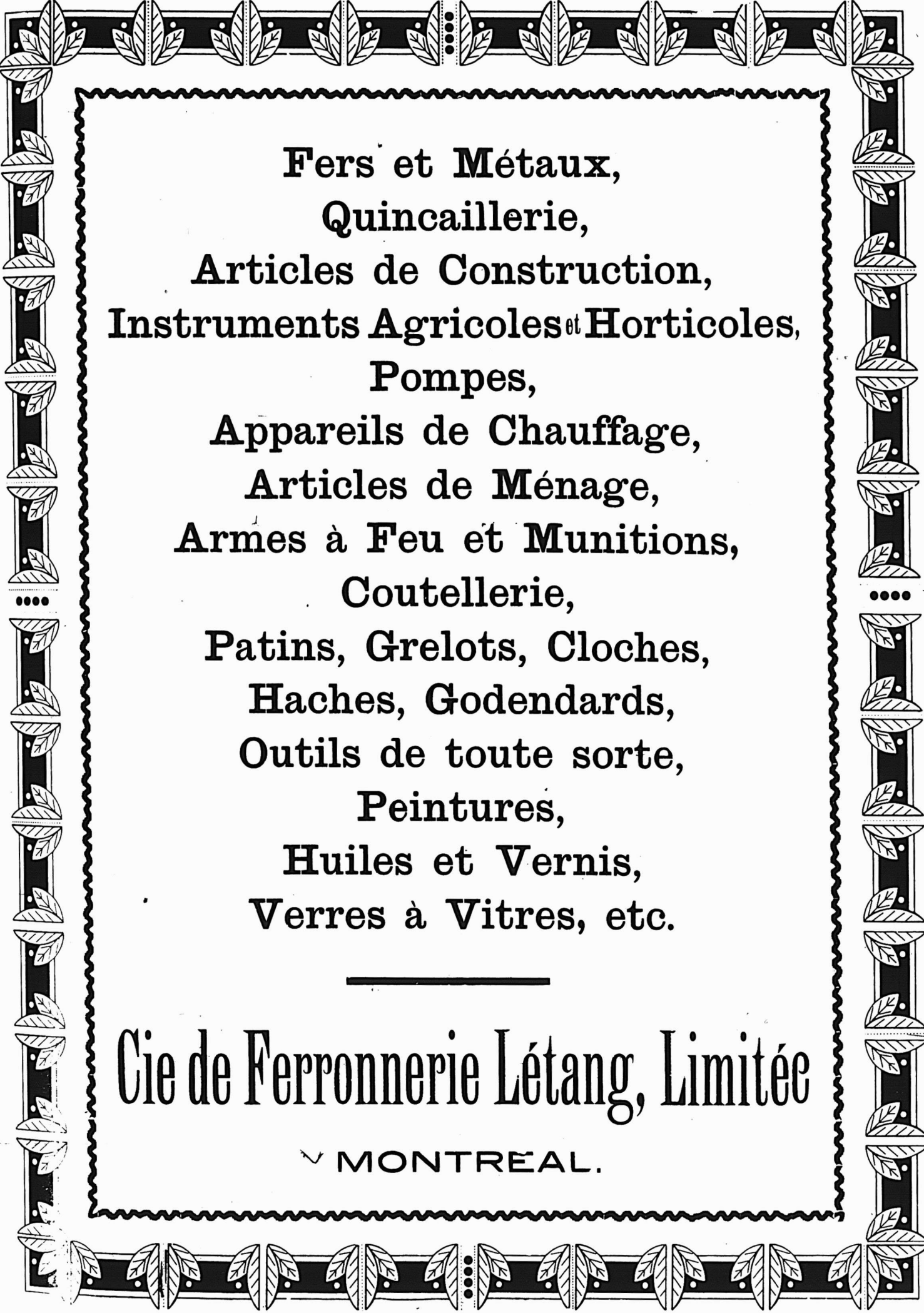
Parfois, la faute en est au degré de chaleur auquel le cristal a été porté, une fêlure se produit tout à coup sans raison apparente et détruit le résultat d'un travail laborieux, dit "Stoves and Hardware Reporter". D'autres fois, l'ouvrier a laissé pénétrer le bord tranchant du disque d'une fraction de pouce trop profondément dans le cristal, et une fente presque imperceptible enlève toute sa valeur à l'article. Toutefois l'ouvrier n'est jamais rendu responsable d'un tel accident, on considère comme inévitable une certaine perte due à de telles causes. Mais si des accidents de la sorte se renouvellent trop souvent entre les mains d'un ouvrier, ses patrons se trouvent obligés, par raison d'économie, à se dispenser de ses services.

La matière la plus belle pour la fabrication du cristal taillé est extraite des carrières de rochers de quartz des collines de Berkshire, dans le Massachusetts.

Ces roches que l'on fait sauter par des trous de mine sont réduits en fragments, puis en une poudre qui ressemble au sel de table le plus fin. Cette poudre est convertie en un cristal uni, d'une apparence très ordinaire et dépourvu d'ornements, pour lequel les fabricants d'objets en cristal taillé paient de 25 à 30 cents la livre. Ce sont eux qui convertissent ces objets à l'aspect grossier en articles magnifiques.

Sur chaque objet on marque d'abord, au moyen d'un petit pinceau et de couleur rouge, un dessin géométrique que l'ouvrier suit avec son disque tranchant; le "douci" se fait au moyen d'une roue de grès ressemblant à une meule à aiguiser et le polissage avec des robes en bois et en crin végétal; la robe en crin végétal fonctionne à la manière d'une brosse cylindrique animée d'un mouvement de rotation rapide. Le poudre de quartz—la même matière dont on fait le verre,—est employée mélangée à de l'eau, pour permettre aux robes de mordre.

On obtient des effets merveilleux par le procédé du soufflage au sable employé



**Fers et Métaux,
Quincaillerie,
Articles de Construction,
Instruments Agricoles et Horticoles,
Pompes,
Appareils de Chauffage,
Articles de Ménage,
Armes à Feu et Munitions,
Coutellerie,
Patins, Grelots, Cloches,
Haches, Godendards,
Outils de toute sorte,
Peintures,
Huiles et Vernis,
Verres à Vitres, etc.**

Cie de Ferronnerie Létang, Limitée

✓ MONTREAL.

pour rendre légèrement rugueuses et opaques certaines parties de la surface des objets en cristal.

Cela se fait avant de commencer la taille.

La gravure consiste à exécuter sur le cristal des dessins très superficiels et d'une délicatesse extrême au moyen d'un petit disque en cuivre chargé d'émeril.

LE FER-BLANC AMERICAIN AU CANADA

L'attention a été attirée de temps à autre sur la substitution du fer-blanc domestique par le fer-blanc étranger qui a été importé régulièrement aux Etats-Unis pour le commerce des boîtes de conserves, fer-blanc destiné à être réexporté sous la clause du tarif "drawback" 99 p. c. Cette substitution a été progressive et dans les derniers mois l'importation du fer-blanc a eu une diminution marquée. En décembre, la quantité importée a été de 3,308 tonnes, contre 5,706 en décembre 1904; en janvier 1906, elle a été de 3,200 tonnes, contre 7,910 en janvier 1905; en février 1906, elle a été de 2,037, contre 5,194 tonnes en février 1905. Pour les trois mois la diminution est de 10,265 tonnes, soit à peu près 55 p. c. La statistique répond à ce qu'on en attendait, étant données les grandes ventes de fer-blanc qui ont été faites l'automne dernier par la "American Sheet & Tin Plate Co." pour livraisons à faire sur la côte du Pacifique, livraisons destinées à l'exportation des boîtes de conserves.

On a réclamé, dit "The Iron Age", contre cette faveur accordée depuis longtemps au commerce étranger et les producteurs américains de fer-blanc ont entrepris une campagne en faveur du fer-blanc canadien, campagne qui paraît avoir obtenu du succès. D'après les journaux anglais, il semblerait que les manufacturiers du pays de Galles s'inquiètent de cette rivalité. Ce qu'écrit un correspondant du pays de Galles indiquerait que cette contrée craint de perdre la grosse partie de son commerce avec le Canada, commerce qui s'est élevé l'année dernière, dit-on, à environ 500,000 caisses. Dans les dernières semaines, les manufacturiers du pays de Galles ont coté des prix pour livraisons au Canada, basés sur la valeur courante de la matière brute dans le Sud de ce pays; ces prix laissent ces manufacturiers sans aucun profit et dans certains cas leur font même faire une perte. Cependant, les prix offerts par la "American Tin Plate Co." ont été inférieurs de six pence par caisse. Il en est résulté qu'une augmentation s'est produite dans le commerce du fer-blanc canadien auquel se sont adressés les manufacturiers des Etats-Unis. Le montant de ces exportations et leur valeur l'année dernière et

dans les deux premiers mois de cette année-ci sont indiqués dans le tableau suivant:

	1905		Janvier 1906		Février 1906	
	Tonn.	Val.	Tonn.	Val.	Tonn.	Val.
Canada.	7,311	\$618,051	635	\$56,210	836	\$72,910
Japon.	164	11,938	0	0	0	0
Autres pays.	421	42,938	158	12,670	232	18,179
	7,896	\$702,977	793	\$68,880	1,068	\$91,089

Près que la moitié de ce commerce canadien en 1905 s'est faite avec la Colombie Anglaise et a consisté en plaques de fer-blanc expédiées aux établissements des manufactures de conserves de la côte canadienne de l'océan Pacifique. Ce fer-blanc a été exporté en grande partie sous forme de boîtes de conserves et sous un "drawback" canadien semblable à celui des Etats-Unis. Les expéditeurs ont reçu en retour 99 p. c. des droits de douane qu'ils avaient payés pour les plaques de fer-blanc importé. Le tableau ci-dessous montre la façon dont ce commerce avec la Colombie Anglaise a progressé depuis que les chemins de fer ont accordé en 1904, un taux de fret de 30 cents par caisse au lieu de 55.

	Provenant de la Grande Bretagne.		Provenant des Etats-Unis.		Total. Tonnes.
	G. T.	P. C.	G. T.	P. C.	
	1902.	5,367	99.3	37	
1903.	5,424	99.0	63	1.0	5,478
1904.	942	64.0	543	36.0	1,485
1905.	3,182	48.0	3,402	52.0	6,584

PETITES NOTES

Le "Geological Survey", des Etats-Unis vient de publier un rapport préliminaire sur la fabrication du ciment pendant l'année 1905. Ce rapport indique que la production totale des ciments hydrauliques de toute nature, y compris le ciment Portland, le ciment Pouzzolanique ou le ciment à base de pierre naturelle ou de scories, s'est élevée en 1905 à 40,894,308 barils, évalués à \$36,412,189.

Cela représente une augmentation de 9,219,051 barils, d'une valeur de \$9,980,269, sur la production de l'année précédente. Sur la totalité du ciment fabriqué en 1905 aux Etats-Unis, il y a eu 36,038,812 barils de ciment Portland, évalués à \$33,326,523; 4,413,049 barils de ciment à base de pierre naturelle, évalués à \$2,413,052, et 382,447 barils de ciment de scories ou Pouzzolanique, évalués à \$272,614.

On rapporte que le niveau des Grands Lacs est beaucoup plus bas qu'il n'était l'année dernière à la même époque, et les armateurs ont été avertis de ne pas donner à leurs navires une charge qui

leur donne un tirant d'eau de plus de 10 pieds pour les premiers voyages.

Un dock immense d'une longueur de près d'un demi mille, d'une largeur de 1,000 pieds et couvrant une surface de 34 acres, a été achevé récemment à Cardiff, Pays de Galles. Il a été construit de manière à pouvoir recevoir les plus grands navires. Sa construction a demandé de l'emploi à environ 1,500 ouvriers pendant sept ans.

Le premier steamer à turbine construit aux Etats-Unis a été lancé à Chester, Pennsylvanie, le 21 avril. Ce navire porte le nom de Governor Cobb et doit faire le trafic entre Boston et le Nouveau-Brunswick, pour le compte de la Eastern Steamship Co., de Boston. Sa longueur est de 290 pieds et sa largeur de 51 pieds. Les turbines sont du système Parsons.

La vitrine forme un supplément illustré du magasin. C'est là que sont représentés les meilleurs articles que le magasin a à offrir, disposés dans le meilleur ordre possible. Tout le monde aime regarder le supplément s'il est bon.

En cherchant à dissiper le brouillard par des décharges électriques, on a trouvé que le brouillard contenant de la poussière ou de la fumée disparaît plus facilement que celui qui ne contient que de l'eau. On suppose que les particules solides se chargent plus aisément d'électricité, ce qui leur permet d'être chassées au dehors et d'entraîner avec elles toutes les molécules de vapeur qu'elles rencontrent. Le meilleur type de radiateur consiste en un faisceau de pointes, qui peut dissiper en quelques secondes le brouillard amassé sur une étendue de quelques verges.

Le bill exemptant de droits l'alcool dénaturé employé dans l'industrie, a été voté aux Etats-Unis par 224 voix contre 7.

Un chemia de fer élévateur, unique en son genre, a été construit en Suisse pour atteindre le sommet du Burgenstock. On entre dans le char à la base de la hauteur, et ce chemin de fer s'élève à 143 pieds à travers un puits creusé dans le roc, qui se prolonge, sur une hauteur additionnelle de 352 pieds, par un boyau en acier à section carrée.

Une revue commerciale de Birmingham, Angleterre, prédit une disette prochaine d'aluminium. Dès le commencement d'avril, la ville de Birmingham a reçu des Etats-Unis des demandes pour de l'aluminium en feuilles, demandes qui n'ont pu être satisfaites.

THE CANADIAN SHOE MACHINERY CO'Y LTD.

QUEBEC.

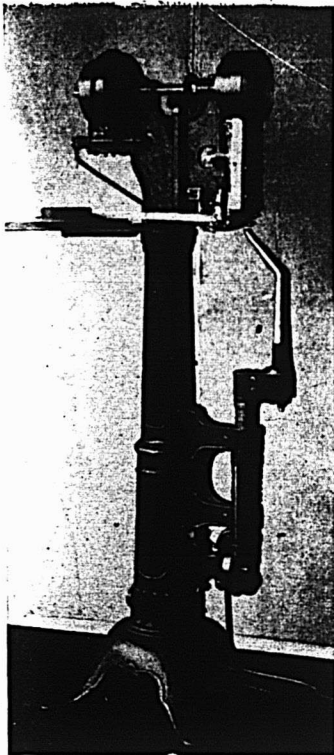
Capital, - \$500.000

Compagnie Indépendante des Trusts

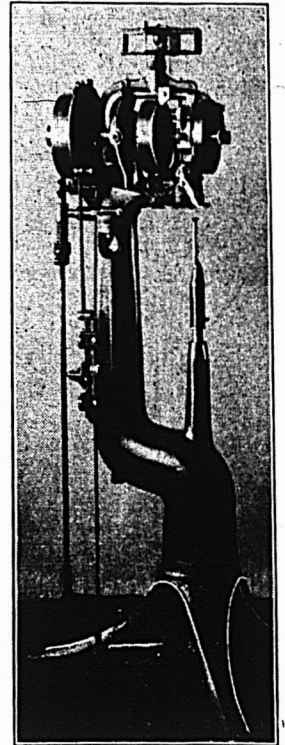
Manufacture toutes les machines nécessaires à la fabrication des chaussures.

Machines Vendues Ferme

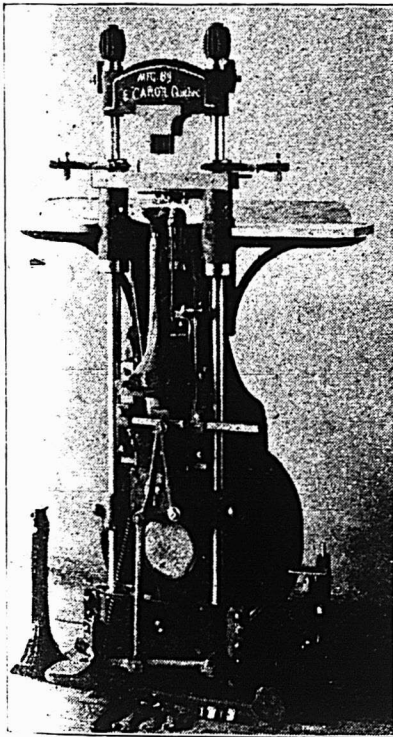
Pas de Royauté à Payer.



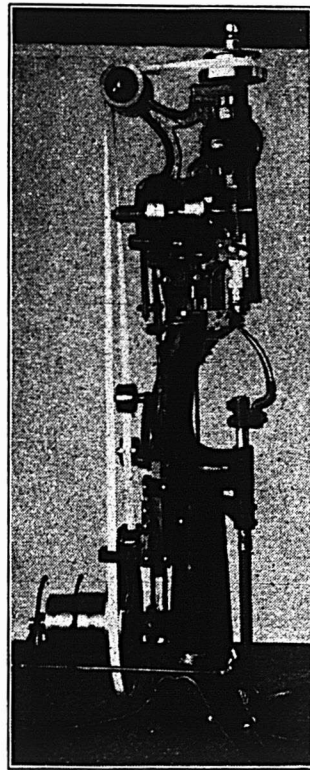
HORN PEGGER



SLUGGER

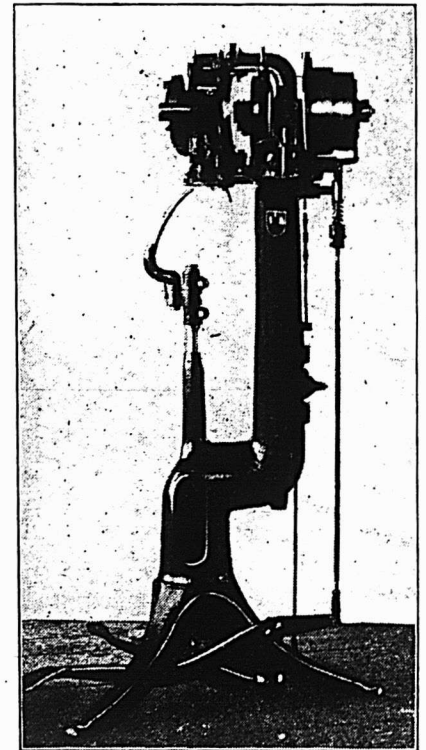


HEELER



STANDARD SCREW

Cette compagnie vend également toutes les fournitures pour machines, telles que Broche, Clous, etc., etc.



LOOSE NAILER

Demandez nos Prix et Conditions.

Ferronneries, Peintures, Constructions et Immeubles



FERRONNERIE

Une grande activité règne dans le commerce de gros, qui a de la peine à faire ses livraisons. La demande est plus forte que l'offre. Aussi les prix sont-ils plus fermes que jamais. La collection est bien meilleure qu'elle n'était il y a quelque temps.

A noter une hausse du prix de l'étain en lingots, et une baisse de celui du plomb.

PLOMBERIE

Tuyaux de plomb

Demande faible.

L'escompte est de 20 p. c. au lieu de 15 p. c. sur le prix de 7c. pour tuyaux en plomb et de 8c. sur les tuyaux de plomb composition.

Tuyaux de renvoi en fonte et accessoires

Les prix sont fermes et la demande est bonne.

Les escomptes sur les prix de la liste sont: tuyaux Standard 50 p. c.; accessoires Standard 50 et 10 p. c.; tuyaux moyens et extra-forts 60 p. c. et accessoires moyens et extra-forts 60 et 10 p. c.

Tuyaux en fer

Forte demande. Stocks meilleurs et prix très fermes.

Nous cotons:

Tuyaux noirs:

1-8, 1-4 et 3-8	100 pieds	5.50
1-2	"	8.50
3-4	"	11.50
1	"	16.50
1 1-4	"	22.50
1 1-2	"	27.00
2	"	36.00

Tuyaux galvanisés.

1-8, 1-4 et 3-8	100 pieds	5.50
1-2	"	8.50
3-4	"	11.50
1	"	16.50
1 1-4	"	22.50
1 1-2	"	27.00
2	"	36.00

Les escomptes sont les suivants: sur les tuyaux noirs de 1-4, 3-8 po., 62 p. c.; de 1-2 po., 71 1-2; de 3-4 p. à 2 p., 73 1-2.

Sur tuyaux galvanisés: de 1-4, 3-8 po., 47 p. c.; de 1-2 po., 61 1-2, 3-4 à 2 p., 63 1-2.

Fer-blanc en feuilles

Demande bonne, prix très fermes.

Nous cotons:

Au Charbon—Aliaways ou égal	
IC, 14 x 20, base	bte 4.50 4.75

Fer-blanc en feuilles

Prix très fermes en Angleterre et sur X. Extra par X et par cse. 0.00 0.75
[Caisse de 112 feuilles, 108 lbs. net]

Au Coke—Lydbrook ou égal

IC, 14 x 20, base. bte 4.25 4.50
Caisse de 112 feuilles, 108 lbs. net]

Au Charbon—Terne-Dean ou égal

IC, 20 x 28 bte 6.75 7.00
[Caisse de 112 feuilles, 216 lbs. net]

Feuilles Fer-blanc pour Bouilloires

[Caisse de 560 lbs.]

XX, 14 x 60, gauge 26 . lb. 0.06 0.06½

Feuilles étamées

72 x 30 gauge 24 lb. 0.07 0.07½

72 x 30 gauge 26 lb. 0.07½ 0.08

72 x 30 gauge 28 lb. 0.08 0.08½

Tôles Canada

La demande est faible et les prix sont très fermes. Une hausse est toujours probable.

Nous cotons: 52 feuilles demi-poli, de \$2.60 à \$2.65; 60 feuilles, de \$2.65 à \$2.70 et 75 feuilles, de \$2.75 à \$2.80.

Tôles noires

La demande est modérée. Prix très fermes.

Nous cotons: 20 à 24 gauge, de \$2.30 à \$2.35; 26 gauge, de \$2.35 à \$2.40; 28 gauge, de \$2.40 à \$2.45.

Tôles galvanisées

Forte demande; les prix sont très fermes.

Nous cotons:

			Fleur		
			Queens de		
			Gorbals Comet Apollo Head Lys		
28 G	4.20	4.20	4.35	4.45	4.20
26 G	3.95	3.95	4.10	4.20	3.95
22 à 24	3.70	3.70	3.95	3.95	3.70
16 G à 20	3.45	3.45	3.75	3.70	3.45

Pour moins d'une caisse 25c. extra.
28 G Américain équivaut à 26 G fermes.

Les petites tôles sont également très fermes.

Petite tôle 18 x 24 52 files 4.10
Petite tôle 18 x 24 60 files 4.35

Zinc en feuilles

On cote de \$7.50 à \$7.75 selon quantités.

Tuyaux de poêle

Nous cotons par 100 feuilles: 5, 6 et 7 pouces \$6.50 à \$7.00.

Coudes pour tuyaux

Nous cotons à la doz.: coudes ronds ordinaires, \$1.10 à \$1.47 et polis \$1.50.

Baignoires

Les seules qui se vendent couramment sont les suivantes:

Acier, 5 p. à 5 1-2 p.	8.00
Duplex	12.75
Steel clad	15.00
Fonte Émaillée qualité A, 5 1-2	19.00
Fonte Émaillée, qualité B,	17.00

Lavabos émaillés, etc.

[Standard Ideal]

Lavabos en fonte émaillée	
116D 1e qualité	8.90
Lavabos en fonte émaillée	
116D 2e qualité	7.50
Lavabos en fonte émaillée	
118D 1e qualité	6.70
Lavabos en fonte émaillée	
118D 2e qualité	4.80
Lavabos en fonte émaillée	
120D 1e qualité	5.60
Lavabos en fonte émaillée	
120D 2e qualité	4.70
Lavabos en fonte émaillée	
122D 1e qualité	5.40
Lavabos en fonte émaillée	
122D 2e qualité	4.50
Eviers 18 x 30 à Lord plat	2.25
Eviers 16 x 24	2.00
Eviers 14 x 20	2.00

Closets

	Sim- ple.	Com- plet.
Low Down ou Teutonic uni	6.00	13.50
Low Down avec citerne fleuri	6.50	13.75
Richelieu uni	3.75	4.00
Richelieu façonné	4.00	4.25
Low Down avec citern complet, chêne ou cerise		13.50

Soudure

Prix très fermes.

Nous cotons: barre demi et demi, garantie 22c; do commerciale 20 1-2c.

Couplets

Forte demande; prix très fermes.
L'escompte sur les prix de la liste est de 70 et 10 p.c. pour les couplets en fer et en acier plus 5 p.c. par grandes quantités.

Etoupe

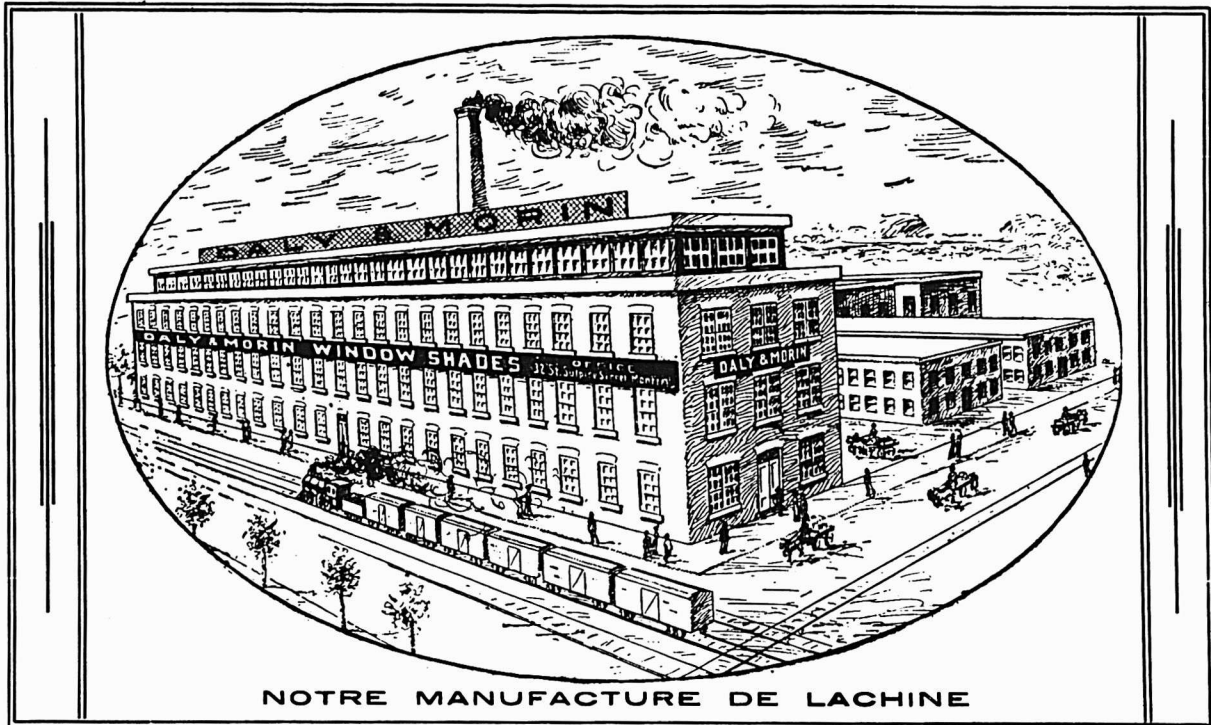
Nous cotons aux 100 lbs: navy \$5.50 à \$6.00 et plumbers \$3.25.

QUINCAILLERIE

Boulons et noix

Nous cotons:
Boulons à voitures Norway (\$3.00) 60 et 10 p.c.
Boulons à voitures carrés (\$2.40) 60 et 10 p.c.
Boulons à voitures ordinaires (\$1.00).
Boulons à voitures grandeurs, 3-16 pce et au-dessus, 60, 10 et 10 p.c.
Boulons à voitures grandeurs, 7-16 et au-dessus, 55, 5 et 10 p.c.
Boulons à machine 3-8 pce et au-dessus 60 et 10 p.c.
Boulons à machine 7-16 pce et au-dessus 55, 5 et 10 p.c.
Boulons à lisse, 3-8 et plus petits, 60 et 10 p.c.
Boulons à lisse, 7-16 et plus gros, 55 et 5 p.c.
Boulons à charrie, 55, 5 et 10 p.c.
Boulons à bandage, 70 à 72 1-2 p.c.
Boulons à poêle, 70 à 72 1-2 p.c.
Tire-fonds 70, 5 et 1 p.c.
Blancs de boulons, 55, 5 et 10 p.c.
Bolt Ends, 55 et 5 p.c. 10 p.c. d'escompte.
en sus pour les détailliers.

Achetez-vous vos Stores de Chassis a des Prix Corrects ?



NOTRE MANUFACTURE DE LACHINE

Stores pour Chassis

Poles et Accessoires

Dentelles et Franges

Tubes et Accessoires en Cuivre

Le nouveau Catalogue est prêt maintenant
et est envoyé sur demande.

DALY & MORIN

32 rue St-Sulpice - - - MONTREAL

Noix par boîtes de 100 lbs.

Les prix de liste ont été changés, ils sont en augmentation de 5 pour cent.

Nous cotons:

Noix carrées, 4c. la lb de la liste.

Noix hexagones, 4 1-4c. la lb. de la liste.

En lot de char 10 c. de moins.

Pour moins d'une boîte de 100 lbs, les prix sont à augmenter de 1-2c. par lb.

Broche pour clôtures

Très forte demande.

Le prix de la broche ondulée No 9, est coté \$2.60 pour quantité de moins d'un char et \$2.55 pour lot de char. On alloue 25c. de fret par 100 lbs. pour moins d'un char et 20c. pour lot de char.

Les prix de la broche barbelée sont fermes; on la cote \$2.57 1-2 à Montréal et f.o.b. Cleveland \$2.15 pour lots de char de 15 tonnes et \$2.27 1-2 pour moins d'un char.

Broche pour poulaillers

Forte demande.

L'escompte est de 55 et 5 p. c. sur les carreaux de 2 pcs et de 50 p. c. sur les autres grandeurs.

Les prix actuels sont très fermes.

Broche galvanisée, etc.

Fortes livraisons.

Les commandes pour livraison future sont en grande partie prises; les prix sont fermes. Nous cotons:

Acier fin pour embouteillage, matelas, balais, sonnettes, etc., 30 p. c. sur la liste.

Cuivre jaune.60 p. c.

Copper (cuivre rouge).60 p. c.

Broche galvanisée:

No 5les 100 lbs 3.60

No 6 à 8les 100 lbs 3.05

No 9les 100 lbs 2.40

No 10les 100 lbs 3.10

No 11les 100 lbs 3.15

No 12les 100 lbs 2.55

No 13les 100 lbs 2.65

No 14les 100 lbs 3.65

No 15les 100 lbs 3.85

No 16les 100 lbs 4.10

Poli, Brûlé:

No 0 à 9les 100 lbs 2.15

No 10les 100 lbs 2.21

No 11les 100 lbs 2.27

No 12les 100 lbs 2.55

No 13les 100 lbs 2.45

No 14les 100 lbs 3.65

No 15les 100 lbs 2.70

No 16les 100 lbs 2.85

Brûlé, p. tuyau. . .100 lbs No 18 3.75

Brûlé, p. tuyau. . .100 lbs No 19 4.00

Extra pour broche huilée, 10c. p. 100 lbs

Broche à foin

Demande faible; prix fermes.

Nous cotons:

No 13, \$2.45 et No 14, \$2.55. Broche à foin en acier Nos 12, 13, 13 1-2 et 14, coupée de longueur, escompte 30 p. c. sur la liste.

Clous de broche

Prix très fermes, forte demande.

Nous cotons: \$2.15, prix de base f.o.b. Montréal, Gananoque, Toronto, Hamilton, London, Brantford, Halifax et St-Jean, N. B.

Clous coupés

Demande assez bonne.

Les prix sont très fermes.

Nous cotons: prix de base \$2.20 f.o.b. Montréal, Toronto, London, Hamilton et St-Jean, N. B.

Clous à cheval

Bonne demande; les prix sont fermes.

Nous cotons par 100 lbs.: No 7 \$26; No 8, \$23.00; No 9, \$22.00; No 10 \$20;

avec escompte de 55 p. c. pour la première qualité et de 57 1-2 p. c. pour la 2e qualité. Ajouter 1-2c. net extra pour boîtes de 1 livre.

Clous à cheval marque "C"

Longueur	Par lb.	Par bte
No 4 17-8 pouce	\$0.40	\$10.00
No 5 2 pouces	0.32	8.00
No 6 2 1-8 pouce	0.28	7.00
No 7 2 1-4 pouces	0.26	6.50
No 8 2 3-8 pouces	0.24	6.00
No 9 2 1-2 pouces	0.22	5.50
No 10 2 5-8 pouces	0.20	5.00
No 11 2 3-4 pouces	0.20	5.00
No 12 2 7-8 pouces	0.20	5.00
No 14 3 1-8 pouces	0.20	5.00

Clous pour fers de course

Longueur	Par lb.
No 1 1 1-2 pouce	\$2.00
No 2 1 5-8 pouce	1.25
No 3 1 3-4 pouce	0.75

Escompte au commerce: 40 et 10 et 7 1-2 p. c. sur les prix de liste.

Fers à cheval

Forte demande; prix fermes.

Demande un peu plus forte; prix fermes.

Nous cotons f. o. b. Montreal:

	No 2	No 1
	et plus	et plus
	petit	
Fers à neige le qrt	3.90	4.15
Léger et pesant le qrt	3.65	3.90
New Light Pattern le qrt	4.00	4.25
Featherweight Nos 0 à 4	5.50	
Fers "Toe weight" Nos 1 à 4	6.75	
Fers assortis de plus d'une grandeur au baril, 10 c. à 25 c. extra par baril.		

Neverslip en fer.100 lbs 12.21

Neverslip en acier.100 lbs 15.00

Neverslip crampons 5-16, le cent. 2.10

Neverslip crampons 3-8, le cent. 2.40

Neverslip crampons 7-16, le cent. 2.65

Neverslip crampons 1-2, le cent. 2.90

Neverslip crampons 9-16, le cent. 3.45

Neverslip crampons 5-8, le cent. 4.20

Chaînes en fer

Bonne demande; les prix sont très fermes.

On cote par 100 lbs.:

3-16 No 6	10.00
3-16 exact 5	8.50
3-16 Full 4	7.00
4-4 exact 3	6.50
1-4	6.00
5-16	4.00
3-8	3.90
7-16	3.80
1-2	3.70
9-16	3.60
5-8	3.40
3-4	3.30
7-8	3.30
1	3.30

Chaînes à traits.esc. 45 p.c.

Jack Chain en acier, simple et double.esc. 40 p.c.

Jack Chain en cuivre, simple et doubleesc. 50 p.c.

Chaînes à vacheesc. 40 p.c.

Chaînes fermant en dehorsesc. 65 p.c.

Ferremments de chaîne à vacheesc. 35 p.c.

A diminuer 1-4c de la liste pour les détailliers.

Vis à Bois

Forte demande; les prix sont toujours très fermes.

Nous cotons les escomptes suivants sur la liste:

Tête plate, acier. 87½ p.c.

Tête ronde, acier. 82½ p.c.

Tête plate, cuivre. 80 p.c.

Tête ronde, cuivre. 75 p.c.

Tête plate, bronze. 7 p.c.
Tête ronde, bronze. 7 p.c.

Vis à machine

Têtes plates, 25 p. c. de la liste.

Têtes rondes, 20 p. c.

Rivets et Palatres

Assez bonne demande, et prix fermes. Pour les rivets l'escompte n'est plus que de 30 p. c. au lieu de 40 p. c. et pour les palatres de 30 au lieu de 30 et 40 p. c.

Nous cotons:

Rivets en fer, noirs et étamés, 60, 10 et 10 p. c.

Palatres cuivre, 30 p. c.

Extra 1 c. par lb. sur rivets en fer pour boîtes carton 1-2 lb.

Rivets en cuivre 30 p. c. et en boîtes de carton, 1c. extra par lb.

Fanaux

Nous cotons:

Cold Blast No 2doz. 4.25 4.50

Wright No 3doz. 8.50

Ordinairesdoz. 4.00

Dashboard C. B.doz. 9.00

No 0doz. 5.75

Peinturés 50 c. extra par doz.

Tordeuses à linge

Bonne demande; nous cotons:

Royal Canadianla doz. \$32.00

Leaderdoz. 35.00

Colonialdoz. 37.00

Safetydoz. 39.75

E. Z. E.doz. 36.75

Rapiddoz. 31.75

Paragondoz. 38.00

Bicycledoz. 42.75

Munitions

Bonne demande, nous cotons:

Caps B B Dom. le mille, net, \$1.45.

Cartouches, Amer R. F. le mille, à plomb et à balle 30 et 5 p. c.

Cartouches chargées amér., esc. 20 p. c. sur la liste.

Cartouches vides amér., 10 p. c. d'avance sur la liste.

Cartouches Amer C. F. Sporting avance 10 p. c. sur la liste.

Cartouches amér. C. F. à balle et à plomb. Prix net sur la liste.

Caps B. B. Amer le mille, \$2.00.

Caps à Cartouches, No 1, 1 1-2, 2, 2 1-2, le mille 2.05.

Caps B. B. Dominion R. F. 50 et 5 p. c.

Caps B. B. Dominion C. F. 30 p. c.

Caps B. B. Dominion C. F. Sporting 45 p. c.

C. F. Sporting, ajouter 5 p. c. à la liste.

Cartouches C. B. le mille \$3.00.

Cartouches blanches Crown 25 p. c.

Cartouches chargées Crown 25 et 5 p. c.

Cartouches cuivre 55 p. c.

Cartouches chargées canadiennes:

Poudre noire 12 gauge.le mille \$15.00

Poudre noire 10 gauge.le mille 16.00

Poudre blanche 12 gauge.le mille 20.50

Poudre blanche 10 gauge.le mille 22.50

Caps à cartouches Dom. 30 p. c.

Plomb de chasse

Nous cotons:

Ordinaire.100 lbs 6.50

Chilled.100 lbs 7.00

Buck and seal.100 lbs 7.50

Ball.100 lbs 8.00

L'escompte sur les prix de liste est de 5 pour cent.

Poudre

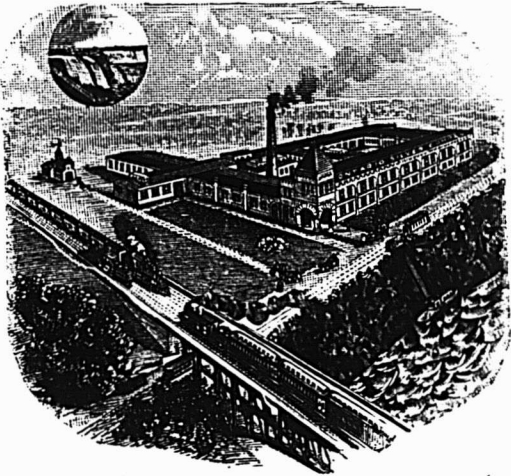
Nous cotons:

S. S. sans fumée Shot Gun 100 lbs

ou moins.la lb. 0.85

1000 lbs ou plus.la lb. 0.80

net 30 jours.



ONTARIO SILVER CO., Ltd.

Niagara Falls, Canada

MANUFACTURIERS DE

Coutellerie de Table

COMPRENAT :

Couteaux à Manche en Celluloid
Couteaux à Manche Solide Plaqué
Couteaux à Manche Creux Plaqué
et Couteaux en Acier de toute sorte.

Nevada et Victoria

Cuillères, Fourchettes et
Vaisselle plate Plaquée
Argent de toute qualité,
teneur en Nickel, 25%.

En vente uniquement chez tous les principaux Marchands en Gros du Canada.

DEMANDEZ LE CATALOGUE ILLUSTRÉ

AUX EDITEURS ET IMPRIMEURS

Nous fabriquons ce qu'il y a de tout à fait supérieur en fait de

Caractères d'Imprimerie
Filets Laiton en Feuillard
Filets en Laiton coupés sur mesure
Filets en Laiton pour diviser les colonnes
Cercles en Laiton
Points de conduit en Laiton.
Coins arrondis en Laiton
Interlignes et Cadrats en Laiton

Galées en Laiton
Bordures en Métal
Accessoires en Métal coupés sur mesure
Interlignes et Cadrats
Points de conduit en métal
Espaces et Cadrats, 6 à 48 points
Coins en Métal, etc.

Vieux filets à diviser les colonnes retapés et rendus aussi bons que des neufs, moyennant une faible dépense.

Nous vous prions de remarquer que nous ne faisons partie d'aucun Trust, ni d'aucune Combinaison et que nous pouvons tourner à votre grand profit toute transaction avec nous.

Un exemplaire de notre Catalogue vous sera fourni volontiers sur demande.

PHILADELPHIA PRINTERS' SUPPLY CO.

Fabrique de

Caractères et de Matériel d'Imprimerie de Haute Qualité.

Propriétaires
PENN TYPE FOUNDRY.

39 Neuvième Rue Nord.
PHILADELPHIE.

METAUX

Antimoine

L'antimoine continue à être très rare. On le cote de 22 à 23 cts.

Fontes

Nous cotons à la tonne:

Carron	22.75	24.00
Clarence	19.50	20.50
Garnbroe		21.25
Summerlee	00.00	25.00
Ferronna	18.00	19.50

Fer en barre

Les prix sont très fermes. Grande rareté dans plusieurs grandeurs. On s'attend à une augmentation de prix.

Nous cotons:

Fer marchand, base 100 lbs.	2.00	2.05
Fer forgé . . . base 100 lbs.	2.25	2.30
Fer fini . . . base 100 lbs.	2.40	2.45
Fer pour fers à cheval base 100 lbs.	2.40	2.45
Feuillard mince 1 1-2 à 3 pcs. base	3.05	

Acier en barre

Prix très fermes.

Nous cotons net, 30 jours:

Acier doux . . . base 100 lbs.	0.00	2.12½
Acier à rivets . base 100 lbs.	0.00	2.07½
Acier à lisse . . base 100 lbs.	0.00	2.10
Acier à bandage base 100 lbs.	0.00	2.20
Acier à machine base 100 lbs.	0.00	2.60
Acier à pince . . base 100 lbs.	0.00	2.65
Acier à ressorts base 100 lbs.	2.50	2.75

Cuivre

Les prix du cuivre en lingots sont très fermes.

On cote de 20 1-2 à 21 cents.

Le cuivre en feuilles est coté à 25c.

Etain en lingots

Le marché est ferme et en hausse. On cote actuellement de 43 à 43 1-2 cts.

Plomb en lingots

Le marché est plus facile. On cote de \$4.25 à \$4.35.

Zinc en lingots

Le marché du zinc est inactif. On cote de 6 3-4 à 7 cents.

HUILES, PEINTURES ET VITRERIE

Huile de lin

Forte demande.

Prix très fermes.

Nous cotons au gallon: huile bouillie, 60c. de 1 à 2 barils et 59c. pour 3 à 5 barils; huile crue 57 1-2c. de 1 à 2 barils et 56 1-2c. pour 3 à 5 barils.

Huile de loup-marin

Faible demande avec prix très fermes.

Nous cotons au gallon.

Huile extra raffinée	45 à 47½c
Huile paille	40c

Essence de térébenthine

Forte demande. Stocks rares et prix moins fermes.

Nous cotons au gallon pour 1 baril, 98c. de 2 barils à 4 barils, 97c. et pour quantité moindre de 1 baril \$1.03.

Blanc de plomb

Le marché est très ferme avec tendance à la hausse. Les marchandises sont rares et on craint de ne pouvoir remplir les ordres pour livraisons futures.

Nous cotons:

Blanc de plomb pur	6.00	6.25
Blanc de plomb No 1	5.75	6.00
Blanc de plomb nO 2	5.50	5.75
Blanc de plomb No 3	5.25	5.50
Blanc de plomb No 4	5.00	5.25

Pitch

Les prix sont sans changement.

Goudron dur 100 lbs. 0.68

Peintures préparées

Forte demande.

Nous cotons:

Au gallon	1.10
En boîtes de 1 lb.	0.08

Verres à Vitres

Stocks excessivement bas, prix très fermes. On attend les premiers steamers pour renouveler les approvisionnements.

Nous cotons comme suit: Star, au-dessous de 26 pouces unis: 50 pieds, \$2.10; 100 pieds \$4.10; 26 à 40, 50 pieds \$2.20; 100 pieds, \$4.35; 41 à 50, 100 pieds \$4.90; 51 à 60, 100 pieds, \$5.15; 61 à 70, 100 pieds, \$5.40; 71 à 80, 100 pieds, \$5.90.

Double Diamond, 100 pieds: 0 à 25, \$6.75; 26 à 40, \$7.25; 41 à 50, \$8.75; 51 à 60, \$10.00; 61 à 70, \$11.50; 71 à 80, \$12.50; 81 à 85, \$14.00; 86 à 90, \$16.50; 91 à 95, \$18.00. Escompte, 10 p. c.

Sur Diamond, escompte 10 p. c.

Briques réfractaires, etc.

On cote les briques réfractaires anglaises et écossaises de \$17.00 à \$21.00 le 1000; briques américaines de \$30.00 à \$35.00.

La brique rouge ordinaire de construction, au char de 40, 60 et 80 tonnes contenant respectivement 9, 12 et 18 mille se cote: 1ère qualité: \$10.00 le mille et 2e qualité: \$9.00 le mille.

Ciment

Nous cotons par baril: ciment américain, de \$2.00 à \$2.10; ciment canadien, \$2.00 à \$2.05; ciment anglais, \$2.00 à \$2.05 et ciment belge, de \$1.60 à \$1.30.

Vert de Paris

Nous cotons:

Anglais Canadien

Barils à pétrole	18 c	00
Kegs à arsenic	18½c	00
Drums de 50 et 100 lbs.	19 c	00
Drums de 25 lbs.	19½c	00
Boîtes papier 1 lb.	20 c	00
Boîtes fer-blanc, 1 lb.	21 c	00
Boîtes papier, ½ lb.	22½c	00
Boîtes fer-blanc, ½ lb.	23½c	00

Papiers de Construction

Forte demande.

Le commerce de gros donne aux détailliers un escompte de 10 pour cent sur le Jaune ordinaire et le Noir ordinaire.

Nous cotons:

Jaune ordinaire. le rouleau	0.35
Noir ordinaire. le rouleau	0.45
Goudronné les 100 lbs.	2.00
Papier à tapis la tonne	55.00
Papier à couv. roul. 2 plis	0.00 0.95
Papier à couv. roul. 3 plis	0.00 1.20
Papier surprise roul. 15 lbs	0.40

Câbles et cordages

Les prix sont très fermes, demande forte.

Nous cotons:

Best Manilla base lb.	0.00	0.15
British Manilla base lb.	0.00	0.10½
Sisal base lb.	0.00	0.10½
L'athyarn simple. base lb.	0.00	0.10
L'athyarn double. base lb.	0.00	0.10½
Jute base lb.	0.00	0.09
Coton base lb.	0.00	0.21
Cordes à châssis . base lb.	0.00	0.30

FERRAILLES

Les prix sont sans changements.

Nous cotons:—

Cuivre fort	0.14½	0.15
Cuivre mince ou fonds en		

cuivre	0.13½	0.14
Laiton rouge fort.	0.00	0.13
Laiton jaune	0.13½	0.14
Plomb	0.00	0.13
Zinc		0.11

Fer forgé No 1 12.00

Fer forgé No 2 et tuyaux de fer

Fer fondu et débris de machines 13.00

Plaques de poêles 10.00 11.00

Fontes et aciers malléables La lb.

Vieilles claques 0.06½ 0.07

Chiffons de la campagne, 60 à 85 cents les 100 lbs.



PENDANT LA SEMAINE TERMINEE
LE 28 AVRIL 1906

**MONTREAL-EST
Quartier Est**

Rue Bonsecours, No 9. Lot 53, avec maison en pierre; terrain 33 x irrég. sup. 2796, Rév. F.-X. E. Ecrément à Berthe Hurtubise, épouse de Omer Baillargeon; \$7,500 [65756.]

Quartier Lafontaine

Rue Ontario. Lot pt 1199; terrain 20.8 x 108 d'un côté, 114 de l'autre vacant. Le Séminaire de Québec à Ulric Savard; \$2,859.59 [65706.]

Rue Sherbrooke. Lots 1199-8 à 10; terrain 75 x irrég. sup. 9585 vacant. Le Séminaire de Québec à Eudore Dubeau; \$13,500 [65711.]

Rue St-Timothée, Nos 301 et 303. Lot 945, avec maison en bois et brique; terrain 24 x 74 sup. 1776. Côme Alfred Dugas à Nicolas Caparicci; \$2,250 [65718.]

Rue St-Denis, Nos 665 et 667. Lot 1202-4, avec maison en pierre et brique; terrain 25 x 95. Félix Labelle à Eulalie Lord, épouse de Auguste Leblanc; \$7,000 [65722.]

Rue Mentana, Nos 151 et 153. Lot 1211-67, avec maison en pierre et brique; terrain 25 x 106. Domina Roy et Jérémie Roy à Félix Dansereau; \$6,000 [65742.]

Quartier Saint-Jacques

Rue Notre-Dame, Nos 1369 à 1375. Lot ¼ indivis pt 135, avec maison en pierre et brique; terrain sup. 2866. Trefflé Bastien à Victoire Delisle, épouse de Chs E. Martel; \$2,000 [65721.]

Quartier Saint-Louis

Avenue Hôtel-de-Ville, Nos 884 et 886. Lots pt N. O. 918-8 pt 918-9, avec maison en brique; terrain sup. 1330. Cyrille Gélinas à Amédée Marien; \$3,600 [65740.]

Avenue Hôtel-de-Ville, Nos 790 et 792. Lots pt S. O. 915-6,7, avec maison en pierre et brique; terrain sup. 2085. Edward Askew à James Bailey; \$11,000 [65744.]

Avenue Coloniale, Nos 339 à 345. Droits de réméré dans le lot 936, avec maison en brique; terrain sup. 2950. Wilfrid Gratton à Laporte, Martin & Cie. Lié; \$492.03 [65745.]

Quartier Saint-Marie

Rues Champagne, Nos 2 à 8 et Iberville No 80. Lots 1-3 indivis 1365-10, 11, avec maison en brique; terrain 44 x 61. Jacques Henri Corbeil à Olybrius Constantineau; \$2,800 [65716.]

POELES EN TOLE D'ACIER
 "SELECT"



Supériorité
 incontestable
 de la construction
 et du fini.

Durables

Economiques

Faciles à régler.



Possédant
 toutes les
 améliorations
 les plus
 modernes
 dans la
 construction
 des poêles.



Poeles "SELECT" 3 Grandeurs Nos. 7, 8 et 9.
 VENTE AU COMMERCE SEULEMENT.

The Standard Foundry Co.

Bureau Principal et Manufacture:
 LONGUEUIL, P. Q.
 Telephone Longue Distance No. 22.



Bureaux et Salles de Vente:
 MONTREAL, P. Q.
 416 RUB ST. PAUL.—Tel. Main 742.

Rue Chaussé, Nos 705 à 715. Lot 1289, avec maison en brique; terrain 57 x 100. Joseph Girard à Joseph Lamerre; \$8,800 [65736.]

Rue Iberville, Nos 101 à 111. Lots 1598-41 à 43, avec maison en bois et brique; terrain 69 x 80 supr. 5520. Rosanna Lalonde *et al.* à Jos. Anthime Beaudry; \$6,105 [65744.]

MONTREAL OUEST

Quartier Saint-André

Rue Dorchester, No 1140. Lots 1621-16, 17, avec maison en pierre et brique; terrain 50 x 135. La succession de James W. Tester à Max. Sessenwein; \$16,450 [142231.]

Rue Sherbrooke, No 1102. Lot 1689-1, avec maison en pierre et brique neuve; terrain 23 x 114. Dame Mary A. Findlay, épouse de Wm. H. Weir à Dame Elizabeth B. Johnston, épouse de John A. Douglas; \$23,000 [142234.]

Avenue Somerhill, No 26. Lot 1726-y-4, avec maison en pierre et brique; terrain 25 x 100. Henry Wilkes Walker à Lawrence W. Watt; \$11,000 [142237.]

Rue Bishop, Nos 32 et 34. Lot 1579-8, avec maison en pierre et brique; terrain 24 x 126. Lawrence W. Watt à Henry Wilkes Waker; \$10,000 [142238.]

Rue Bishop, Nos 32 et 34. Lot 1579-8, avec maison en pierre et brique; terrain 24 x 126. Henry Wilkes Walker à Thomas R. Cowan; \$10,000 [142239.]

Avenue Seymour, No 16. Lot 1641-41, avec maison en pierre et brique; terrain 23 x 92. Dame P. Eleonor Ogilvie, épouse de Peter Gillespie à Dame Philomène Larivière, veuve de David H. Hogg; \$7,500 [142250.]

Quartier Sainte-Anne

Rues Magdelen et Bourgeois. Lots 169 à 190; terrain supr. 60744 vacant. The Grand Trunk Ry Co. à The Alexandra Hospital; \$7,141.35 [142251.]

Quartier St-Georges

Rues Peel, No 361 et McTavish, No 106. Lots pt 1798-1, 1797-9-1 à 7, avec maison en pierre et brique; terrain supr. 50109. H. A. Allan *et al.* à John Williamson; \$53,000 [142232.]

Rues Peel, No 361 et McTavish, No 106. 129 supr. 1999 vacant. John Williamson à Herbert M. Marler; \$2,500 [142233.]

Rue McTavish, No 106. Lot 1797-9-6, avec maison en pierre et brique; terrain 72 x 200 supr. 14400. John Williamson à Victor E. Mitchell et Arth. R. Holden; \$20,000 [142246.]

Rue Sherbrooke, No 753. Lot 1838, avec maison en pierre et brique; terrain 122 x 295 supr. 34648. Dame Jeannie E. A. Macfarlane, épouse de John Beattie à Mlle Catherine N. Marfarlane; \$875 et autres bonnes et valables considérations [142252.]

Quartier Saint-Joseph

Rue Lusignan, Nos 109 à 115. Lots 466-75 et 76, avec maison en pierre et brique; terrain 24 x 95 d'un côté et 94.4 de l'autre; 1 do 24 x 94.4 d'un côté et 93.8 de l'autre. Saul G. Bergevin, *es-qual.* à Ls A. Cohen; \$8,000 [142244.]

HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

Quartier Duvernay

Rue Bréboeuf, No 70. Lot 7-116, avec maison en brique; terrain 25 x 80. Gédéon Limoges à Azarie Trépanier; \$2,000 [122320.]

Rue Lasalle, No 80. Lot 6-31a, avec maison en brique; terrain 20 x 79. Louis Arsène Lavallée à Romulus Lavallée; \$2,500 [122328.]

Rue Marie-Anne. Lot 1-372; terrain 26 x 100 vacant. Le Protonotaire de Montréal à J. H. David; \$530 [122424.]

Rue Garnier, Nos 12 à 18. Lots 1-34 et 35, avec maison en brique; terrain 50 x 91 supr. 4550. Emerie Lapointe à Abon dius Gagnon; \$10,000 [122447.]

Rue Marie-Anne. Lot 11-55; terrain 23 x 99 supr. 2277 vacant. Isaïe Préfontaine à Louis Corbell; \$650 [122473.]

Quartier Hochelaga

Rue Stadacona. Lot 29-87; terrain 25 x 110 supr. 2750 vacant. The Montreal Land and Improvement Co. à Hector Rochon; \$550 [122303.]

Rue Montgomery. Lot 148-182; terrain 25 x 80 vacant. La succession Henry Horgan à Albert Laliberté; \$255 [122366.]

Quartier Sainte-Cunégonde

Rue Quesnel, Nos 91 à 95, 96 et 98. Lots 1/2 indivise 406-5, 1/2 N. E. 406-4, 414, avec maison en brique; terrain 37.6 x 82 d'un côté et 73 de l'autre; 1 do 30 x 80. Valérie Desforges dit St-Maurice *et vir.* à Stephanie Lecavallier, Vve de Gédéon Desforges dit St-Maurice; \$1,200 et hypothèque [122304.]

Rue Calumet. Lot 386-143; terrain 23 x 112 supr. 2576 vacant. Michael Jos. Horgan à Patrick Lloyd; \$1,210.70 [122332.]

Quartier St-Denis

Rue Bréboeuf, No 481. Lot 331-58, avec maison en bois et brique; terrain 50 x 86 supr. 4300. Stanislas Brault à Dorila Demers, épouse de Job. S. Trempe; \$1,000 [122314.]

Avenue Mont-Royal. Lot 328-558; terrain 24 x 93 vacant. Louis E. G. Horace Boyer à Cyrille Gélinas; \$1,450 [122317.]

Rue St-Hubert. Lots 7-865 et 866; 2 terrains 25 x 109 supr. 2725 chacun vacant. The St. Denis Land Co. à Charles Bedford; \$374 [122335.]

Rue St-André. Lot 7-203; terrain 25 x irr. supr. 1748 vacant. The St. Denis Land Co. à Eugénie Fournier; \$150 [122336.]

Rue St-Denis. Lot 8-281, avec maison en bois; terrain 50 x 130 supr. 6500. Chs. Pronovost à Théophile Migneron; \$1,000 [122345.]

Rue Prénoveau, Nos 8 et 10. Lots 266a pt N. E. 265 et 266, avec maison en brique; terrain 86 x irr. supr. 4219. L'Institution Catholique des Sourds-Muets à François Gobeille; \$3,250 [122396.]

Rue St-Hubert, No 1738. Lot 7-350, avec maison en bois; terrain 25 x 109 supr. 2750. Elisée Lalonde à Eugénie Chouinard; \$875 [122407.]

Rue St-André, No 1565. Lot 7-203, avec maison en bois; terrain 25 x irr. supr. 1748. Eugénie Fournier à Elie Laplume; \$500 [122412.]

Avenue Mont Royal, No 227. Lot 329-4, avec maison en bois; terrain 25 x 80. Amédée Marien à Cyrille Gélinas; \$1,500 [122441.]

Rue Chambord, No 265, avec maison en brique; terrain 24 x 70. Edouard Vermette à F. X. Leblanc; \$3,000 [122451.]

Rues St-Hubert, Resther, St-André, Mentana et Laurier. Lots 325-333, 334, 355 et 356, 325-394 à 398, 325-424, 325-465 à 479, 485 à 504, 325-506 à 514; 2 terrains 24 x 72 supr. 1728; 2 do 24 x 72; 3 do 21 x 75; 3 do 22 x 75; 33 do 22 x 94; 2 do 23 x 94; 1 do supr. 17985 chacun vacant. Isaïe Préfontaine à Mathurin Jean François alias Louis Hamon; \$17,325 [122472.]

Rue Labelle, Nos 2036 et 2038. Lot 1/2 S. E. 8-753, avec maison en bois et brique; terrain 25 x 101. Anthime Jolicoeur à Ellen Newman, épouse de Hector Durocher; \$2,000 [122492.]

Quartier Saint-Gabriel

Rue Ryde, Nos 95 et 97. Lots 333-30, 3339-3, avec maison en brique terrain 26 x irr. supr. 2045. Arthur Lamarre à Thomas Edw. Anderson; \$3,000 [122331.]

Rue du Grand Tronc, Nos 443 à 449. Lot 2916, avec maison en bois et brique; terrain 44 x irr. supr. 5359. Charles Charbonneau à Michael Healy; \$2,500 [122347.]

Rue Châteauguay. Lot 2621; terrain 47.11 x 88.9 d'un côté et 95.4 de l'autre supr. 4412 vacant. Trefflé Eugène Grenier à J.-Bte. Collette; \$883.60 [122491.]

Quartier St-Henri

Rue St-Ambroise. Lots 1913-82, 1/2 N. E. 1913-81; terrain 38 x 86 d'un côté et 60.9 de l'autre supr. 3344 vacant. La Banque Provinciale du Canada à Rouer Roy; \$846 [122385.]

Rue Albert. Lots 941-82 à 91, 109 à 118; terrain supr. 44094.11 vacant. Ormiston Brown *et al.* à The R. E. T. Pringle Co. Ltd.; \$17,637.97 [122416.]

Quartier Saint-Jean-Baptiste

Rue Berri, Nos 1010 à 1014. Lot pt 15-206, 207, avec maison en bois et brique; terrain 25 x 70. Marie G. V. Girard, épouse de J. Ed. Dequoy à Alexandre Brulé; \$4,600 [122346.]

Rue St-Laurent, Nos 1078 et 1080. Lot pt 421b, avec maison en bois; terrain 18 x 80 7-10. La Cité de Montréal à Hiram Rutenberg; \$2,275 [122486.]

Ville Saint-Louis

Rue Hutchison. Lot 12-1-56; terrain 50 x 103.2 d'un côté et 103.4 de l'autre supr. 5162 vacant. Alfred Joyce à The Town of Outremont. Pas de prix donné [122301.]

Rue Waverley. Lot 1/2 N. 11-735, avec maison en pierre et brique; terrain 25 x 88. J. P. Camille Lefebvre et Nap. Boileau à Wm. T. Styles; \$5,000 [122326.]

Rue Sanguinet. Lot 10-1559; terrain 32 x 70.6 supr. 2256 vacant. Moïse Brault à Joseph Henri Olivier \$375 [122339.]

Rue Suzanne. Lot 10-2068, avec maison en bois; terrain 23 x 85. Anatole Allard à Ferdinand Montbleau; \$815 [122351.]

Avenue de Gaspé. Lot 10-1414, avec maison en bois et brique; terrain 25 x 72. Sylva Daunais à Jos. Arthur Sylvestre; \$1,400 [122352.]

Rue St-Laurent. Lots 10-1221 à 1224; 4 terrains 25 x 100 chacun vacant. Hon. Louis Beaubien à Alphonsine Delorme, épouse de Wm. Gravel; \$1,531 [122353.]

Avenue Mont-Royal. Lot 14-74, avec maison en pierre et brique; terrain 27 x 116 supr 3132. J. L. Alphonse Racine à Julia Perreault, épouse de Gaudias Marcoux; \$11,800 [122357.]

Avenue de Gaspé. Lots 10-1693 et 1694; 2 terrains 25 x 72 chacun vacant. Hon. Louis Beaubien à Jessie M. Mary Thomas; \$274 [122360.]

Rue St-Dominique. Lots 30-10, 11, avec maison en bois; terrain, 50.6 x 80; 1 do, 42.6 x 80. La succession J.-B. Gauthier *et al.* à Odilon Ritchot; \$4,900 [122361.]

Ave du Parc et rue Durocher. Lots 12-21-16 à 19, 12-22-55, 56, 57, 61 à 64, pt 12-21-15, 12-22-54, 58, 60; 4 terrains 25 x 92; 4 do, 50 x 110 chacun vacant. The Montreal Investment and Freehold Co. à George F. Hartt; \$7,000 [122367.]

Ave Buller. Lots 10-2127, 1228 et 1229; 3 terrains 25 x 102, supr. 2550 chacun vacant. La succession Frk Buller à Jean Paquette; \$620 [122402.]

Ave Buller. Lot 10-2104; terrain 25 x 102 vacant. La succession Frank B. Buller à Wilfrid Lefebvre; \$200 [122403.]

Rue St-Laurent. Lots 10-23 et 24, avec maison en bois et brique; 2 terrains 25

EPICIERS !**QUINCAILLIERS !****MARCHANDS DE HARNAIS !**Voici quelque chose qui rapporte
de gros profits

MARQUE LION

“PUTZ”

Marque “LION.”

PUTZ! QU'EST-CE QUE C'EST QUE PUTZ?

PUTZ marque “Lion” est le poli populaire pour métaux si bien connu dans le monde entier: PUTZ marque “Lion” est mis en boîte sous forme liquide et sous forme de pâte, et est connu comme Poli Putz Triple Extrait pour Métaux—marque “Lion:” Putz marque “Lion” n'est pas un acide. Il n'use, ni ne détériore le métal. La marque “Lion” donne un poli durable à tout métal. Pas d'usure—aucune crainte d'éraflure. La marque “Lion” épargne des heures de travail: La marque “Lion” fera en quelques minutes ce qui prenait des heures avec l'ancien système. Employé sur du laiton, du cuivre, du zinc, du nickel et des métaux de toute espèce, le Poli Putz Triple Extrait pour Métaux, Liquide ou en Pâte, marque “Lion,” donne un brillant et un lustre durable. Tous renseignements et les termes de vente du **Poli à Métaux** Putz “Marque Lion,” peuvent être obtenus de

THE ENGLISH EMBROCATION CO.,**MONTREAL**
Qué

“L'esprit sans cesse tendu vers lui”

nous a permis de produire ce Fourneau Remarquable et de le vendre à un prix extrêmement attrayant.

Carneaux en Tôle, Six Trous, Fontes lisses, Bonne Pesanteur.

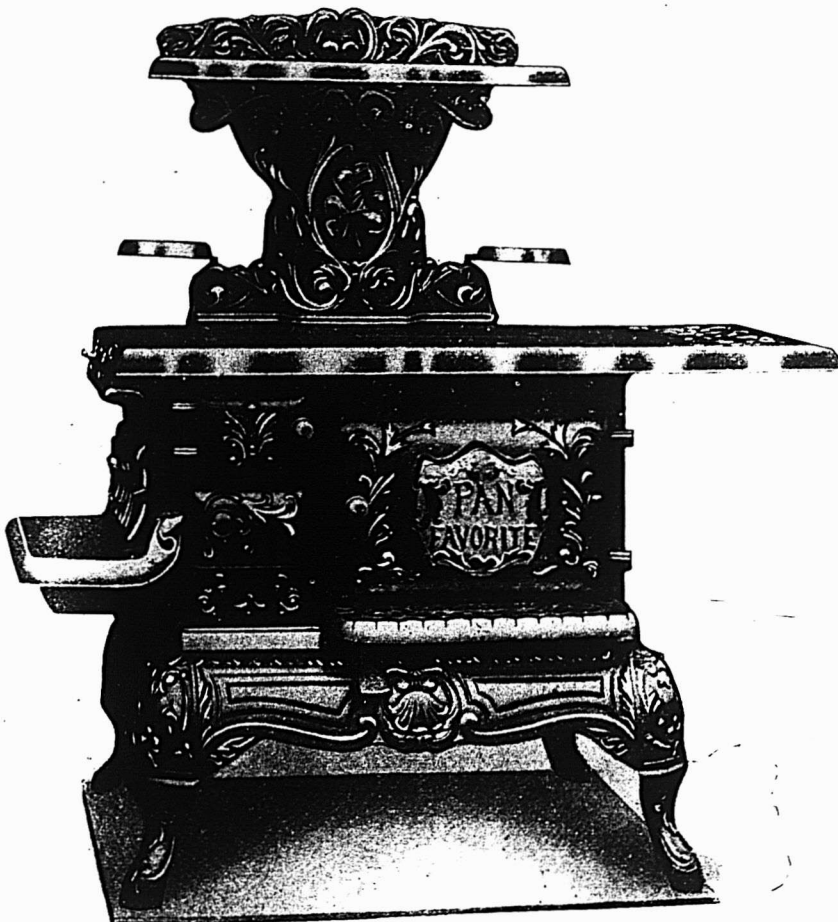
M. le Marchand vous pouvez détailler Ce Fourneau carré avec Rayon Elevé, dimensions du four 20x20, à \$28.00 et faire un profit raisonnable.

Pour activer votre commerce du printemps, le “Pan Favorite” est le Fourneau à avoir dans votre magasin. Bien que nous vendions ce Fourneau à bon marché, la seule chose inférieure en lui est son prix. Il est bien fait, bien fini et son fonctionnement est garanti parfait.

Findlay Bros Co.,
LIMITED.

Carleton Place, Ont.

Fabricants de Poêles et Fourneaux montés les plus lisses et les meilleurs au Canada.



Dans ce Fourneau, vous pouvez brûler du charbon quand vous le voulez, ou du bois quand vous le voulez, Muni d'un Réchaud Elevé en Acier, sur commande.

x 110. Alphonse Sicotte à Zotique Alard; \$3,000 [122436.]

Rue St-Laurent. Lots 10-23 et 24, avec maison en bois et brique; 2 terrains, 25 x 110 chacun. Alphonse Sicotte à Honoré Claude; \$3,100 [122450.]

Rue St-Urbain. Lot 11-565-1, avec maison en brique; terrain 27.5 x 80, supr. 2280. Hermas Duquette à Hormisdas Délorme; \$2,900 [122490.]

Westmount

Ave Mount Pleasant. Lot pt. 374-21 et 22; terrains 58 x 126, supr. 7380 vacant. James H. Maher à Robert Forrest Ogilvy; \$3,654 [122290.]

Chemin Côte St-Antoine. Lot pt. S.O. 239-28; terrain 40 x 100. Elizabeth E. Purkis, épouse de S. Ault à Lucy M. Atwater, épouse de James H. Sherrard; \$2,616 [122325.]

Ave Windsor. Lot 214-8-a, pt. S.O. 214-8, avec maison en pierre et brique; terrain 25 x 100. Isaac Collins à Richard Lee Chandler; \$6,000 [122363.]

Ave Metcalfe. Lots 244-29-a, 30-a, 29-b, 30-b, 29-c, 30-c, 29-d, 30-d, avec maison en pierre et brique; terrain 80.1 x 91.8. James Bailey à Edward Askew; \$28,500 [122391.]

Ave Arlington. Lot 1-2 N.O. 230-31, avec maison en pierre et brique; terrain 25 x 117. Gertrude Caldwell, veuve de Samuel C. Stevenson à David Sharp Benvie; \$7,250 [122392.]

Ave Western. Lots 351-5, 352-3, 351-6, 352-4; terrain, supr. 4214; 1 do, supr. 4120 chacun vacant. La Communauté des Soeurs de la Charité de l'Hôpital Général à Alexandre Dubé; \$4,280.90 [122393.]

Ave Western. Lots 351-7, 352-5; terrain, supr. 4893 vacant. La Communauté des Soeurs de la Charité de l'Hôpital Général à Alphonse Dubé; \$2,036.45 [122394.]

Ave Somerville, No 64. Lot 208-45-3, avec maison en pierre et brique; terrain 20.4 x 99.6 supr. 2020. William Patterson à Guy Thos. Pettigrew; \$5,500 [122453.]

Rue Clarke. Lot pt. N.O. 302-4, avec maison en pierre et brique; terrain 23.4 x 138.4 d'un côté et 138.2 de l'autre. Edward Askew à James Bailey; \$11,000 [122454.]

Rue côte St-Antoine. Lot pt. S. O. 239-29, pt. 239-28, avec maison en brique; terrain 37 x irrég. Elizabeth E. Purkis, épouse de A. S. Ault à Annie Lachute Wilson; \$10,800 [122455.]

DeLorimier

Ave Simard. Lot 153-94; terrain, 40 x 80 vacant. Le Protonotaire de Montréal à J. Victor Payette; \$450 [122423.]

Ave Simard. Lot 153-163; terrain 40 x 100 vacant. Le Protonotaire de Montréal à J. Victor Payette; \$25 [122425.]

Rue Chaussé. Lot 233; terrain 25 x 100 vacant. Alfred Lionais & Henri Lionais à Octave Peltier; \$650 [122437.]

Rue Iberville. Lot 4-19; terrain 20 x 80 vacant. Christophe Messier à Louis Brazeau; \$250 [122338.]

Maisonneuve

Ave Aird. Lots 3-368, 369 et 370; 2 terrains, 25 x 113.2-10, supr. 2830 1 do, 6.1 de front, 13.4 en arrière x 113.2, supr. 1103 chacun vacant. La succession Wm. Bennett à Louis Flavien Alph. Prieur; \$1,014.45 [122373.]

5ième avenue. Lots 2-26 et 27; 2 terrains 25 x 100 chacun vacant. Edouard Chaussé à Siméon Charpentier et Horm. Charpentier; \$1,400 [122443.]

5ième avenue. Lots 2-23, 24, 25; 3 terrains 25 x 100 chacun vacant. Ed. Chau-

sé à Siméon Charpentier et Horm. Charpentier; \$2,100 [122444.]

Rue Ontario. Lot 18-151, avec maison en pierre et brique; terrain, supr. 2255. Rebecca Roy, épouse de Jos. Brouillette à Edmond Noël; \$5,000 [122445.]

5ième avenue. Lots 2-1326 et 1327; 2 terrain 26 x 80 chacun vacant. Eugène Bernier à Irénée Millier; \$550 [122457.]

1ère avenue. Lot 1-422 et 423, avec maison en pierre et brique; terrain 50 x 100. Stephano Roncari à Angelo Roncari; \$6,500 [122489.]

Outremont

Ave Rockland. Lots 41-8 et 9; terrain 50 x 160 vacant. James Ainslie à Louis Arsène Lefebvre; \$2,400 [122485.]

Côte Saint-Paul

Rue York. Lot 3407-232; terrain, 25 x 131 vacant. Maurice Leclerc et uxor à Louis P. Duquette; \$150 [122313.]

Ave Davidson. Lot 3912-11, avec maison en bois; terrain 25 x 82. Joseph Le François à Wm. J. McGee [à réméré]; \$300 [122471.]

Verdun

Rue Joseph. Lots 3465-472 et 473; 2 terrains 25 x 112.6 chacun vacant. La succession Daniel Hadley à Edmond Robillard; \$500 [122302.]

Ave Gordon. Lot 4513-40; terrain 25 x 122 vacant. Ucal H. Dandurand à Mary J. Barr, veuve de Fred A. Duckrill; \$250 [122414.]

Ave Gordon. Lot 4542; terrain 25 x 122 vacant. Ucal H. Dandurand à James Smyth; \$300 [122415.]

Notre-Dame de Grâces

Ave Highland. Lot 179-186; terrain 25 x 90 vacant. Dandurand, Brodeur et Boyer à Thomas Delo; \$350 [122315.]

3ième avenue. Lot pt. S.-E. 51-9; terrain 162.10 x 170 vacant. Frederick D. Lawrence à Henry Lee Penny; \$2,768 [122376.]

Lot 93-100 indivis 133. La Corporation du Comté d'Hochelaga à Pierre Desforges; pas de prix donné [122400.]

Rue Sherbrooke. Lot 174-3; terrain 25 x 107.5 d'un côté et 97.9 de l'autre, supr. 2567 vacant. J. Armstrong & J. J. Cook à Robt. Higden; \$500 [122408.]

Saint-Pierre aux Liens

Ave Rolland. Lot 1-2 O. 120-147; terrain 50 x 47.6 vacant. Wm. Trenholme à Régina Valiquette, épouse de Emilien Leguerrier; \$450 [122417.]

Côte des Neiges

Chemin Ste-Catherine. Lot pt. 55-29; terrain vacant. Albert Leduc à James McAfee; \$450 [122286.]

Lot 99-b; terrain, supr. 28 arpents 70 perches. Wm. D. Lighthall à Sir Hugh M. Allan & James Carruthers; \$8,000 [122426.]

Sault au Recollet

Rue Boyer. Lot 488-30-a; terrain 25 x 95 vacant. La Cie des Terres du Parc Amherst à Bruno Charles; \$175 [122285.]

Lots 287-3, pt. 287-1 et 4. Janvier Parent à Louis Victor Perry; \$775 [122319.]

Lots pt. 172, pt. 171, 496, 497, 495. The Dominion Leather Board Co. à The Back River Power Co.; \$110,615.28 [122429.]

Droits dans le lot 491. Harriet E. Hollister, veuve de J. T. Wilson et al. à The Back River Power Co.; \$1,500 [122430.]

Rues Boyer et St-André. Lots 488-39-a, 39-b, 40-b, 41-b, avec maison en bois; un terrain 25 x 95; 3 do, 25 x 80. The P. Collins Scale Co., failli à Henri Brouillet; \$2,210 [122481.]

Saint-Laurent

Lot 44-3. Armand Gohier à Ed. Gohier; \$175 [122409.]

Lot 454-156. Alex Dorais, fils à Ed Gohier et P. Cousineau; \$2,800 [122411.]

Lachine

Lot 1-2 S. 1-34, pt. N. 1-35. Lillias Isabella Wilson, épouse de Peter C. Small à Arthur Berthiaume; \$2,150 [122284.]

Lot 410, 1-2 N. 411. Alcide Leclair et al. à Marie A. C. F. St-Denis, épouse de Nap. P. Martin; \$3,000 [122308.]

Lot 534, pt. S. 535. J.-B. Campeau à John Stephen Shea; \$2,400 [122483.]

Longue-Pointe

Lot pt. 389-6. J.-B. Dagenais à Henri Robert; \$1,250 [122331.]

Lot pt. 41 et 42. Duncan McDonald à The Dominion Park Co., Ltd.; \$85,000 [122487.]

Pointe aux Trembles

Lot 133. Louis Beaudry à Régina Dufort, veuve de Albert Amiot et al.; \$550 [122467.]

Sainte-Anne de Bellevue

Lot 107-17. L'oeuvre et Fabrique de Ste-Anne de Bellevue à Maxime St-Pierre; \$300 [122462.]

Lot pt. 20. Oswald Guitard à Étienne Crévier; \$500 [122463.]

Voici les totaux des prix de vente par quartiers:

Est	\$ 7,500.00
Lafontaine	31,609.59
St-Jacques	2,000.00
St-Louis	15,092.03
Ste-Marie	17,705.00
St-André	77,950.00
Ste-Anne	7,141.35
St-George	76,375.00
St-Joseph	8,000.00
Duvernay	15,680.00
Hochelaga	805.00
Ste-Cunégonde	2,411.70
St-Denis	32,424.00
St-Gabriel	7,733.00
St-Henri	18,483.97
St-Jean-Baptiste	6,875.00
Ville St-Louis	42,915.00
Westmount	81,737.35
De Lorimier	1,375.00
Maisonneuve	16,564.45
Outremont	2,400.00
Côte St-Paul	400.00
Verdun	1,050.00
Notre-Dame de Grâces	3,618.00
St-Pierre aux Liens	450.00
Côte des Neiges	8,450.00

\$476,715.41

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants:

Rue Sherbrooke, quartier Lafontaine \$1.40 le pied.

Rue Peel, quartier St-George \$1.25 le pied.

Rue Marie-Anne, quartier Duvernay 11 cts et 28 cts le pied.

Rue Stadacona, quartier Hochelaga 20 cts le pied.

Rue Montmorency, quartier Hochelaga 12-3-4 cts le pied.

Rue Calumet, quartier Ste-Cunégonde 47 cts le pied.

Avenue Mont-Royal, quartier St-Denis 65 cts le pied.

Rue St-Hubert, quartier St-Denis 70 cts le pied.

Rue St-André, quartier St-Denis 50 cts le pied.

Rue Châteauguay, quartier St-Denis 20 cts le pied.

Rue St-Ambroise, quartier St-Hubert 250 cts le pied.

Ficelle d'Engerbage

BLUE RIBBON,	650	pieds	par	livre
RED CAP,	600	"	"	"
TIGER,	550	"	"	"
GOLDEN CROWN,	500	"	"	"
STANDARD,	500	"	"	"
SISAL,	500	"	"	"

La BLUE RIBBON est sans aucun doute la Reine des Ficelles d'Engerbage. Elle donne 650 pieds à la livre et est manufacturée avec la fibre de Manille la plus choisie. De la Ficelle de 650 pieds est la seule Ficelle manufacturée entièrement avec la fibre de Manille. Les marchands devraient se défier de Ficelles soi-disant "Manille" qui sont annoncées comme mesurant moins de 650 pieds à la livre. Ce sont des ficelles d'engerbage à fibres mélangées.

Demandez des échantillons.

Consumers Cordage Co., Limited

HALIFAX, N. E.

MONTREAL, Que.

Messieurs les Hommes d'Affaires :

Voulez-vous nous envoyer une carte postale portant votre nom et votre adresse, si vous vous intéressez à l'achat d'un coffre-fort de premier ordre, à l'épreuve du feu—et nous vous garantirons de ne pas vous ennuier à mort.

Le "COFFRE-FORT CARY"

renferme toutes les améliorations pour la protection contre le feu, les plus nouvelles, les plus approuvées et du dernier genre. Permettez-nous de vous envoyer catalogue et prix—gratuitement.—

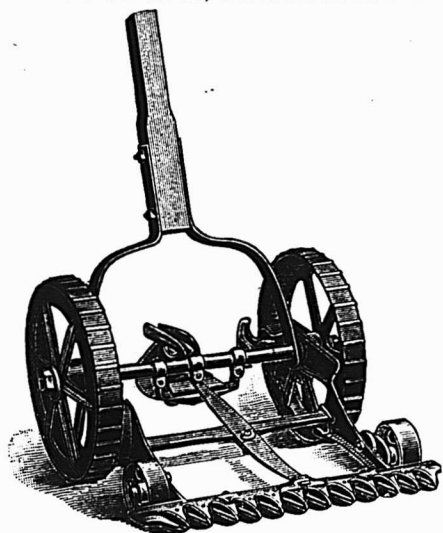
FORD & FEATHERSTONE

HAMILTON, Ont.

CLIPPER LAWN MOWER CO.

DIXON, ILL.

Fabricants de Tondeuses à Gazon mues à la main et de Tondeuses tirées par un "Pony," ainsi que d'Engins à Gazoline pour Embarcations, d'une force de 2 à 8 chevaux.



LA TONDEUSE

Qui détruira toutes les mauvaises herbes de vos pelouses. Si vous coupe soigneusement les mauvaises herbes de façon qu'elles ne donnent pas de graines et si vous coupez votre gazon sans briser les racelles alimentant la plante, le gazon devient épais et les mauvaises herbes disparaissent.

VOILA CE QUE FERA LA TONDEUSE :

Tondeuse No 1-12 pes.....	\$4.50
" 2-15 "	5.00
" 3-18 "	5.50
" 4-21 "	6.00
"Pony - 24 "	13.50

Envoyez un Chèque ou un Mandat et nous vous ferons l'expédition le jour de la réception de votre ordre.

LAVAGE FACILE ET RAPIDE

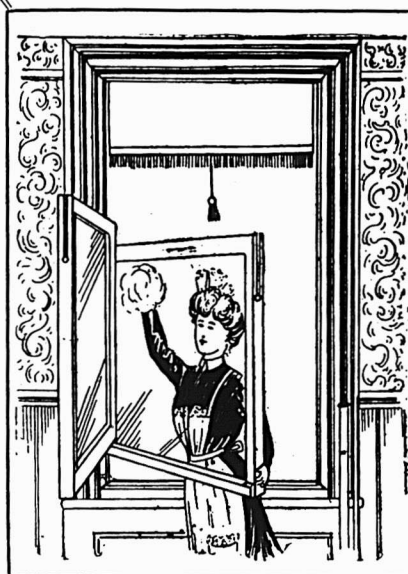
LE CHASSIS

"ALZA"

L'appareil "ALZA" vous permet de nettoyer vos châssis anglais rapidement sans aucun danger, à quelque étage que ce soit, et sans même ouvrir vos châssis doubles.

Nous nous ferons un plaisir de vous montrer le fonctionnement de notre appareil.

Demandez notre prospectus.



THE

ALZA COMPANY, LIMITED

107 Rue St-Jacques, MONTREAL

TELEPHONE MAIN 4445

Rue Albert, quartier St-Henri 40 cts le pied.

Rue Sanguinet, Ville St-Louis 16 2-3c le pied.

Rue St-Laurent, Ville St-Louis 15 3-10c le pied.

Avenue de Gaspé, Ville St-Louis 73-5c le pied.

Avenue Buller, Ville St-Louis 8 cts le pied.

Avenue Mount Pleasant, Westmount 49 cts le pied.

Avenue Western, Westmount, 51 cts le pied.

Rue Chaussé, De Lormier 26c le pied.

Prêts et Obligations Hypothécaires

Pendant la semaine terminée le 28 avril 1906, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de \$254,390, divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs:

Particuliers	71,365
Successions	42,250
Cies de prêt	49,600
Assurances	81,275
Autres corporations	6,500
	<hr/> \$254,390

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de:

4½ p. c. pour \$75,000.
5 p. c. pour \$350; \$700; \$800; \$2,500; 2 sommes de \$3,000; \$3,500; 3 sommes de \$5,000; \$6,000; \$6,500; \$7,500; \$8,500; \$9,000 et \$23,000.

5½ p. c. pour \$1,000; \$1,400; \$2,200; \$2,500; \$3,000; \$3,500; \$4,200; \$4,500; \$7,000 et \$12,000.

Les autres prêts et obligations portent 6 pour cent d'intérêt, à l'exception de \$200; 2 sommes de \$325; \$400; \$1,500; \$2,000 à 7 et \$300 à 8 pour cent.



PROVINCE DE QUEBEC

Cessations de Commerce

Hull—Teroux, Dme Alex. cigares, etc.
Montréal—Dubé, F. X. bois et charbon. J. H. Boyer continue.
Shawville—H. A. Hodgins, épicerie, etc. Dale Bros. continuent.

Cessions

Maisonneuve—Albert, Dme Sophie, chaussures.
Marienville—Arpin, F. & Co. liqueurs.
Montréal—Empire House Furnishing Co. Lafrance Joseph, plombier.
Dohan, T. B., chaussures.
Fogarty Bros. contracteurs-électriciens.
Québec—Rantin, Jos. G. nouveautés, etc.

Concordats

Montréal—Gold, S. & Co. hardes.

Décès

Montréal—Oman William, contracteur. Carli, Thomas, librairie.

Dissolutions de Sociétés

Châteauguay—Houle & Prigent, épicerie, etc. J. O. Houle & Co. continuent.
Cowansville—Smythe & Mullin, mag. gén.
Montréal—Beaudry & Langlois, épiciers.
Muser & Dietsche, coiffeurs pour dames Dominion Tea Co.
Duclos & Falstrault, constructeurs.
Katsonas, H. & Co. fruits, etc.

Haralampos Katsonas & Emmanuel. Papadekes continuent.

O'Hara & Hawkins, plombiers.

Vaillant & Lamarre, épiciers, etc.

St-Henri—Limoges, E. & Co. épiciers.

St-Louis—Bouchard & Richard, hôtel.

En Difficultés

Marienville—Arpin, F. & Co. liqueurs.
Montréal—Fogarty Bros. Electriciens.
Empire Home Furnishing Co.
St-Louis—Bulger, John F. hôtel.
Terrebonne—Berthiaume, J. A. & Co. portes et chassis.

Fonds à Vendre

Berthierville—Tellier & Farley, mag. gén.
Québec—Bouchère, A. chaussures.
Rimouski—D'Anjou, Joseph, épicier.
St-Jean—Langlois, F. X. chaussures.

Fonds Vendus

Montréal—Chapleau, J. E. hôtel à Odilon Leroux.

St-Norbret—Turcotte, L. H. mag. gén.

Nouveaux Etablissements

Bedford—Mullin, J. J. & Co. mag. gén.
John J. Mullin et Wm. Blanchard.
Clifton—Gosselin & Lennox, marchands gén. Israel Gosselin et Léonide Lennox.

Drummondville—Cie F. X. Charbonneau, chaussures. Ovide Brouillard, prés.
Emberton—Labonté, Damase & Co. marchands gén. Dme Marie Agache Girard.

Lacolle—Lacolle Butter Factory.

Montréal—Cobalt Securities Co. Marcus Auerbach.

King Manufacturing Co. manufacturiers. John Kenyon Shuttleworth.

Monette, P. & Co. bois et charbon. Dme Philias Monette.

Nut Lock Company. Peter Lord, Alf. Dansereau et George Payette.

Rameh, George & Co. marchands. Dme George Rameh.

Rousseau, H. Fils, chaussures.

Royal Agency Co. agents gén. Dme W. H. Dubrule.

Rozon & Trudel, hôtel. Joseph Rozon et Alf. Trudel.

Tyrian Soap and Chemical Co. Peter Henri Walsh.

University Medical Society, éditeurs. Thomas J. Ford.

Beaudoin, J. A. & Co. ferronnerie, etc. J. A. Beaudoin et Dme J. A. E. Beaudoin.

Boulevard St-Laurent Lunch Room. Joseph Moskavitch.

Canada Newspaper Syndicate Ltd. Max Epstein, prés.

Entrepôt de bois et charbon de Saint-Henri. Jos. Henri Boyer.

Lester Bros. maître-charretier, etc Curtis W. Lester et Lewis C. Lester.

Navert, O. & Co. merceries. Bruno Navert et Olivier Navert.

Québec—Glover's Dye Works. Wm. Glover.

St-Anne de Bellevue—Wilson & Lalonde, grains, etc. Chs. Wilson et Bruno Lalonde.

St-Ferdinand—Binette & Co. voituriers. Dme Frédéric Binette.

St-Jean—Gervais & Dionne, épicerie et liqueurs. Louis Gervais et Adélar Dionne.

Sherbrooke—Barré, A. & Co. boulangers. Alfred Lanctôt et Adélar Barré.

Normandin, N. & Co. chaussures. Dme Philomène Forand.

PROVINCE D'ONTARIO

Cessions

Elmwood—Goodfellows, John K. m. gén.
Toronto—Diel Harry, tabacs.

Fonds Vendus

Barrie—Carson & Heasman, épicerie. E. J. Armon.

Johnston Bros. épicerie, etc. à nos. Lougheed.

Incendies

Kiswick—Cole Chauncy, M. mag. gén.
Owen Sound—McKenzie, Dme H. épicerie.

Nouveaux Etablissements

Harriston—Traders Bank of Canada.
Owen Sound—Bothwell Locomotive Co. Ltd.
Trenton—Canadian Apple Exporters Ltd.

MANITOBA, ALBERTA ET SASKATCHEWAN

Cessions

McCraary—Riddell, Peter, mag. gén.

Nouveaux Etablissements

Cartwright—Bank of Toronto.
Yorkton—Bank of Toronto.

RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX

PROVINCE DE QUEBEC

EXTRA

Cessations de Commerce

Montréal—Chandler Mills Co., instruments de chirurgie. The Kent & Stevenson Co., continuent.
Rosenthal, J., marchand-tailleur.

Cessions

Montréal—Carmichael Bros., machinistes. Lebel, Adélar, pharmacien.
Long, J. Albert, épicerie, etc.
St-Gabriel de Brandon—Falardeau, E., carrossier.

Décès

Charlesbourg—Tremblay, Mas, charbon.

Dissolutions de Sociétés

Montréal—Beaudin, N. & Fils, chaussures. Joseph Beaudin continue.
Brooks, F. L. & Co., agents. George F. Merwin & Frank L. Brooks, continuent.
Chayer, A. & Co., contracteurs.
Guilbault & Proulx, contracteurs.
Lapointe & Frère, hôtel.

Fonds Vendus

Montréal—Boucher, Joseph, hôtel.
Forest, L. P., épicerie et liqueurs à A. B. Maloney.
Long, J. Albert, épicerie, etc.
Perrault, J. A., hôtel à Jos. Laram.
St-Hyacinthe—Lefebvre & Larivière, ferronnerie.

Nouveaux Etablissements

Montréal—Ionovitch Estate Co. Ltd.
Lemieux & Frère, hôtel. Joseph Lemieux et Raphaël Lemieux.
Millen, John & Son, Ltd., machinerie. John Millen, Prés.
Montreal Crockery Co., Ltd.
Québec—St. Lawrence Steamship Co. Ltd.
Simard, F. & Co., nouveautés. Gustave Simard.
St-Laurent—Millar, David Allan, mag. gén.
Millar, Norman, mag. gén.

PROVINCE D'ONTARIO

Fonds à Vendre

Lakefield—Bate, W., mag. gén.

Fonds Vendus

Atwood—Walter Bros., mag. gén. à L. J. Sinclair.

Maison Jean Paquette,

1353, Boulevard
St-Laurent,
MONTREAL



Telephone } 1068
Bell, Est } 1069

==== SUCCURSALE: ====

1584 Boulevard
St-Laurent

Telephone, Bell
Est 3198 s

MAISON JEAN PAQUETTE,

1353 Boulevard St-Laurent.

ANCIEN NUMERO 1123.

Montreal, 1er Mai 1906.

MONSIEUR,

Nous profitons de l'ouverture du printemps pour vous fournir ci-inclus quelques renseignements très utiles au commerce du printemps.

Nous désirons aussi attirer votre attention sur l'agrandissement important que nous venons de faire à notre établissement.

Nous sommes maintenant en mesure de vous offrir l'assortiment le plus complet dans les lignes suivantes :

*Argenterie, Ferblanterie,
Marchandises en Cuivre Nickelé, Granit,
Marchandises en Coppe,
Vaisselle et Verrerie,
Ferronnerie en general,
Peinture et Vernis,*

Materiaux de Plombiers et de Poseurs d'Appa-
reils a'Eau Chaude, Gazeliers et Electroliers.

Si vous n'avez pas besoin immédiatement des marchandises ci-dessus, nous vous prions de venir tout de même visiter notre établissement que nous croyons être un des mieux agencés du Canada et dans lequel vous trouverez des employés toujours bien disposés envers l'acheteur.

Notre magasin a 160 pieds de longueur, il est garni de tous les échantillons possibles dans notre ligne et vous y trouverez des marchandises qui vous donneront sûrement satisfaction.

Espérant vous voir bientôt, nous demeurons,

Vos tout dévoués,

MANITOBA, ALBERTA ET SASKATCHEWAN

Cessations de Commerce

Brandon—Hindry & Davis, épiciers.
Hendry & Co., continuent.
Halbrite—McKay, A. M. & Co., mag.
gén. Saskatchewan Distributing Co.,
continuent.

Fonds à Vendre

Gimli—Thorsteinsson, G., mag. gén.
Llyodminster—Orkney, R. W., mag. gén.

Fonds Vendus

Macgregor—Douglas, R. A., ferronnerie.
Rainy River—McLean, R., mag. gén. à
S. McDonald.
Winnipeg—Mann, G. R., nouveautés.

PROVINCE DE QUEBEC

COUR SUPERIEURE

ACTIONS

Défendeurs	Demandeurs	Montants
Absents		
Mowat, Robert . . .	Wm. P. Innes	1e cl.
Boulevard Saint-Paul		
Bellerose, Geo.	Cie Ter-	
	rains Suburbains	2e cl.
Burnelli, Dme Louis et al	LS	
Desrosiers		399
Ferme Neuve		
Meilleur, Placide	H. T.	
Chalifoux et al		180
Longueuil		
Barton, E. A.	Gilbert Ferrabée	4e cl.

Montréal

Ardagh, Dme Mary . . .	Lionel Kent	
et al		1e cl.
Baker, Henry	John McKeown	199
Bullock, Allis Chalmers . . .	Kemeth	
A. Gammon		5000
Can. Rubber Co.	Abraham Baker	1999
Cie Publication <i>La Presse</i>	Siméon H. Frigon	1999
Cité de Montréal et al	Max	
Van Lazewski		920
Cité de Montréal et al	Lud-	
ger Naud		3000
City of Montreal	Olivér S. Jones	1999
Clément, J. H.	Jacob Geller	300
Contant, Hormidas	Emmanuel	
Rochon		188
Cité de Montréal	Hector	
Normandin		436
Cité de Montréal	Dame	
Marguerite Racette		500
Coutu, Augustin	Alfred Lalonde	320
Cregeen, Henry	M. Montmigny	166
Eglauch, Dme M. E. W. es-ql		
Ville St-Paul		219
Devlin, James. E. Adélarde Cardinal		315
Dougall, Frederick, E.	G. W.	
Reed		1000
Faber, Paul	A. Rawland	300
Fisk, H. J. et al	Corpora-	
tion Ville Lachine		25000
Foncière, La	Wilks &	
Michaud es-ql		500
Gagné, Jos.	Ville de St-Paul	136
Gross, Martin	L. O. Grothé	105
Guilmette, Chs	A. Langevin	251
Hawkes, Delle L. C.	Michaél	
C. Foley		128
Holt, Charles M. es-qual	Dme	
Mary M. Clark et al		1e cl.
Howard, John H. et al	William	
& Co.		3e cl.

Ironside, R.	Milford M. Marc	100
Liggett, Ths. et al	Frank G. Gal	2e cl.
Malo, Siméon	J. Oct. Mousseau	115
Marchesseau, O. J.	Héliodor	
Fortin		326
McCall, Francis, D. et al	Tow-	
of Westmount		1e cl.
Mercier, Edouard	Hudo-	
& Orsali		172
Meunier, O.	W. Thibault	151
Moisan, Alphonse et al	E. G.	
St-Jean		122
Minogue, M.	Ovila Lefebvre	200
Mullin, John H.	Patrick S.	
Doyle et al		300
Murray, James	Elizabeth Noble	185
Ouimet, Léandre, fils	P. C. Labelle	103
Pacaud, A. L.	Lloyds Plate	
Glass Ins.		322
Parker, David	Margaret	
Morrow		2e cl.
Sabourin, Amédée et al	Cie	
Publication <i>La Presse</i>		143
Scroggie, W. H. Ltd.	W. Henry	
Wheeler		2000
Siméon, M.	Stewart J. Carter	2e cl.
Shallow, Frank D.	La Jac-	
ques-Cartier		5000
Starke, G. Richard	Town of	
Westmount		4e cl.
Stracham Co. The William	N.	
Léveillé et al		2e cl.
St-Onge, Urgel	Slater Shoe Co.	550
Vandelac, Georges	J. F. Bi-	
saillon et al		100
Wilson, Georges H.	J. A. Jacobs	118
Young McGillivray	Lionel	
Kent et al		1e cl.

Pointe aux Cascades

DeMontigny, Jos. E.	Olier	
Sauriol		100

Quelque chose à ne pas oublier.

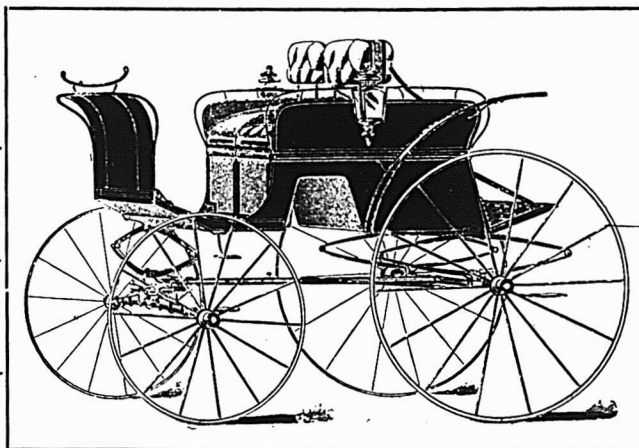
Nous désirons vous convaincre que le marchand qui tient les articles fabriqués par "HENEY" ne passe pas ses nuits à réfléchir au moyen de ne pas faire faillite. Il n'y pense pas beaucoup. Si vos affaires déclinent, revenez à vous; si vous êtes marchand, envoyez-nous une carte postale portant votre nom et votre adressé, et nous vous enverrons le plus beau catalogue de voitures ou de harnais de la saison, nous vous ferons des prix et une proposition qui vous remettront sur pied et vous y maintiendront.

ECRIVEZ AUJOURD'HUI.

Bas Prix

Termes

Libéraux



Prompte

Expédition

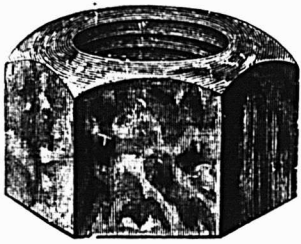
Traitement

Equitable.

Nous avons la plus grande manufacture au Canada de Harnais, Articles de Sellerie, Couvertes pour chevaux, etc., etc.

E. N. HENEY CO., Ltd

333-335
RUE ST-PAUL,
Montreal, Que.



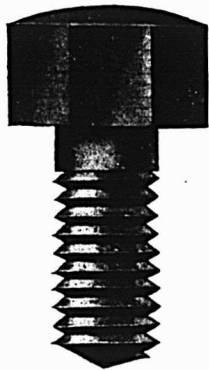
ECROUS

ET

BOULONS

DE

MORROW



The John Morrow Machine Screw Co
LIMITED
INGERSOLL, ONTARIO.

MEUBLES

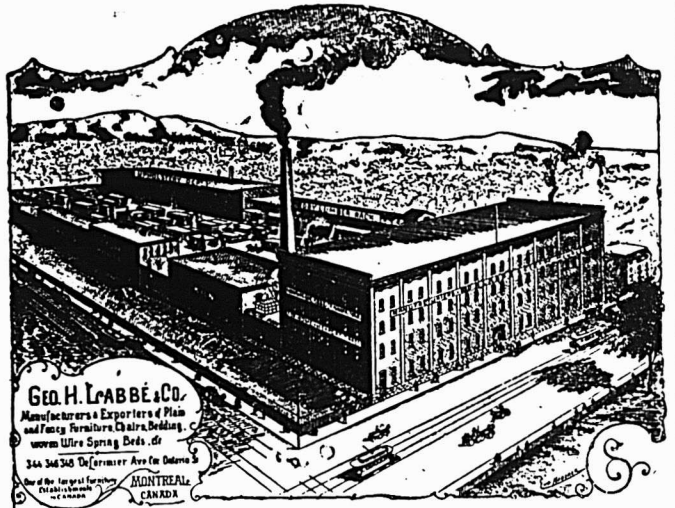
A PRIX MOYENS
ET A BAS PRIX

EN GROS

Chaises et Berceuses, Somniers en Broche Tissée,
Oreillers, Matelas, Etc.

Pour le Commerce Domestique et pour l'Exportation.

Nous invitons tout particulièrement MM. les Marchands de la
campagne à venir visiter notre établissement.



Geo. H. Labbé & Co.
Manufacturers & Exporters of Plain
and Fancy Furniture, Chairs, Bedding,
woolen Ulster Suits & Coats, etc.
344-346-348 De Lorimier Ave. (ex. Ontario St.)
MONTREAL
CANADA

Geo. H. Labbé & Co., Manufacturiers,
348, AVENUE DELORIMIER, MONTREAL.

Angle de la rue Ontario.

Ferblanterie en tous Genres

Articles Pressés et Peinturés.
Articles en Granit, en Broche, etc.

N'attendez pas davantage pour les
articles de saison tels que :

Canistres à Lait, Ecrémeuses,
Chaudières et Terrines à Lait,
Boilers, Canistres à Sirop.

Nous manufacturons tous les articles
de ferblanterie.

Nos prix sont avantageux pour l'acheteur.

A. AUBRY & FILS

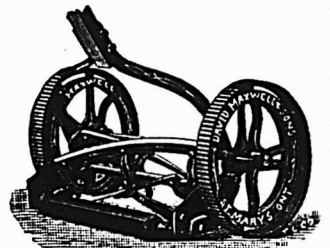
Manufacturiers
et Importateurs

690 Avenue Delorimier, = Montreal

DAVID MAXWELL & SONS



ST. MARYS
ONTARIO,
CANADA



BARATTE AVEC SUPPORT
D'ACIER

LA TONDEUSE A GAZON "THE
MAXWELL" AVEC ROUE DE 10 pcs.

Baratte Favorite Maxwell

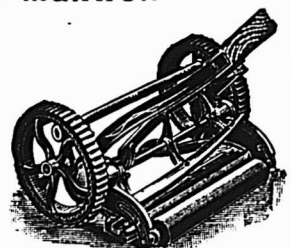
Pièces Patentées: Support d'acier amélio-
ré, engrenage à billes, actionnement du
levier moteur au pied et à la main; levier
détachable. Perfectionnée pour la saison
1903. Support en bois ou en acier, au choix

Tondeuses pour Gazon

Hautes et basses roues, de 12 à 20 pouces de
large; arbre-moteur en acier laminé à
froid; couteaux et plaque coupante en
acier au creuset.

Si votre maison de gros ne vous offre pas
ces articles

Adressez-vous directement à nous



TONDEUSE MAXWELL, ROUE
BASSE DE 8 pcs.

Eu égard à la Qualité, nos prix
des Tondeuses pour Gazon ne
peuvent être égaux.

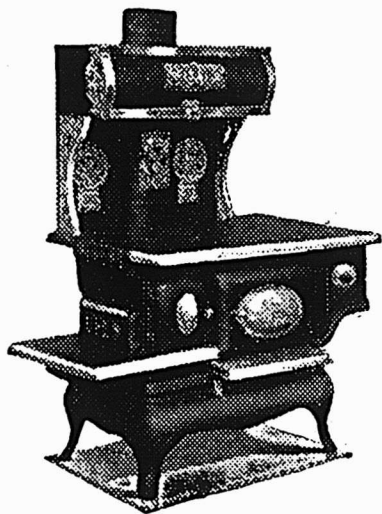


BROUETTES
DE QUATRE
DIFFÉRENTES
GRANDEURS

Québec	
Valliquette, Jos. D. Collins A. Stevens	10000
Rivière aux Dorés	
Asselin, Jos. H. T. Chalifoux et al.	163
Sainte-Agathe	
Pagé, Jos. H. T. Chalifoux et al.	135
Saint-Bruno	
Deslière, Julie. Jas. L. Leprohon	200
St-Cyrille de Wendover	
Allard, Edouard H. T. Chalifoux et al.	113
Saint-Lambert	
Gravel, Henri Ferdinand C. Larose ès-qual	1744
St-Louis	
Mortimer, H. H. James E. Wilder et al.	141
St-Maurice	
Thibaudeau, Frank. Eus. Tougas	165
St-Paul	
Higgins, Bridgitt Ville St-Paul	107
St-Philippe Argenteuil	
Carrière, J. N. A. C. X. Tranchemontagne	256
St-Théodosie	
Fontaine, Gaspard Valeda Dansereau	2e cl.
Soulanges	
Leroux, Osias. J. F. Bisailon et al.	125

COUR SUPERIEURE		
JUGEMENTS RENDUS		
Défendeurs	Demandeurs	Montants
Montréal		
Cartier, Stewart J. et al. Delle Mary Urquhart et al.		500
Charbonneau, B. John L. Reay Chèvrefils, Gustave Imperial Life Ass. Co.		685
Cohen, B. Dominion Bank Donohut, Timothy J. et al. A. L. Poullot et al.		286
Jetté, Arthur et al. Olybrius Constantfneau		172
Kenworthy Engineering Constructions. Alexander McKay Lamy, Ernest Hart Mfg. Lehrer, Louis et al. Edward J. Kosi		115
Leduc, Emillo W. R. Brock Co. Ligget, Thomas et al. Berlin Furniture Co.		446
Ligget, Thos. H. Cooperman M. L. H. & P. et al. Hon. H. Archambault		210
Picotte, E. N. E. Dame M. Vigeant et vir.		203
Renaud, M. Héliodore Fortin Rieutord, F. è-qual FitzJames E. Brown		40000
Sun Life Ins. Co. C. Dubrule Troostwick, Oscar et al. Eastern Township Bank		1730
St-Agathe		
Barbier, P. Hector Lamontagne		130
St-Louis		
Duquette, Hermas P. D. Laurin Neveu, Philomène Paul Demers		100
		1260
		402
		179
		200
		160

Utica		
Bothamly, George et al. Eastern Township Bank		452
Verdun		
St-Germain, T. A. Barbeau		125
COUR DE CIRCUIT		
JUGEMENTS RENDUS		
Défendeurs	Demandeurs	Montants
Boulevard St-Paul		
Monette, P. D. Legault		6
Nantel, A. R. Nes		6
Casselman		
Rainville, Z. The Montreal Biscuit Co., Ltd.		15
Côte Saint-Paul		
Rochon, J. Berliner Co		10
Kingston		
Cohen, A. M. L. Morris		44
DeLorimier		
Kinselle, J. C. S. L'Archevêque		29
Lachine		
Forest, J. et al. Dame A. Meunier		20
Maisonneuve		
Albert, Dame C. J. Giguère et al.		21
Bonin, Dame S. E. Joseph Davis, R. J. Giguère et al.		81
Falcon, D. J. M. Fortier Fugère, F. et al. J. O'Brien		8
Jourdoin, A. O. Giguère et al.		9
McCan, F. J. Giguère et al.		18
McGee, J. G. T. Browning		13
Pepin, J. H. Schactner		9
Minerve		
Léonard, J.-B. G. W. Foisy et al.		25



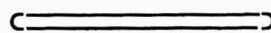
THE CHRISTIE BROS. CO, Limited, 238 rue King, Winnipeg, Man, Agents pour l'Ouest

THE CANADA STOVE AND FURNITURE CO, 126 rue Craig Ouest, Montréal, Qué, Agents pour la Province de Québec.

≡Vous ferez des affaires si≡ Le Fourneau Empire Queen

fait partie de votre stock. Il y a de bons poêles, des poêles meilleurs, mais Le Empire Queen est le meilleur. Comme preuve de ceci, examinez la construction de notre fourneau. Vous verrez qu'il est fait pour être un appareil idéal de cuisson et de chauffage. Chaque parcelle de chaleur est utilisée. Le fourneau a une apparence soignée, comme le montre la gravure.

Pourquoi ne le vendez-vous pas?



The Canadian Heating and Ventilating Co., Limited

OWEN SOUND, ONT.

“Ready Roofing” Bordé de Fil Mé- **Paterson** tallique, de . . .

(MARQUE RED STAR)

PREMIER POUR LA QUALITÉ

PREMIER POUR LA DURÉE

PREMIER POUR LA FAVEUR POPULAIRE

Des milliers de Fermiers et de Constructeurs Canadiens se servent du Matériel Préparé (Ready Roofing), de Paterson. Ne désirez-vous pas savoir combien facilement vous pouvez obtenir leurs ordres profitables?

The Paterson Mfg. Co., Limited
Toronto et Montréal.

Nous attirons l'attention des Marchands sur les articles suivants, qui sont de grande vente actuellement :

Fil Barbelé, Fil Galvanisé Uni, Nos 6, 8, 9, 12, 13 et 15.

Fil à presser, 12, 13, 14 et 15.

Clôtures de Fil de Fer maillé, 219, 216, 316, 314.

Toile Métallique à mouches, de 18 à 42 pouces.

Glacières, Escabeaux et marchandises complètes

pour plombiers et couvreurs.

A. PRUD'HOMME & FILS

Importateurs et Marchands en Gros de
FERRONNERIE et QUINCAILLERIE,

Bureaux et Salles de Vente: 10, RUE De BRESOLES,
Entrepot: 1940 RUE NOTRE-DAME et 47, RUE Des COMMUNES

MONTREAL

Tél. des Marchands: 920.

Tél. Bell: Main 1017.

NE VOUS FIEZ PAS
AU HASARD.

Soyez sur de votre Diner,

EN EMPLOYANT DES USTENSILES EN ALUMINIUM.



Quand même les pommes de terre sont mises à sec en bouillant, celles qui sont au fond de la casserole ne communiquent pas aux autres un goût de brûlé, dans les circonstances ordinaires.

CATALOGUES ENVOYES AU COMMERCE SUR DEMANDE.

Canadian Aluminum Works, Limited. **CHAMBLY CANTON,**
QUE.

ACCESSOIRES DE
SALLES DE BAINS
PLAQUES NICKEL.

PLAQUES DE NOM
CONVENABLES
POUR L'USAGE DES PLOMBIERS.

MANUFACTURES PAR
THE CARRIAGE MOUNTINGS CO., LTD.
TORONTO.

Montréal

Alphonso, J. L. P. Tougas	15
Audy, J. J. E. Fortier	6
Assad, A. P. Kearney	69
Beauchemin, Paul E. Tison	7
Beauchemin, T. J. A. Brousseau	45
Benoît, T. V. Guertin et al.	15
Bélaïr, P. J. A. Leblanc	10
Bernard, P. M. F. Rhéaume	44
Blankley, F. M. Creel	10
Bleau, J. J. Héroux	5
Boisclair, E. R. Plourde	23
Bilodeau, P. Dame J. Lalonde, et vir.	6
Bohatop, Geo. et al. L. Gareau	25
Berthiaume, J. E. A. et al. A. Leduc	44
Branon, O. et vir. J. Elkin	64
Braut, D. D. Dalrymple & Sons	53
Bird, F. M. L. H. & P. Co.	27
Brouillard, A. A. Therrien	22
Bordeleau, J. J. O. Juneau	23
Callagher, C. T. Davidson	94
Caplan, B. P. Adelstein	24
Cochrane, J., Dme E. Lehrer et vir.	6
Cantara, P. A. Chartier	5
Clarke, W. F. F. W. Hibbard	10
Corbell, T. G. Durnford	33
Côté, S. J. Choquette	7
Cormier, H. A. Braut et al.	27
Cyr, E. W. Duquette	18
Chartrand, W., Dame R. de L. Que- villon et vir.	5
Crory, P. H. M. H. Hamilton	40
Dagenais, Ls A. Berman et al.	8
Darling, J. Dame A. A. Lauzon, et vir.	6
Décarie, Dame H. et vir. A. A. Fiset	60
Desormeaux, C. J. Berling	12
Dean, T. Dame E. W. Sayer	43
Desrochers, C. J. Jeannotte	24
Dupuis, E. J. A. Leduc, et al.	12
Dupuis, O. L. Pilon	31
Durochers, A. A. Toupin	31
Dumesnil, A. M. Benoit	55
Duval, A. A. Rinfret	6
Doham, T. B. J. Laniel et al.	97
Eadie, J. T. et al. J. J. Beauchamp	18
Flood, A. M. Costigan	5
Filiatrault, N. J. P. Gervais	11
Fox, F. A. Théoret	29
Ferguson, W. B. D. de J. White	25
Frappier, E. A. M. Sheresfelsky	27
Fox, Dame J. et vir., C. A. Pariseault	70
Gagner, T. E. et al., J. A. Mayrand	77
Gauthier, Dame D., E. Maranghie	29
Gauvreau, J., J. A. Hurteau & Cie, Ltd.	15
Gingras, C., Sr., et al. H. Loisel	16
Gingras, J. A. Jean	45
Godin, J. A. O. Desjardins	74
Hébert, A. J. Verville	14
Hooper, W. M. L. H. & P. Co.	8
Howard, R. M. E., M. L. H. & P. Co.	18
Insky, M. T. Brousseau et al.	12
Irwin, E. S. Garmaise et al.	11
James, J. S. J. Short	69
Johnston, R., Jr. S. M. Glickman	36
Johnston, W., Jr. S. M. Glickman	28
Kearney, F. J. Berling	9
Kennedy, C. G. C. A. L. Fisher	50
Kennedy, G. O. Hurtubise	14
Knight, C. I., Starke Hardware Co.	59
Lacroix, O. et al. S. Craig	36
Lamb, H. O. G. Brown	74
Lachance, L. S. H. Kelly	16
Lachapelle, M. A. M. Wovender	27
Lajoie, A. et vir. H. Marin	31
Lamarre, E. J. E. Fortier	15
Larue, J. L. & Cie. W. T. Ronnie	82
Lavigne, E. O. Messier	8
Léveillé, E., Dame veuve H. Bou- geant	11
Landreville, E. et al. A. Julien	42
Legault, H. A. E. Brown	66
Lee, S. Dame A. F. Wait et vir.	39
Lefebvre, A. B. Melançon	60

Véritable
Blanc de Plomb
B. B.
de Brandram



Est connu depuis long-
temps comme le meilleur
Blanc de Plomb que le
monde produise. Il est
sans égal pour

la BLANCHEUR,
la FINESSE,
et la CONSISTANCE,

et couvre plus de surface
que tout autre Blanc de
Plomb. C'est le seul
Blanc de Plomb employé
dans les

PEINTURES LIQUIDES

“ANCHOR”

ou

“ANGLAISES”

Ce qui en fait des leaders
sur le marché.

Manufacturé par

Henderson & Pots Co.,

LIMITED.

MONTREAL et WINNIPEG.

Lightstone, L. Standard Oil Co.	22
Ligget, T., et al., The St. Lawrence Furniture Co.	20
Lord, Dame E. Wms Mfg. Co.	6
Lockwood, H. J. Boyaner	15
MacDonald, H. F. The J. S. Prince	26
Maddon, J. M. Rapp	5
Madden, T. M. Rapp	5
Marcoux, J. A. J. A. Marcoux	6
Massicotte, E. F.-X. Benoit, Jr.	13
McSween, A. O. Lapierre	5
Middleton, J. alias Chs. S. Levier	7
Monette, J.-B. R. Goldblatt	17
Montz, L. V., Central Heat, Light & Power Co.	69
Michaud, W. S. M. Desroches	22
Marchessault, O. J., Granda Herma- nas, Y. Ca.	38
Martineau, A. L. C. F. Moretti	49
Olivier, A. M. L. H. & P. Co.	10
Ouellette, J.-B. D. Lepin	10
Palment, H. H. Allard	64
Poitras, V. J. M. Bourdeau	12
Prud'homme, J. P. E. Painchaud	8
Payne, Dame J., Harrt & Adair Coal Co.	15
Parish, A. J. Raven	14
Pilon, O. J. W. Percival	31
Proteau, H. A. Courroyer	7
Pilon, Omer Dom. Paper Co.	11
Perskey, S. Dom. Paper Co.	31
Reinhold, W. G. Barrat et al.	20
Routhier, W. alias G. H. Crevier	17
Robinson, A. C. et al. J. N. Soly	25
Royal, A. Delle A. Wilhelmy	6
Robinson, A. C. et al., W. H. Eaton et al.	30
Robinson, A. C. et al., Greenshields Ltd.	94
Roy, A. A. Forest	12
Robinson, A. C. et al. L. Cohen	81
Robinson, A. C. et al., The Red- mond Co.	55
Roy, Dame A. Nap. Masson	8
Schwartz, M. S. Fuir	17
Séguin, E. M. Lévesque	67
Sincennes, D., S. L. Routhenberg	22
Senécal, A. Dame E. Lehrer	28
Stuart, W. O. R. C. Jameson & Co.	99
Sutherland, G. F. N. Tremblay	62
Sirois, G. R. Lapointe	5
Shute, A. C. A. Sharpe	44
Taillefer, R. C. Castelletti	11
Therrien, L. A. Bertin	11
Tremblay, L. H. Thibault	6
Trudeau, F.-X. M. O. David	54
Trudeau, J. G. Primeau	9
Tougon, Navert M. Somineau	40
Upton, E. S. L. Rolin	11
Upton, E. M. L. Rolin	15
Vaillancourt, J., J. Labesque et al.	9
Vidal, P. A. Lymburner	19
Waylan, J. P. A. Drouin	12
Whittingham, J. H. L. G. Gaudreau	20
Pointe-Claire	
Cousineau, A. A. Legault	9
Pointe-aux-Trembles	
Dugon, J. A. Bélanger	30
Rigaud	
Séguin, J. et al. A. Julien	28
Ste-Agathe	
Barbier, P. P. Gravel et al.	55
Sainte-Cunégonde	
Pilon, O. Montreal Packing Co.	82
St-Cyriac	
Simard, Dame D. Massey H.	8
St-Jean des Piles	
Casabon, E. The Noxon Co.	20
St-Lambert	
Berrinian, J. Dame E. F.	26
Saint-Laurent	
Laframboise, H. A. D.	85

THE GANANOQUE BOLT CO., Limited

GANANOQUE, ONTARIO

Fabricants de Boulons et Ecrous Forgés à Chaud. "Têtes qui ne partent pas," Filets de Vis faits à la main, Boulons pour Machines et Voitures, Rivets pour Chaudières et Ponts, Boulons pour Voies de Chemins de Fer et pour Ponts.

Agents à Montréal: W. J. HALDIMAND & SON, 36 rue St-Dizier.

Correspondance sollicitée



Manufacturiers en gros de:

LITS en CUIVRE et en FER, SOMMIERS à "l'épreuve de la Vermine," Matelas, Oreiller de Plume, Couvre-pieds.

The Ideal Bedding Co., Limited

SUCCESSEURS DE
The Alaska Feather & Down Co
The Toronto Bedding Co.

MANUFACTURERS A

MONTREAL,

TORONTO,

WINNIPEG.

DEMANDEZ LE



FER GALVANISÉ QUEEN'S HEAD

et n'acceptez pas de substitut. Il n'existe pas d'autre fabrication tout-à-fait aussi bonne.

JOHN LYSAGHT, Ltd, - Bristol, Ang.

A. C. LESLIE & CO., MONTRÉAL,
Agents pour le Canada.

Les Enseignes Rapportent

Un meilleur intérêt pour le capital investi que toute autre méthode de publicité.

Un point essentiel dans la publicité par enseignes consiste à avoir une enseigne conforme à votre magasin et à vos affaires.

Nous sommes des spécialistes d'enseignes et étant les plus forts fabricants d'enseignes au Canada, nous pouvons vous faire des prix convenables.

Notre brochure, **Why Signs Pay**, est donnée gratuitement à tous ceux qui la demandent

The Martel-Stewart Co., Limited.

Montreal, Canada.

NOVA SCOTIA STEEL & COAL CO.

LIMITED.

MANUFACTURIERS DE

ACIER en BARRES MARCHAND, MACHINERIE à ROUES, TRANSMISSIONS en ACIER COMPRIMÉ POLI, TOLES D'ACIER jusqu'à 48 pcs de large, RAILS en "T" de 12, 18 et 21 lbs à la verge, ECLISES, ESSIEUX DE CHARS DE CHEMINS DE FER.

GROSSES PIÈCES DE FORGE, UNE SPÉCIALITÉ

FER EN GUEUSE "FERRONA" POUR FONDERIE, CHARBON OLD SYDNEY.

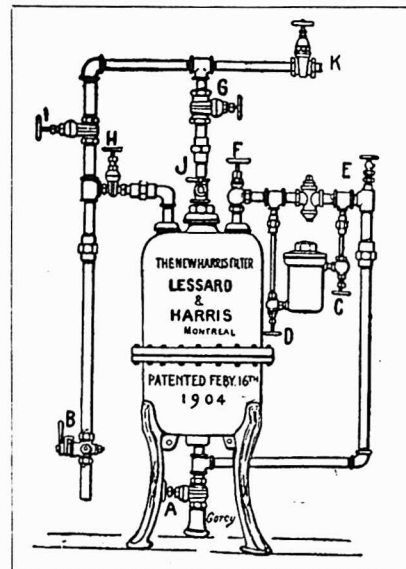
Trenton, N.E.

Haut Fourneaux, Ferrona, N.E.

Charbon, Sydney Mines, N.E. Mines de Fer, Wabana, Ter'n've.

Bureau Principal: NEW GLASGOW, N.E.

Nouveau Filtre "Harris"



Eau Pure pour Tous — Avec le nouveau Filtre "Harris" se reliant au conduit principal — s'ajustant en quelques heures — simple, rapide, économique — entraînant directement à l'égoût toutes les impuretés de l'eau.

Adopté dans maints établissements publics et privés.

Demandez nos prix et notre catalogue.

The J. W. Harris Co., Ltd.

7 RUE STE-ELISABETH,

MONTREAL.

St-Louis		
Edwards, J.	A. Pilon	11
Kahle, Dame H. M. L. H. & P. Co.		11
Saint-Paul		
Leblond, F.	G. Corbo	9
Roger, G.	Dame V. Dumont	9
St-Ives, A.	A. Charland	7
Sault-au-Recollet		
Martineau, N.	N. Ferguson	52
Shawinigan		
Langlois, D.	H. Thibault	11
South Indian		
Robillard, P.	L. Gravel	97
Toronto, Ont.		
Cox, W.	A. C. L. Fox	33
Varenes		
Vigneux, E.	W. R. Webster	27
Ville-Marie		
Lafontaine, L. Z.	J. H. Berthelet	20
Westmount		
Pearce, E.	J. H. McKeown	25



CODE DES LOIS DU BATIMENT

Nous accusons réception avec remerciements du Code des Lois du Bâtiment, par M. Alcide Chaussé, architecte, inspecteur des Bâtiments de la Cité de Montréal.

C'est un livre précieux, indispensable même pour les architectes, ingénieurs, entrepreneurs, propriétaires d'immeubles, avocats, etc... de la Cité de Montréal. Indépendamment des Lois et Ordonnances Municipales de la Cité de Montréal relatifs à la Construction des Bâtiments et des Lois et Ordonnances provinciales concernant les Edifices Publics et les Etablissements industriels, il renferme une masse d'informations et de tables d'un usage journalier et pratique qu'on ne saurait trouver réunies ailleurs.

M. Alcide Chaussé a fait là une oeuvre utile. Personne ne pouvait aborder un travail semblable, qui vient combler une lacune réelle, avec plus de compétence que l'Inspecteur des Bâtiments de Montréal.

Tous ceux qu'intéresse la construction à quelque titre que ce soit, sauront gré à M. Alcide Chaussé, de son Code des Lois du Bâtiment qui est plus qu'un travail de compilation.

Ajoutons que le volume est imprimé dans les deux langues, qu'il est d'une impression soignée, d'un format portatif, à reliure souple et que son prix le met à la portée de tous.

Contrats donnés

Chez Jos. Sawyer, architecte, rue St-Antoine, no 365a; 2 bâtisses, Ave Clarke, Westmount, à trois étages, formant cinq

logements; maçonnerie, D. Chevrier; charpente et menuiserie, Jos. Marcotte; couverture, D. A. Armand; plombage, do; chauffage, do; brique, Marsan Frère; enduits, Chartrand & Desjardins; peinture et vitrage, Jos. Guy. Propriétaire, J.-B. Vanier.

NOTES

MM. Gauthier & Daoust, architectes, demandent des soumissions pour addition et restauration de l'église de Sorel.

MM. Gauthier & Daoust, architectes, préparent les plan et devis pour un couvent que les RR. Soeurs Ursulines feront ériger à Malone, N.-Y.

MM. Macduff & Lemieux, architectes, préparent les plan et devis pour une maison formant un magasin et deux logements, que M. Geo. Tevek fera ériger rue Notre-Dame.

Les plan et devis de MM. Huot & Payette, architectes, ont été choisis par les Directeurs de la Banque Provinciale; ces travaux consisteront en la restauration complète des bureaux de la banque et de l'addition d'étages.

MM. Huot & Payette, architectes, préparent les plan et devis pour addition d'un étage à une maison située rue St-Paul, Nos 390 et 390, dont la succession J. Masson est propriétaire.

MM. Huot et Payette, architectes, ont préparé les plans et devis pour modifications à faire à une maison située rue St-Jacques, Nos 72 et 74, pour la succession J. Masson.

M. Jos. Venne, architecte, recevra jusqu'au 14 mars prochain des soumissions pour le presbytère de l'église d'Hochelega.

Des soumissions ont été demandées par la commission scolaire de Maisonneuve pour une école qui sera érigée sur la rue Lafontaine, entre la 1ère et la 2ième avenue.

Permis de Construire à Montréal

Rue Quesnel No 79, une écurie, 12 x 29, à 2 étages, en bois et brique; coût probable \$300. Propriétaire Mme M. Dorval [542.]

Rue St-Hubert, arrière No 543, modifications à une maison; coût probable \$200. Propriétaire Alcide Chaussé; entrepreneur A. Rousseau [543.]

Rue Redpath No 84, modifications à une écurie et un hangar; coût probable \$800. Propriétaire W. A. Hasting [544.]

Rue Amherst No 203, modifications à une maison; coût probable \$200. Propriétaire Mme Octave Germain [545.]

Chemin Côte. St-Paul près de la rue Notre-Dame, 2 maisons formant 6 loge-

ments, 25 x 40, à 3 étages, en pierre et brique; coût probable \$10,000. Propriétaire Nap. Vallée; architecte Jos. Sawyer; entrepreneur R. Laberge [546 et 547.]

Coin des rues St-Hubert et Cherbourg, une maison formant un logement, 25 x 38, à 3 étages, en pierre et brique; couverture en gravois; coût probable \$5,000. Propriétaire Dame Jos. Gauthier; architecte Théo. Daoust [548.]

Rue St-Jacques No 1472, une boutique 15 x 12; couverture en gravois; coût probable \$200. Propriétaire R. D. Bergouin [549.]

Rue Dorchester No 1225, modifications à une maison; coût probable \$100. Propriétaire Félix Dansereau [550.]

Rue Drolet No 142, modifications à une maison; coût probable \$110. Propriétaire C. O. Lussier [551.]

Rue Mentana Nos 502 et 504, modifications à une maison; coût probable \$60. Propriétaire Marie L. Coupal [552.]

Rue Ste-Elizabeth du Portugal près de l'avenue Palm, 2 maisons formant 5 logements et un magasin, 50 x 36, à 3 étages, en brique, couverture en gravois; coût probable \$5,000. Propriétaire E. Lanthier [553 et 554.]

Rue McGill College No 20, modifications à une maison; coût probable \$3,000. Propriétaire J. H. Chapman; entrepreneur P. T. Clyde [555.]

Rue Ste-Catherine No 556, modifications à une maison; coût probable \$200. Propriétaire Mme Geo. Beaupré [556.]

Rue Ste-Catherine près de la rue Beaudry, une maison formant 2 magasins, 42 x 80, à 4 étages, en pierre et brique, coût probable \$10,000. Propriétaire M. Huberdeau [557.]

Rue St-Ambroise près de la rue St-Rémi, 20 maisons formant 40 logements, 20 x 30, à 2 étages, en bois et brique; coût probable \$30,000. Propriétaire la succession Geo. W. Stephen; entrepreneurs Ed. Gohier & Cje [558 à 577.]

Rue St-Antoine, quartier St-Henri, une maison formant 3 logements, 25 x 40, à 3 étages, en brique, couverture en gravois; coût probable \$3,500. Propriétaire Archibald Poirier [578.]

Rue Forsyth près de la rue Hochelega, un hangar, 24 x 30, à 2 étages, en bois et zinc, couverture en gravois; coût probable \$700. Propriétaires Jos. et Ernest Girard [579.]

Rue Notre-Dame No 3365, modifications à une maison; coût probable \$75. Propriétaire L. Lanctôt; entrepreneur N. Dupont [580.]

Rue Cowan près de la rue Beaudry, une maison formant un logement, 25 x

Fournitures de Feutre et de Papier

LAISSEZ-NOUS VOUS COTER DES PRIX
POUR N'IMPORTE QUELLE QUANTITÉ de

Toitures Coudronnées (Roofing) prêtes à poser, 2 et 3 plis
Papiers de Construction, Feutre à doubler et à Tapisser
Produits de Coudron, Papier à Tapisser et à Imprimer
Papier d'Emballage Brun et Manille.

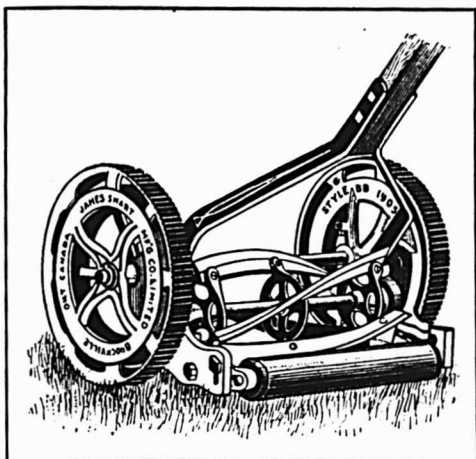
NOTE:--Nous sommes les fabricants du Feutre Goudronné "Black Diamond."

Alex. McArthur & Co.

82 Rue McGill, Montréal. Limited.

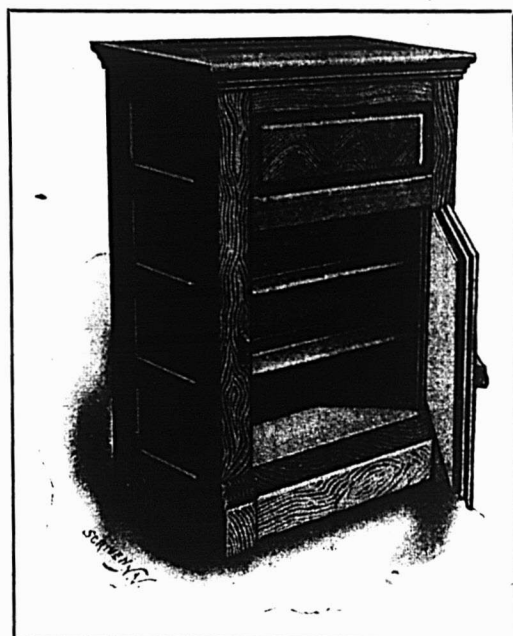
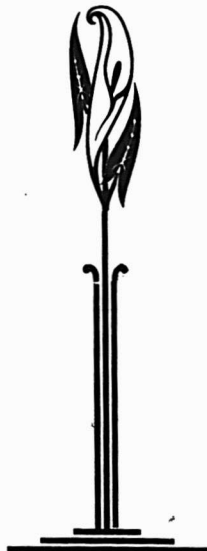
MANUFACTURE DE FEUTRE POUR TOITURES: Rues du Havre et Logan.
MOULIN A PAPIER, Joliette, Qué.

Spécialités pour le Printemps.



TONDEUSES A GAZON.

Coussinets à Billes, Coussinets Ordinaires, Roues Elevées, Roues Basses.
Coupe de 8 à 20 pouces.
Magnifiquement Ornées.



GLACIERES.

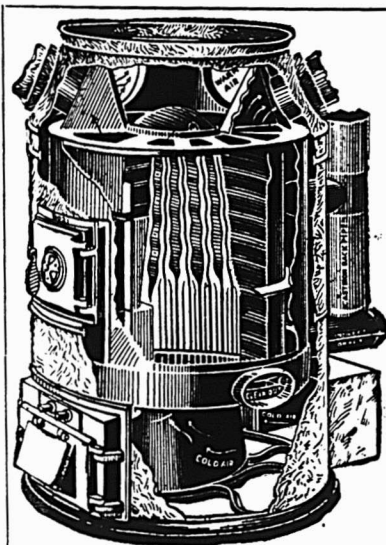
Qualité tout à fait Supérieure.
Neuf genres. Onze grandeurs.

DEMANDEZ CATALOGUES ET PRIX.

The James Smart Mfg. Company., Limited.

Brockville, Ontario.

CHAUFFAGE ET CUISSON.



Generateur à Air Chaud Kelsey (patenté)

Un Producteur de Chaleur



Economise le Combustible



Pour Résidence, Eglise, Ecole



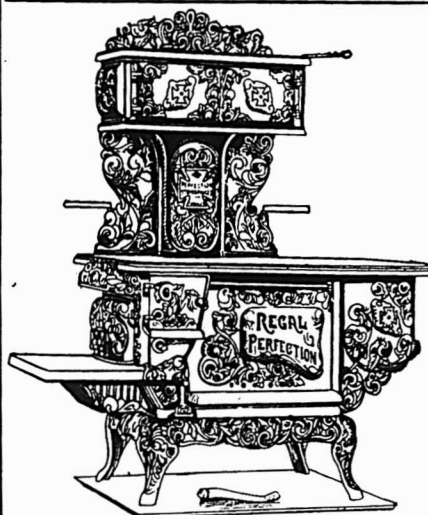
SIX GRANDEURS



POUR BOIS OU CHARBON



Notre Catalogue donne tous les renseignements à ce sujet. DEMANDEZ-EN UN EXEMPLAIRE



"REGAL PERFECTION"

Un Appareil de Cuisson Rapide et Parfait



POUR BOIS OU CHARBON



Avec 4 ou 6 trous de Cuisson



Economise le Combustible



NOUS PAYONS LE FRET.

Si vous êtes intéressé, notre Expert en Appareils de Chauffage peut aller vous donner des renseignements complets.

Notre Catalogue complet de Poêles et notre Liste de Prix vous intéresseront.

Demandez-en un exemplaire.

The JAMES SMART MFG. CO., Limited

BROCKVILLE, ONTARIO.

25, à un étage, en brique; coût probable \$500. Propriétaire Armand Bastien; entrepreneur Pierre Laframboise [581.]

Rue Cuvillier près de la rue Notre-Dame, une maison formant 3 logements, 30 x 38, à 3 étages, en pierre et brique; coût probable \$3,500. Propriétaire L. Moineau; entrepreneurs Bastien & Fils [582.]

Rue St-Antoine près de la rue Ste-Elizabeth du Portugal, une maison formant 6 logements, 41 de front, 51 en arrière x 40; à 3 étages, en bois et brique pressée; coût probable \$4,000. Propriétaire B. Lefebvre; architecte Jos. Sawyer [583.]

Avenue Papineau, quartier St-Denis, une maison formant un logement, 20 x 30, à un étage, en bois et brique, couverture en papier; coût probable \$800. Propriétaire Joseph Nebach [584.]

Rue Beaudry Nos 379 et 381, modifications à une maison; coût probable \$100. Propriétaire Henri Labelle [585.]

Rue St-Hubert No 1600, une maison formant 2 logements, 25 x 35; à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable \$1,500. Propriétaire Siméon Côté [586.]

Rue Belmont Place No 50, modifications à une maison; coût probable \$6,000. Propriétaire The Montreal Day Nursery; architecte H. C. Stone; entrepreneur Chs Thackery Co. [587.]

Rue Stadacona et Aylwin, une maison formant 2 logements et un magasin, 25 x 46, à 2 étages, en brique, couverture en gravois; coût probable \$1,500. Propriétaire A. Ménard [588.]

Rues Stadacona et Aylwin, une maison formant 2 logements, 30 x 22, à 2 étages, en brique, couverture en gravois; coût

probable \$1,500. Propriétaire A. Ménard [589.]

Rue St-André No 973, une maison formant une laiterie et un logement, 32 x 43, à 4 étages, en brique pressée; coût probable \$5,000. Propriétaire J. J. Joubert [590.]

Rue St-Ambroise près de la rue St-Rémi, 30 maisons formant 60 logements, 20 x 30, chacune à 2 étages, en bois et brique; coût probable \$45,000. Propriétaire la succession G. W. Stephens [591 à 620.]

Rue Notre-Dame près de la rue Saint-Rémi, 5 maisons formant 10 logements, 23 x 30, à 2 étages, en bois et brique; coût probable \$7,500. Propriétaire C. H. Létourneux [621 à 625.]

Rue Dagenais près de la rue Saint-Rémi, 8 maisons formant 16 logements, 20 x 30, à 2 étages, en bois et brique; coût probable \$12,000. Propriétaire C. H. Létourneux [626 à 633.]

Chemin Côte Saint-Paul près de la rue St-Rémi, 2 maisons formant 4 logements, 20 x 30 chacune, à 2 étages, en bois et brique; coût probable \$3,000. Propriétaire C. H. Létourneux [635.]

Avenue Hôtel de Ville No 996, un hangar, en bois et tôle; coût probable \$40. Propriétaire Aug. Brunette [636.]

Rue Craig Ouest No 161, modifications à une maison; coût probable \$600. Propriétaire Mme David Yuille; entrepreneur J. Coupland [637.]

Rue Ontario No 1465, un magasin, 20.8 x 40, à un étage, en pierre et brique; coût probable \$5,000. Propriétaire Ulric Savard; entrepreneur F. Labelle [638.]

Avenue Mont-Royal No 544, modifications à une maison; coût probable \$75. Propriétaire G. Bélanger; entrepreneurs Jos. Juteau & Cie [639.]

Avenue des Pins No 736, une maison

formant un logement, 25 x 44, à 2 étages, en pierre et brique, couverture en gravois; coût probable \$6,000. Propriétaire Geo. Hyde; entrepreneur J. W. Wilson; architectes Finley & Spence [640.]

Rue Wellington No 683, modifications à une maison; coût probable \$200. Propriétaire Albert Griffith; entrepreneurs Jackson & Co. [641.]

Rue Fabre No 294, une maison formant un logement 25 x 25, à un étage, en bois et brique; coût probable \$200. Propriétaire Ovilla Michaud [642.]

Rue Bleury No 207, modifications à une maison; coût probable \$1,500. Propriétaire C. E. Joslin; entrepreneur Sam. Callard [643.]

Rue Forsyth près de la rue Moreau, une maison formant un logement, 20 x 26, à 2 étages, en bois et brique; coût probable \$1,900. Propriétaire Alex. Messier [644.]

Rue Notre-Dame près de la rue Ste-Elizabeth du Portugal, 3 maisons formant 6 logements et 3 magasins, 75 x 100, à 2 étages, en pierre et brique; coût probable \$7,000. Propriétaire J. A. Major; architecte C. Bernier [645 à 647.]

Avenue Taillefer près de la rue de la Montagne, 3 maisons formant 9 logements, 28 x 40, chacune à 3 étages, en brique pressée, couverture en gravois; coût probable \$6,000. Propriétaire E. Champagne; entrepreneur Louis Champagne [648 à 650.]

Rue Labelle No 1746, une écurie, 20 x 12, à un étage, en bois et brique; coût probable \$150. Propriétaire Avila Gervais [651.]

Rue Ste-Catherine No 1331, modifications à une maison; coût probable \$85. Propriétaires Racette Frères; entrepreneur J. B. Gratton [652.]

POUR LES ACHETEURS DE VERNIS

les plus sérieuses considérations sont : la qualité, la confiance et l'uniformité; or ces considérations ont une importance spéciale pour le marchand qui essaye de se créer une clientèle permanente pour les vernis. On peut avoir toute confiance dans les marques ou étiquettes de

BERRY BROTHERS

qui assurent les conditions ci-dessus.

Nos vernis sont les marchandises les plus sûres que l'on puisse tenir, car ce sont les marchandises les plus dignes de confiance à employer.

BERRY BROTHERS, Limited, Manufacturiers de Vernis

WALKERVILLE, ONT.

Demandez notre Catalogue Illustré de 10 pages. Chaque marchand devrait en avoir un exemplaire pour s'y référer.

Coin des rues St-Patrice et Charlevoix, un moulin à scie, 65 à 80, à une étage, en brique, couverture en tôle; coût probable \$2,500. Propriétaires T. Préfontaine & Cie; architectes W. H. Laurie & Co. [653.]

Rue Notre-Dame No 3081, modifications à une maison; coût probable \$500. Propriétaire H. St-Denis [654.]

Rue Notre-Dame Nos 845 à 851, modifications à une maison; coût probable \$800. Propriétaire la succession C. S. Bagg; architecte C. Dufort; entrepreneur Jos. Marcotte [655.]

Rue Dorion Nos 213 à 219, ajouter un étage; coût probable \$1,500. Propriétaire Alfred Gillemette [656.]

Rue Dufferin près de la rue Marie-Anne, une maison formant 2 logements, 25 x 54, à 2 étages, en brique pressée, couverture en papier et gravois; coût probable \$2,000. Propriétaire Eugène Beauchemin; entrepreneur Nap. Léveillé [658.]

Rue Metcalfe No 109, modifications à une maison; coût probable \$150. Propriétaire Mlle Graham; entrepreneur W. Grace Co. [658.]

Rue St-Charles-Borromée No 295, modifications à une maison; coût probable \$300. Propriétaire Louis Perron; entrepreneurs A. Bouchard & Cie. [659.]

Rue Ste-Catherine Ouest près de la rue St-Alexandre, 3 magasins, 64 x 73, à 3 étages, en pierre et brique; coût probable \$30,000. Propriétaire la succession Victor Beaudry; architecte A. H. Lapierre; entrepreneur Magloire Huberdeau [660.]

Rue Ontario Nos 1031 à 1035, une maison formant un bureau de banque et un logement, 41 x 51, à 2 étages, en pierre et brique; coût probable \$30,000. Propriétaire La Banque d'Epargnes; architecte A. H. Lapierre; entrepreneur Magloire Huberdeau [661].

Rue Beaudoin Nos 165 et 167, ajouter un étage à une maison; coût probable \$500. Propriétaire J. B. Bisson [662.]

Rue Ste-Catherine Est No 259, modifications à une maison; coût probable

\$1,500. Propriétaire la succession Lemieux [663.]

Rue Beaudry No 281, 2 maisons formant 6 logements, 44 x 38, à 3 étages, en pierre et brique, couverture en gravois; coût probable \$5,500. Propriétaire H. Deschamps [664 et 665.]



DU 8 AU 15 MAI 1906

District de Montréal

La succession John McGarry vs James McGarry.

Montréal—La partie du lot 187 du quartier Papineau, situé rue Dorion, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à 10 hrs a. m. au bureau du shérif.

La ville de Montréal Ouest vs John Tait Taylor.

Montréal Ouest—Le lot 140-265, situé Avenue Gazette.

Vente le 10 mai, à 10 hrs a. m. au bureau du shérif.

Omer Brault vs Hermas Duquette.

Ville St-Louis—Le lot 10-238-a, situé rue Beaubien, avec bâtisses.

Vente le 10 mai, à 11 hrs a. m. au bureau du shérif, à Montréal.

L. N. Dupuis vs Dame Moïse Rochon. Montréal—Les lots 325-174 et 175, situés rue St-Hubert, avec bâtisses.

Vente le 10 mai, à 2 hrs p. m. au bureau du shérif.

District de Beauce

In re Philemon Mahen insolvable. St-George—Trois parties du lot 596, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à 1 hr p. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de Beauharnois

Dame Mary Goodman, ès-qual. vs John Boyd, et al.

St-Patrice de Hinchinbrook—Le lot 31c du 1er rang, avec bâtisse.

Vente le 10 mai, à 1 hr p. m. à la porte de l'église paroissiale.

Ambroise Daoust vs Dame Evéline Duvoir et vir.

Valleyfield—Le lot 140 et partie du lot 141, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à 11 hrs a. m. au bureau du shérif.

District d'Iberville

La ville de St-Jean vs Dame Augusta M. Grant et al.

St-Jean—Les lots 303, 304, 307 et 308, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à 11 hrs 30 a. m. au bureau du shérif.

Les Commissaires d'Ecole de St-Jean vs Dame Augusta M. Grant et al.

St-Jean—Le lot 126, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à 11 hrs a. m. au bureau du shérif.

District d'Ottawa.

The Ames Holden Co., Ltd. vs Médard Lemieux.

Canton Robertson—La partie du lot 51, avec bâtisses.

Vente le 9 mai, à 10 hrs a. m. au bureau d'enregistrement, à Papineauville.

Wilfrid Blondin vs Cyrille Proulx.

L'Ange Gardien—Les lots 17-a et 17-b, avec bâtisses.

Vente le 2 mai, à 10 hrs a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de Québec

Dame Annie Bergeron et vir. vs Chs. Maranda.

Notre-Dame de la Victoire de Lévis — La moitié du lot 1276, situé rue St-George avec bâtisses.

Vente le 11 mai, à 10 hrs a. m. à la porte de l'église paroissiale.

La Cité de Québec vs Joseph Lamontagne.

Québec—Le lot 1264 du quartier Jacques-Cartier, situé rue St-Valier.

La Prévoyance

COMPAGNIE d'assurance de Garantie et contre les Accidents, constituée en corporation par une loi spéciale de la Législature de Québec, V Edouard VII,

Chapitre 68, est une Compagnie essentiellement Canadienne-Française, organisée sur des bases scientifiques, avec un capital de \$100,000.00 Elle offre une sécurité absolue à tous égards. Elle fait des contrats d'assurance contre la Maladie, les Accidents, le Vol diurne ou nocturne, les bris de glaces, pour couvrir la responsabilité des Patrons, ainsi que pour garantir la fidélité des employés.

Bureau Principal: 7 Place d'Armes, - - - MONTREAL.

P. BONHOMME: Gérant Général.

La Grande Police Industrielle de la Banque d'Epargne

ASSURE VOTRE VIE ET REMBOURSE VOTRE ARGENT.—3c. PAR SEMAINE EN MONTANT

Déposée et émise uniquement par

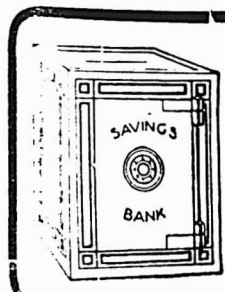
THE UNION LIFE ASSURANCE COMPANY.

CAPITAL ENTIEREMENT SOUSCRIT - - - UN MILLION DE DOLLARS.

H. POLLMAN EVANS, *Président.*

BUREAU PRINCIPAL: 54, rue Adélaïde Est
TORONTO.

AGENTS
DEMANDES.



Vente le 8 mai, à 10 hrs a. m. au bureau du shérif.

District de Trois-Rivières

The People's Bank of Halifax vs Joseph Cantin.
Grand'Mère—Les lots 93-99 et 100, avec bâtisses.
Vente le 8 mai, à 10 hrs a. m. à la porte de l'église paroissiale.

LA SOUDURE DE L'ALUMINIUM

On s'est beaucoup occupé de trouver une soudure pour l'aluminium; néanmoins, le problème qui consiste à trouver une bonne soudure de ce métal n'a pas encore été résolu, dit le journal "Brass World". Il est certain que l'aluminium peut être soudé et beaucoup d'ouvriers pratiquent cette soudure, mais on ne peut pas dire que l'opération soit heureuse, quand on la compare aux méthodes employées pour souder les autres métaux.

Dans l'intérêt des personnes qui n'ont pas étudié la question et de celles qui ont abandonné leurs essais infructueux, disons que le problème de la soudure de l'aluminium ne réside pas dans la soudure elle-même, mais dans le nettoyage de l'aluminium. Ce métal s'oxyde très facilement [si quelqu'un n'est pas certain du fait, qu'il prenne des rognures d'aluminium et qu'il les fasse fondre puis qu'il voie la quantité de métal qu'il en obtiendra]; cet oxyde est blanc. Le fait même que l'oxyde d'aluminium est blanc explique pourquoi la majorité des personnes croient que l'aluminium est inoxydable. La pellicule d'oxyde est très mince, mais si elle était noire on la remarquerait immédiatement. C'est cet oxyde à la surface du métal qui rend sa soudure difficile. Si cet oxyde n'existait pas, il n'y aurait pas plus de difficulté à souder l'aluminium qu'à souder l'étain. Si on enlève cet oxyde, une autre pellicule d'oxyde se forme immédiatement à sa place.

Le problème ne consiste donc pas à trouver une soudure, mais à trouver un fondant convenable à employer avec la soudure. On trouvera peut-être ce fondant, et alors la soudure de l'aluminium sera une opération facile. Quant à la soudure même, il faut absolument employer quelque alliage fondant à basse température et qui ne contienne pas beaucoup de plomb. Le plomb ne s'allie pas à l'aluminium et par conséquent, une soudure qui contient beaucoup de ce métal fait un joint médiocre. Toutefois, une petite quantité de plomb ne semble pas faire de tort à la soudure et nous avons vu beaucoup de pièces d'aluminium soudées au moyen d'une soudure ordinaire, composée moitié plomb et moitié étain. L'étain pur, néanmoins donne de meilleurs résultats.



Le plus Simple Le plus Sur
Le plus Digne de Confiance

Le "TRITON"
Moteur à Gazoline pour Embarcations

Chaloupes Complètes. Demandez le Catalogue

HAMILTON MOTOR WORK, LTD.
HAMILTON, CANADA

La Filière Patentée de Jardine

Pour Tuyaux

Est bien faite, en bon matériel. Mais cela n'est pas la seule raison de son succès. Elle est une innovation, elle coupe d'après un principe entièrement nouveau, ce qui explique le fait qu'elle coupe en demandant **La Moitié de l'Effort Exigé par d'autres Filières.**

Demandez notre circulaire avec description complète.

A. B. JARDINE & Co.
HESPELER, ONT.

Tel. Bell Est 1746 Tel. March. 1703

Therrien & Gareau
Marchands de
BOIS DE CONSTRUCTION
En gros et en Détail.
1203, RUE ST-CATHERINE
Coin Ave. Papineau - MONTREAL.
Plinthes, Cadres, Moulures de toutes sortes.

L. R. M^{ONTBRIAND,}
Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André,
Montréal.

The John Moppow Machine Screw Co., Ltd.



Vis à grosses têtes.
Vis à demeure. Vis spéciales fraiées. Tenons pour engins, etc.

Ecrans découpés à froid dans toutes les variétés de finition.

INGERSOLL, ONT.

AIR, OXYGENE ET COMBUSTION

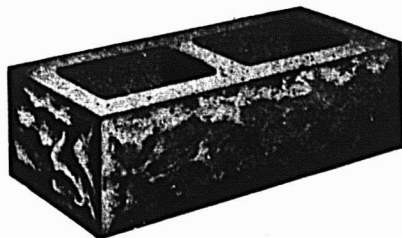
Je n'ai pas l'intention de vous donner le moyen facile, et praticable dans un de ces petites expériences que je vous indique parfois, de séparer l'air que nous respirons en ses deux composants principaux, oxygène et azote; il faudrait pour cela un matériel un peu plus compliqué que celui dont nous nous contentons. Mais je voudrais du moins vous rendre visible pour ainsi dire cet air qui est nécessaire à la vie, vous montrer que sa présence, partout où l'on n'a pas réussi à l'expulser, permet à certains phénomènes de se manifester, phénomènes qui ne se produisent plus là où l'air est absent; tandis que, par contre, d'autres conséquences peuvent être observées et mises parfois à profit. C'est un domaine bien vaste, mais nous saurons nous borner à certains grands principes de physique ou de chimie, sur lesquels nous reviendrons peut-être plus tard, et qui en tout cas vous approfondirez autrement si vous vous livrez à l'étude de ces belles sciences. J'aurai du moins pu vous inculquer quelques idées générales, dont vous trouverez par vous-même d'autres applications.

Vous connaissez sans doute l'expérience qui consiste à renverser un verre vide dans une cuvette ou dans une assiette pleine d'eau? Il vaut mieux d'ailleurs faire la chose avec une cuvette, parce que l'épaisseur de l'eau peut être plus considérable. Si l'on enfonce le verre dans la cuvette verticalement, on réalise ce qu'on appelle quelquefois la cloche à plongeur. C'est-à-dire que l'on enferme une certaine quantité d'air sous la cloche qui forme le verre. Et, pour prouver qu'il y a bien de l'air sous cette cloche, on fait remarquer que l'eau ne monte pas dans le verre, elle y pénètre à peine, alors que le niveau du liquide dans la cuvette s'élève au-dessus du bord du verre. Il est bien certain qu'il y a là quelque chose pour empêcher l'eau de pénétrer dans cet espace qui se refuse à s'offrir à elle, et où elle pénétrerait bien vite si le verre était remis debout si le niveau du liquide remplissant la cuvette atteignait son bord. Mais c'est bien l'air qui cause cette particularité.

Nous aurions un premier moyen de nous en assurer. Procurons-nous un petit entonnoir de verre comme tout le monde a dans son tiroir de photographie en possession, plongeons-le dans la cuvette, bouchons-le verticalement, en appliquant soigneusement notre doigt sur l'ouverture du tube qui termine l'entonnoir, ou sur la manière dont nous tenons cet entonnoir qui se trouve en haut, par suite de quoi notre doigt ne remue point, les choses vont se passer naturellement comme dans le verre, l'eau ne pourra point monter dans l'entonnoir, du moins elle ne

que très peu. Mais dès que nous enlevons le doigt bouchant la tubulure, voici l'eau qui monte rapidement, et elle remplira tout l'entonnoir, si le niveau en est assez élevé dans la cuvette même : c'est l'opposé de ce qui se passait quand l'entonnoir était bouché par notre doigt. Et si, au moment précis où nous enlevons notre doigt, nous avons approché une allumette enflammée, nous aurions aperçu la flamme de celle-ci vaciller sous une espèce de souffle s'échappant de l'entonnoir. C'est l'air comprimé par l'eau dans le fond de cet entonnoir qui prend la porte de sortie qu'on lui offre. Mais nous pouvons encore mieux constater et entendre l'échappement de cet air, si nous enfonçons brusquement l'entonnoir dans l'eau de la cuvette: on entend un soufflement caractéristique, comme un coup de vent minuscule, ce qui n'est pas autre chose qu'un déplacement d'air. Et ce qui prouve bien que c'était l'air qui empêchait l'eau de monter dans l'entonnoir fermé par en haut, ou dans le verre, c'est que, dès que l'air peut s'échapper, l'eau envahit verre ou entonnoir. C'est grâce à cette particularité que l'on peut travailler sous l'eau, dans des caisses métalliques sans fond et où l'air empêche l'eau de s'introduire; mais dans les travaux exécutés de la sorte, et au moyen de caissons à air comprimé, bien plutôt que de cloches à plongeurs, il faut renouveler l'air: parce que, en respirant dans un endroit clos, les ouvriers prennent à cet air tout ce qui est indispensable au jeu de leurs poumons, c'est-à-dire l'oxygène, dont la provision serait bien vite épuisée si l'on ne faisait point parvenir aux travailleurs, soit de l'air pur et contenant de l'oxygène en bonne quantité, soit de l'oxygène, ce qui serait plus compliqué. Voilà pourquoi, dans tous les travaux dits à air comprimé, il y a des machines qui compriment l'air et l'envoient dans les caissons [sans compter du reste que la compression contribue à mieux chasser l'eau de la partie inférieure du caisson]. Je ne veux pas trop insister sur des détails; mais il faut que vous sachiez [et vous pourriez le constater quand vous vous baignez dans une rivière, en emportant un verre avec vous] que l'eau montera d'autant plus dans le verre, en dépit de l'air qui s'y trouve enflammé que l'épaisseur de l'eau sera plus grande au-dessus du verre. Si l'expérience n'était pas un peu cruelle, je vous dirais que vous pouvez avec une mouche et un verre renversé que nous avons déjà vu, constater que la respiration fait de très bonnes qualités de l'air, c'est-à-dire de l'oxygène: si vous réussissez à faire vivre une mouche sous cette minuscule cloche à plongeur, et que vous l'y laissez pendant un certain temps, vous vous apercevrez que la malheureuse bestiole se débattant mal de l'atmosphère confinée où elle doit respirer; et il arrivera un

**Pierre de Taille. Pierre Bosselée.
Pierre Biseauté. Pierre Solide et pour
Lambrissage. Toutes les épaisseurs
de 4 à 12 pouces.
Cheminées et Dessus de Cheminées.**



**Appuis, Couronnements et Coins de
Chassis.
Corniches unies et Ornementées.**

Les maisons construites avec nos pierres Artificielles n'ont besoin ni de lattes, ni de mortier pour finir à l'intérieur; l'économie est de 25 à 30 p.c. sur tous les autres genres de construction en pierre—elles sont hygiéniques et d'une durée illimitée.

**La Compagnie de Pierre Artificielle
Perforée de Montréal.**

Bureaux et Manufactures, 378, Ave. Papineau
MONTREAL.

DAIN POUR OISEAUX Est le "Cottam
Seed," fabriqué d'après six brevets. **Marchandise de confiance; rien ne peut l'approcher comme valeur et comme popularité. Chez tous les fournisseurs de gros.**

W. LAMARRE & CIE

Marchand de

BOIS ET CHARBON

Foin, Paille, Avoine, etc.

242 AVENUE ATWATER

Correspondance
sollicitée.

Près St-Jacques.

Bell Tel. Mount 609

ST-Henri

Marchands 1324.

Tel. Main, 551-2705. Tel. March., 51.

GRAVEL & DUHAMEL

IMPORTATEURS DE

Fournitures de Sellerie et Carrosserie

SPECIALITÉS :

Garnitures pour harnais, Tops, Roues, Trains
Cuirs à bourrer, Vernis et Peinture.

Et en général tout ce que nécessite la fabrication des voitures.

276 Rue St-Paul, 177 des Commissaires

McArthur, Corneille & Cie

Importateurs et Fabricants de

Peintures, Huiles, Vernis, Vitres, Produits Chimiques et Matières Colorantes de tous genres.

Spécialité de Colles-fortes et

d'Huiles à Machineries.

Demandez nos prix.

310, 312, 314, 316 rue St-Paul

MONTREAL.

moment où elle n'aura plus la force de se traîner. Je compte que vous ne tarderez pas alors à soulever le verre qui lui sert de prison et à la rendre à la liberté, afin qu'elle se remette de son commencement d'asphyxie. Mais vous voyez l'utilité, la nécessité de l'air à la vie animale, et j'ajoute, sans vous le démontrer, que c'est l'oxygène qui agit de façon si heureuse et si indispensable sur notre organisme.

Nous allons maintenant nous livrer à quelques petites expériences sur les combustions, à seule fin de vous montrer que cet air et cet oxygène sont non moins nécessaires à la combustion en général, c'est-à-dire aussi bien à l'éclairage qu'au fonctionnement de nos foyers, et à toutes les opérations innombrables dans lesquelles nous faisons appel au feu. Et notez que cette découverte de la nécessité de la présence de l'air et de l'oxygène pour les combustions, il n'y a pas en somme bien longtemps que les hommes l'ont faite, au point de vue scientifique: sans doute ils savaient par expérience que, en soufflant sur des charbons ardents, ils activaient la combustion, mais ils ne se rendaient point compte que c'était parce qu'ils envoyaient de l'air et de l'oxygène sur ces charbons. On avait imaginé que les corps combustibles contenaient un fluide inflammable qu'on nommait le phlogistique, sans avoir du reste, et pour cause, jamais pu constater l'existence et la nature de ce fameux fluide.

C'est l'immortel Lavoisier qui a découvert la fausseté de ces explications et la nature de la combustion. Et sans prétendre lui faire concurrence, vous allez voir par vous-même que l'air est nécessaire à la combustion, et que, quand un corps a brûlé dans une certaine quantité d'air, la combustion s'arrête parce que cet air ne lui fournit plus l'élément indispensable, qui est l'oxygène; que la combustion à bel et bien enlevé quelque chose à l'air.

Nous reprenons notre cuvette pleine d'eau, et nous y faisons flotter un petit bout de bougie, juste assez long pour ne pas être trop pesant et ne pas s'enfoncer trop dans le liquide et nous allumons ce petit quinquet flottant. Ne vous étonnez pas de le voir brûler dans l'eau: en réalité, la flamme est abritée du liquide, parce qu'elle fond la partie de la bougie qui est au centre et s'en nourrit, tandis que le pourtour, refroidi par l'eau environnante, ne fond point et forme une coupelle protectrice autour de la mèche allumée. C'est même une des curiosités de cette expérience, que de voir cette espièce de petit cratère se former dans la bougie, avec la mèche brûlant derrière la muraille de stéarine qui la préserve de l'envahissement de l'eau. Maintenant procurons-nous un grand bocal à corniches, par exemple, et renversons-le dans

l'eau de la cuvette, par-dessus la bougie. [Je vous ai dit que j'en ai pris une assez petite, ne consommant pas beaucoup d'air pour sa combustion, et qui pourra continuer de brûler un court instant sous la cloche à plongeur dont je la coiffe, en trouvant pendant cet instant l'air indispensable à sa combustion, dans la masse d'air qui a été emprisonnée sous le bocal.]

Vous aurez observé la hauteur à laquelle montait l'eau dans le goulot du bocal, au commencement de l'expérience et vous verrez peu à peu, ou plutôt rapidement, parce que les choses se passent vite, l'eau monter dans le bocal, au fur et à mesure que brûlera la bougie : elle se met du reste bien vite à languir, sa flamme baisse, et bientôt elle s'éteint complètement. Cette extinction, cette cessation de combustion est due à ce que l'air est consommé, ou du moins l'oxygène qu'il renfermait, et c'est parce qu'une partie de cet air a été absorbé, brûlé par la combustion de la bougie, que l'eau est montée d'autant, trouvant un moindre volume d'air pour faire obstacle à son introduction dans le bocal. [Si nous avions employé un verre au lieu d'un bocal offrant un volume beaucoup plus considérable, nous aurions vu la bougie s'éteindre on peut dire instantanément, parce qu'elle eût été privée presque aussitôt de l'aliment indispensable à sa combustion.]

Nous pouvons refaire l'expérience sous une autre forme, pour mieux montrer que la bougie a brûlé de l'air, et a fait un vide partiel. Introduisons au fond d'un bocal, au moyen d'un fil de fer, si nous ne pouvons le faire descendre autrement jusqu'au fond du récipient, un bout de bougie analogue à celui qui nous a déjà servi, et tout allumé, car il serait malaisé de l'allumer une fois en place. Si nous laissons le bocal grand ouvert, la bougie va brûler, car l'air qu'elle a dépouillé de son oxygène est expulsé au dehors, étant plus chaud, et de l'air nouveau entrera dans le bocal pour alimenter la combustion de la bougie. Mais nous nous procurons une feuille de papier assez flexible, que nous mouillons bien pour qu'elle ne prenne pas feu, et nous l'appliquons sur l'ouverture du bocal de manière à ce qu'elle vienne obturer complètement cette ouverture. Peu après, voici la bougie qui baisse d'intensité, et finalement elle s'éteint. Vous direz que cela ressemble à l'expérience précédente. Mais où cela en diffère et nous donne un enseignement nouveau, c'est que d'abord le papier est appliqué sur les bords du bocal par le vide qui s'est fait dans celui-ci, par suite de la combustion; et si je soulève doucement un peu du papier au pourtour du goulot, j'entends un sifflement analogue à celui qui se produisait [mais en sens inverse] dans l'expérience de l'entonnoir. C'est de l'air qui se précipite pour remplir le vide dû à la com-

bustion de la bougie: il arrive du reste trop tard pour ranimer cette dernière, qui est "morte", comme on dit dans certaines provinces françaises, tout comme quelqu'un qui serait asphyxié par manque d'air.

On réussit quelquefois une expérience curieuse qui met bien en lumière cette suppression de l'oxygène de l'air, ce vide partiel que cause la combustion.

On fait brûler une petite bougie au fond d'une carafe à très large goulot, en posant dans ce goulot un oeuf à la coque, mais "gras cuit", et dépouillé de sa coquille. Le vide peut suffire parfois à attirer l'oeuf dans la bouteille.

Avant de finir, je voudrais vous faire remarquer un détail qui montre encore l'importance que l'arrivée de l'air en abondance a pour toutes les combustions. Vous avez vu que, dans les expériences précédentes, pour que la bougie brûle, il fallait que le goulot du bocal ou de la carafe fût large: autrement la rentrée de l'air ne serait pas possible, et la flamme s'éteindrait bien vite. Pour vous convaincre de la chose, prenez une bouteille d'eau minérale ordinaire, ou à plus forte raison une petite bouteille comme celles où les pharmaciens vendent leurs drogues, et dont on n'a que trop d'exemplaires dans toutes les maisons; puis placez-y un peu de ouate sur laquelle vous aurez versé quelques gouttes d'alcool à brûler, et, du bout du doigt, faites couler de ce même alcool à l'intérieur et le long du goulot de la bouteille. Essayez alors d'allumer ces matières essentiellement inflammables [à commencer par la ouate], en approchant une allumette du goulot mouillé d'alcool: certainement il se produira une flamme sur le bord même du goulot, mais elle essaiera en vain de descendre dans l'intérieur de la bouteille. Elle n'y parviendra pas, alors que pourtant les traînées d'alcool brûlent si bien à l'air libre: c'est qu'ici le goulot est trop étroit pour amener de l'air nouveau au fur et à mesure qu'est brûlé, utilisé l'air qui se trouvait dans la bouteille au début de l'expérience. Et voilà la flamme d'un bec de gaz, qui brûle cependant à l'entrée d'un tuyau plein de ce gaz si inflammable, ne se communique pas à l'intérieur du tuyau; il en serait de même, si, comme le font parfois les gaziers, on allumait le gaz au robinet d'ouverture ou de fermeture du gaz, qui offre pourtant un large passage par lequel on croit que la flamme peut gagner à l'intérieur et se propager le long du tuyau.

Et il y a bien d'autres circonstances dans lesquelles les combustions s'arrêtent, ou s'arrêtent, parce que l'air qui leur est nécessaire ne peut entrer, ou n'arrive qu'en quantité trop faible.

Daniel

Ecoutez attentivement, répondez promptement, décidez-vous promptement.

COUTEAUX DE BOUCHERS
CELEBRE COUTELLERIE
DE LA MARQUE

"PEPPERCORN" DIAMOND
 DE
JOHN WILSON
 MARQUE DE COMMERCE

OUTILS DE BOUCHERS

Ontario Silver Co., Limited,
 NIA GARA FALLS, Canada.
 MANUFACTURIERS DE
 Couteils, Fourchettes, Coutellerie,
 et. Articles en Pl. qué.
 DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ET NOS COTATIONS.

Maison Fondée en 1870.
Auguste Couillard
 Importateur de
 FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE
 VERRES A VITRES, PEINTURES, ETC.
 Spécialité: Poêles de toutes sortes.
 Nos. 233 a 239 rue St-Paul
 Voutes 12 et 14 St-Amable, MONTREAL.
 La maison n'a pas de commis voyageurs et fait bénéficier ses clients de cette dépense. Attention toute spéciale aux commandes par la malle. Messieurs les marchands de la campagne seront toujours servis aux plus bas prix du marché.

Laurence & Robitaille
 MARCHANDS DE
Bois de Sciage et de Charpente
 BUREAU ET CLOS
Coin des rues Craig et St-Denis
 Bell Tél., Main 1488. MONTREAL
 Tél. des Marchands, 804.
 CLOS AU CANAL
Coin des rues William et Richmond
 Bell Tél., Main 3844

COURROIES
"MAPLE LEAF"
 en
TOILE de COTON PIQUÉ
DOMINION BELTING CO. LTD.
HAMILTON, CANADA.

L'ALCOOL A BON MARCHÉ POUR LES MOTEURS

L'alcool est un combustible si important, que son emploi dans l'industrie ne devrait pas être restreint par des impôts élevés.

Il n'est pas douteux que les lois qui rendent son usage onéreux à ceux qui voudraient l'employer comme combustible dans une machine ont été faites dans l'intérêt du bien public; malgré cela, la législation devrait encourager l'usage de l'alcool industriel de qualité intérieure, impropre à la consommation, sans pour cela ôter les restrictions qui existent à la vente des vins et liqueurs. Les bienfaits à retirer du libre emploi de l'alcool dans les arts ont été exposés clairement par le professeur Elihu Thomson devant la Commission du Budget de la Chambre des Représentants des États-Unis. Son rapport peut être résumé comme suit, d'après "Scientific American":

Aux usines de la General Electric Company à Lynn, une machine Deutz à alcool — un type de machine construite en Allemagne spécialement pour l'emploi de l'alcool — a été essayée dernièrement et les résultats ont prouvé sans l'ombre d'un doute que l'alcool, s'il est à prix assez bas, convient à la combustion interne dans les machines motrices.

Cette machine spéciale doit être envoyée à l'île de Cuba et reliée à une dynamo qui fournira l'éclairage électrique. Elle fonctionnera au moyen de l'alcool de Cuba qui se vend là à raison de 12 à 15 cents le gallon. Pour les expériences on s'était procuré quelques gallons de cet alcool; on trouva que c'était un esprit de haute teneur, contenant 94 pour cent d'alcool en volume et 6 pour cent d'eau, ou environ 90 pour cent d'alcool en poids. Bien que ce ne soit pas un alcool méthylique ou un alcool dénaturé, il est hors de doute que l'alcool dénaturé, l'esprit méthylique se comporterait d'une façon identique à l'alcool de grain pur.

Pour obtenir cet échantillon d'alcool cubain, il fut nécessaire de payer un droit d'importation de \$4 par gallon, ainsi que d'autres charges, ce qui augmenta énormément le prix de revient relativement à la valeur de cet alcool à Cuba.

Les expériences ont démontré que l'alcool convenait comme combustible pour actionner un moteur, même s'il contenait 15 pour cent d'eau. Bien que le pouvoir de chauffe de l'alcool, ou le nombre d'unités thermiques qu'il contient, est bien inférieur à celui de la gazoline, les expériences ont démontré qu'un gallon d'alcool développe réellement le même pouvoir dans une machine à combustion interne qu'un gal-

lon de gazoline. Cela est dû au plus grand pouvoir efficace de l'alcool.

Moins de chaleur s'échappe avec les gaz de déperdition et par l'enveloppe d'eau.

Le mélange de vapeur d'alcool et d'air supporte sans explosion prématurée une pression beaucoup plus élevée que ne peut le faire un mélange de gazoline et d'air; c'est là un des principaux facteurs qui donnent un effet plus puissant. Il s'en suit qu'avec l'alcool au même prix que la gazoline, la puissance développée et son prix de revient seront relativement les mêmes, en ce qui concerne le combustible lui-même; mais étant donné le plus grand pouvoir efficace de l'alcool, celui-ci demande moins d'eau de refroidissement, ou bien un pourcentage moins fort de la chaleur de combustion serait communiqué aux parois du cylindre. Les gaz d'échappement d'une machine à alcool emportent avec eux moins de chaleur. Ce sont des gaz plus froids.

On reproche aux machines à gazoline ou à kérosène l'odeur que répandent leurs gaz d'échappement. Dans les essais faits avec la machine à alcool Deutz, on n'a pas pu faire semblable objection, les gaz qui s'en échappent ont une très légère odeur, ou sont presque inodores. L'alcool employé comme combustible dans une machine peut être d'une richesse très variable et, même lorsqu'il y a un excès considérable d'alcool par rapport à l'air, le gaz d'échappement n'a pas une odeur désagréable; avec la gazoline ou la kérosène, une pareille condition donne lieu à un échappement de gaz fumeux et ayant une mauvaise odeur. Un combustible ne donnant pas de gaz d'échappement d'une odeur désagréable est de la plus haute importance dans le cas de machines stationnaires d'une puissance considérable, car alors l'échappement se fait dans une enceinte limitée et peut devenir nuisible. C'est un fait qui a été souvent constaté avec les machines à

PROCUREZ-VOUS CE QU'IL Y A DE MIEUX.

Achetez des Articles de vente rapide et augmentez le plaisir et le profit.
Le plus grand assortiment qui existe.

EN VENTE CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE GROS. FAITES VENIR LE CATALOGUE 1908

The Dowsell Manufacturing Co., Limited
W. L. HALDIMAND & SON
MONTREAL
AGENTS POUR L'EST.
Hamilton, Ontario.

gazoline et à kérosène et qui a tendu grandement à limiter leur application, surtout dans les districts où la construction est dense.

Un grand nombre de produits agricoles peuvent être facilement convertis en alcool, et on peut toujours se procurer les produits non susceptibles d'être mis sur le marché, soit à cause d'une récolte surabondante ou défectueuse, soit à cause d'une récolte avinée.

Chaque district agricole peut ainsi subvenir à ses propres besoins en fait d'alcool moteur, ainsi qu'aux besoins d'autres districts. Comme l'alcool peut être emmagasiné pendant une période indéfinie sans subir d'altération, on peut prendre soin facilement de tout surplus de production. Un important manufacturier de sucre de betterave a émis l'opinion qu'avec les déchets provenant de l'industrie du sucre de betterave, on pourrait produire de l'alcool à environ 10 ou 12 cents par gallon. Il est probablement vrai qu'un prix aussi bas pourrait être réalisé pour de l'alcool extrait des déchets d'autres produits agricoles, tels que pelures de fruits, fruits en partie gâtés, grain en surplus, etc.

On peut conclure avec raison que, si l'alcool était exempt d'impôts, on ne pourrait le remplacer par aucun autre combustible à si bas prix. Pour terminer, on peut mentionner que le rendement — c'est-à-dire le rapport du pouvoir aux unités thermiques — est probablement plus élevé dans les machines à alcool que dans celles actionnées par tout autre combustible, et il n'est pas douteux qu'en raison de la nouveauté relative des engins à alcool, ces machines sont appelées à subir des perfectionnements.

LE CIDRE EN FRANCE

Le cidre devient rapidement le breuvage le plus populaire en France, dit Edward Conner, dans le journal "Mineral Water Trade." La demande croissante qui se produit pour le cidre dans toutes les classes de la société doit être attribuée uniquement au fait regrettable que le public perd de plus en plus confiance dans la pureté des vins qu'on lui offre. Une falsification incessante sous une forme ou sous une autre a eu et continue à exercer de tels effets sur l'industrie du vin du pays que les fabricants de vin n'ont jamais été plus embarrassés pour savoir comment agir au mieux de leurs intérêts. Toutefois, il ne faut pas mal interpréter cette remarque pénible; elle ne signifie pas, comme certains paraissent en conclure que les vains sains et bons sont chose



QUEBEC STEAMSHIP CO. LIMITÉE.

New-York, Bermudes et Indes Occidentales.

Lignes de la Malle Royale.

Partant de la jetée 47, North River, New York.

De New-York aux Bermudes.

Le nouveau Steamer à deux hélices **Bermudian**, 5530 tonnes, et le **Pretoria**, 3300 tonnes, 3, 10, 17 et 24 mai.

De New-York aux Indes Occidentales.

BARBADE direct

Steamer **TRINIDAD** Samedi 5 Mai à midi.

St-Thomas, St-Croix, St-Kitta, Antigua, la Guadeloupe, St-Domingue, la Martinique, St-Lucie, la Barbade et Demorara.

Steamer **MANOA**, Jeudi, le 10 Mai à 3 heures p. m.

On peut se procurer des tickets dans tous les principaux bureaux de tickets.

Pour fret, passage et assurance, s'adresser à A. E. Unterbridge & Co., 29 Broadway, New-York. Arthur Ahern, Secrétaire, Québec.

J. G. BROCK & CO. AGENTS,
211 Rue des Commissaires, Montréal.

HORMISDAS CONTANT, Entrepreneur
Plâtrier, 609 Berril. Phone Bell E. 1177.

AUGER & SON,

Nous achetons et vendons toutes sortes de bois du Canada et des Etats-Unis: — Epinette, Pin Blanc, Bois Blanc, Frêne, Cèdre, (Douglas Fir), Hêtre, Merisier, Noyer noir, Noyer tendre, Cerisier, Châtaignier (Cottonwood), Prêche, Erable, Pin rouge, Pin des Carolines (Yellow pine), Chêne (Redwood), Bois de plancher, Bois de pulpe, Dormants et Poteaux de Cèdre.

QUEBEC.

Une Industrie Pur ment Canadienne

COUVERTURE EN MICA

Pour Tuyaux à Vapeur, à Eau Chaude et à Eau Froide, Tuyaux de Chaleur, Fournaises, Chaudières, Etc.

APPAREILS REFRIGERANTS

Reconnus par des experts du Canada, de la Grande-Bretagne et des Etats-Unis comme ayant les qualités non conductrices les plus hautes au monde.

MANUFACTURÉE UNIQUEMENT PAR

Mica Boiler Covering Company, Ltd.
86 à 92, RUE ANN, MONTREAL.

Entrepreneurs pour l'Amirauté Britannique.

Récompensés à l'Exposition de Paris, 1900; l'Exposition Pan-Américaine, 1901; Glasgow, 1901; Wolverhampton, 1902, etc., etc.

du passé en France. Néanmoins, la confiance du public a été fortement ébranlée dernièrement, tellement que tous les efforts faits par les marchands honnêtes et irréprochables pour ramener la confiance n'ont reçu que très peu d'encouragement.

L'industrie du cidre en France n'a jamais été dans une si belle condition. La récolte des pommes de l'année dernière a été si forte que les fabricants de cidre n'ont pas eu un nombre suffisant de tonneaux. On admettra que la Grande-Bretagne et l'Allemagne deviennent rapidement des centres producteurs de cidre d'une grande importance; on ne peut pas dire que la France craigne d'être immédiatement évincée du marché du cidre par ces deux nations; malgré la concurrence active, il y a suffisamment de place dans le monde, dit-on, pour que ces trois pays cultivent le pommier et fassent du cidre sans s'ingérer dans la prospérité commerciale l'une de l'autre. Les caves n'ont jamais été aussi pleines de bon cidre que maintenant, fait agréable à savoir et dont se réjouissent avec beaucoup de raison les cultivateurs et les fabricants de cidre.

Travaux d'Inventeurs

MM. MARION & MARION, Solliciteurs de Brevets, Montréal, Canada, et Washington, E.-U., fournissent la liste suivante de brevets canadiens et américains récemment obtenus par leur entremise.

Tout renseignement à ce sujet sera fourni gratis en s'adressant au bureau d'affaires plus haut mentionné.

Nos CANADA

- 98157—Noël Bouchard, Longue Pointe, Qué. Frein de char.
98521—Thomas P. Lessard, St-Pierre Broughton [Beauce], Qué. Attache pour couvercle de réceptacles à recueillir la sève.
98640—James McMahon, Enderby, C. A. Hache et pic combinés, à l'usage des mineurs.

Nos ETATS-UNIS

- 816129—Asahel Ed. Scouten, Riding Mountain, Man. Attelage de chars.
816820—Louis Z. Pouhot, Montréal, Qué. Poulie pour lever ou baisser toutes sortes de toiles pour fenêtres.
817238—Isaïe Fréchette, Montréal, Qué. Hair and hat securing device. Epingle perfectionnée pour fixer cheveux et chapeaux.
817276—Joseph E. Roy, Montréal, Qué. Presse à imprimer.
818220—Albert Bélaïr, Montréal, Qué. Perfectionnements aux machines à

Si une seule petite annonce dans un journal ne vous a pas fait vendre toutes les marchandises que vous avez, ne parlez pas contre la publicité. Il faut que vous continuiez cette publicité et que vous prépariez avec soin des annonces qui vous fassent faire des ventes.

Assurances

L'ASSURANCE SUR LA VIE
L'ENQUÊTE, LE MAL ET LE REMÈDE

Par Dr. William A. Fricke

(Suite).

Il ne serait pas raisonnable d'accuser les compagnies d'assurance-vie d'avoir fait les auteurs à ce moment de la promulgation de cette loi, ou d'avoir usé de leur influence pour qu'elle fût promulguée. Il y avait dix-huit compagnies en 1865 dans l'Etat de New-York, avec un capital total de \$23,000,000 seulement, et les membres de la New York Life, de la Mutual Life et de l'Equitable, formaient un nombre total de moins de \$37,000, répartis dans tout le pays; ce nombre représentait plus de la moitié du nombre total des membres des dix-huit compagnies réunies.

Cette loi mauvaise a coûté aux assurés cent fois plus d'argent que les compagnies n'en ont déboursé par rapport à elle; si une compagnie prétend n'avoir rien dépensé de ce fait, elle ne peut en tirer aucun crédit, car les compagnies qui ont évité des dépenses de ce genre l'ont fait aux dépens de ceux qui ont contribué à ces dépenses et qui par là ont évité de plus fortes impositions en empêchant la promulgation de lois mauvaises ou injustes.

Prenez comme exemple la Northwestern Mutual Life de Milwaukee, qui, pendant des années, s'est enorgueillie de n'avoir pas versé un seul dollar pour se protéger; l'administration de cette compagnie n'a pas pensé qu'elle devait le faire, tant que la législation proposée a affecté de la même manière toutes les compagnies, dont la plus forte était forcée de combattre pour sa défense; mais, il y a six ans, une loi fut passée dans l'Etat de Milwaukee, dirigée spécialement contre la Northwestern Mutual Life, et qui fait que, pendant les six dernières années, la compagnie a payé en taxes de représailles et en honoraires, de fait de cette loi, \$2,000,000 de plus qu'elle n'avait payé pendant les six années précédentes. Depuis lors, la Northwestern Mutual a reconnu la nécessité d'avoir un conseil légal.

La dernière le gouverneur réformateur du Wisconsin poussa fortement à l'adoption d'une loi qui, si elle avait été adoptée, aurait imposé aux compagnies d'assurance-vie faisant affaires dans l'Etat de New-York, une taxe égale à celle de 7 à 14 pour cent; la meilleure affaire aurait été que plus une compagnie agissait loyalement et équitablement à l'égard de ses porteurs de po-

BANQUE D'HOCHELAGA

Avis est par les présentes donné qu'un dividende de un et trois quarts pour cent (1 $\frac{3}{4}$ p.c.) sur le capital payé de cette institution, a été déclaré pour le trimestre finissant le 31 mai prochain et sera payable au bureau principal de la banque en cette ville et à ses succursales, le et après vendredi, le premier jour de juin prochain aux actionnaires inscrits au registre le 17 mai.

Par ordre du conseil de direction,

M. J. A. PRENDERGAST,
Gérant Général.

La Banque Nationale

AVIS

Mardi, le 1er mai prochain, et après, cette banque paiera à ses actionnaires un dividende de trois pour cent sur son capital pour le semestre finissant le 30 avril prochain.

Le livre de transport d'actions sera fermé du 16 au 30 avril prochain inclusivement.

L'assemblée annuelle des actionnaires aura lieu au bureau de la banque, Basse-Ville, mercredi, le 16 mai prochain, à 3 heures p. m.

Les procurations pour voter devront, pour être valides, être déposées à la banque cinq jours francs avant celui de l'assemblée, c'est-à-dire, avant 3 heures p. m., jeudi, le 10 mai prochain.

Par ordre du Bureau de Direction.

P. LAFRANCE,
Gérant.

Québec, le 20 mars 1906.

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
TEL. BELLE, MAIN 2113.

lices, plus forte était sa taxe. Sous une telle loi, les taxes de la Northwestern Mutual auraient été portées de \$1,200,000 à \$1,400,000 par an. Et maintenant, après avoir montré une telle activité pénible dans la garde des intérêts de ses assurés, cette compagnie sera la principale victime d'une enquête de réforme, qui, on l'espère, peut créer assez d'étonnement pour que le mouvement réformateur continue jusqu'aux élections prochaines.

Les dépenses ayant rapport à la législation n'impliquent pas le moins du monde la corruption. L'homme qui est de bonne foi dans le tort, qui croit que ce qu'il préconise aura de très bons résultats, est plus difficile à convaincre du contraire, ses arguments sont plus insinuants et plus plausibles. Outre celui-ci, il y a l'homme qui essaie de redresser un tort par l'application d'une nouvelle loi; celui qui a perdu sa cause et qui est déterminé à rectifier l'ignorance du tribunal par une nouvelle ordonnance, et la compagnie qui cherche souvent à obtenir un avantage aux dépens de ses rivaux et du public. Tous ces gens sont moins dangereux que le "graftier." Celui-ci est toujours dans la très petite minorité et est toujours un lâche; l'enquête légale faite dans l'état de New-York a montré à combien de gens de cette sorte on a affaire, avec cinquante-et-un états et territoires.

La guerre a été déclarée aux lois adverses, et ce sont les trois ou cinq compagnies qui en ont payé les frais, presque toutes les autres prétendant en toute hâte n'avoir pas participé aux dépenses, mais en avoir récolté les fruits. Cependant quand on considère tout l'argent dépensé dans ce but et réparti entre cinquante-et-un états et territoires, avec les nombreuses sessions de leurs législatures pendant la période couverte par l'enquête, et les nombreux bills et projets de lois présentés et examinés, on s'étonne que cette dépense ait été si raisonnable et on pense qu'il est bien déraisonnable que la nécessité de cette précaution ayant pour but la bonne administration ait été supportée par un si petit nombre de compagnies et que leurs porteurs de polices aient été obligés de subir la dépense totale.

Bien entendu, cette dépense ne devrait et ne pourrait pas exister, si les porteurs de polices pouvaient être suffisamment intéressés; mais ils ne le peuvent pas. Des lois sur les caucus ne seraient pas nécessaires si l'assistance à ces assemblées était une condition préalable pour pouvoir voter le jour de l'élection; les caucus seraient alors réglementés par les partis politiques dans leurs propres intérêts de manière à se faire le plus de partisans possible le jour de l'élection; mais comme l'assistance à ces assemblées préliminaires n'est pas une condi-

tion préalable, il a fallu faire des lois à ce sujet pour que l'électeur pût donner librement son vote. Si on ne peut pas se fier au détenteur de police, si celui-ci ne veut pas aider la compagnie à se protéger contre une législation contraire, l'administration est obligée de payer un conseil légal pour faire ce que le porteur de polices ne veut pas faire. Ce fait toutefois a été l'un des plus commentés de ceux révélés par l'enquête.

Le mal qui existe véritablement—tous les autres ne sont que comme des champignons se développant à l'abri de son ombre—le véritable mal est une infraction, pratiquée graduellement depuis trente-cinq ans, aux principes simples et fondamentaux de l'assurance-vie.

Tandis que l'assurance-vie s'est développée d'une manière merveilleuse dans ce pays, les pays étrangers excellent à faire des lois simples et complètes et à trouver des méthodes pour exercer une surveillance sur l'assurance et la rendre publique.

Une étude des lois allemandes, par exemple, montre que deux points essentiels dominent dans la surveillance et l'administration de l'assurance sur la vie: premièrement, l'assurance-vie convenablement dirigée n'est ni plus ni moins qu'une réunion mutuelle d'un grand nombre d'individus contribuant à un fonds commun, chacun s'assurant soi-même par ses contributions, tous prenant également part aux frais et aux bénéfices, la caractéristique dominante d'une telle organisation étant qu'une équité parfaite et l'économie doivent régner de façon que le plus grand bien résulte pour chaque individu avec le moins de frais possible; deuxièmement, une comptabilité stricte, quant aux fonds confiés à l'administration et, comme les contributions ne servent qu'à l'assurance seule, tout caractère spéculatif et de placement étant éliminé, il s'en suit que les comptes de tous les fonds sont rendus à intervalles rapprochés aux souscripteurs et que ces comptes couvrent et au-delà les dépenses encourues pour la protection réelle fournie.

Le but de la loi et la portée de la surveillance semblent ne servir qu'à renforcer la sécurité, l'économie et la mutualité. La compagnie américaine, avec le dépôt exigé de sa réserve légale, la limitation des dépenses pour obtenir de nouvelles affaires et les comptes faits à courts intervalles, est une organisation tout-à-fait distincte en Allemagne, offrant non seulement une meilleure protection, mais une meilleure garantie, sans égard pour ce qui peut arriver à la compagnie dans son propre pays ou dans d'autres pays. Dans la promulgation de sa loi récente, la France suit pratiquement la même ligne de conduite. Même en Russie, la compagnie Américaine est soumise au rendement des comptes à chaque assuré à des intervalles rapprochés, tandis qu'aux

UBALDE GARAND TANCRÈDE D. TERROUX
GARAND, TERROUX & CIE.,
BANQUIERS ET COURTIERS

116 Rue St-Jacques, MONTREAL

Effets de commerce achetés. Traités émises sur toutes les parties de l'Europe et de l'Amérique. Traités des pays étrangers encaissés aux taux le plus bas. Intérêt alloué sur dépôts. Affaires traitées par correspondance

BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817

CONSTITUÉE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé..... 14,400,000.00
Fonds de Réserve..... 10,000,000.00
Profits non Partagés..... 801,855.41

BUREAU DES DIRECTEURS

LE TRÈS HON. LORD STRATHCONA AND
MOUNT ROYAL, G.C.M.G., Président Honoraire
HON. SIR GEORGE A. DRUMMOND, K.C.M.G., Président
E. S. Clouston, Vice-Président James Ross, ECR.,
A. T. Paterson, ECR., HON. ROBT. MACKEY
R. B. Angus, ECR., Sir W. O. MacDonald
Edward B. Greenhalgh, ECR., R. G. Reid, ECR.,
E. S. Clouston—Gérant Général,
A. Macdonell, Inspecteur chef et Surint des Succursales.
H. V. Meredith, Asst. Gérant Général et Gérant à-Montréal
C. Sweeney, Surintendant des succursales de la
Colombie Anglaise
W. E. Stavert, Surintendant des succursales des
Provinces Maritimes
F. W. Taylor, Asst. Inspecteur, Montréal
F. J. Hunter Asst. Inspecteur, Winnipeg
T. S. J. Saunders, Asst. Inspecteur, Montréal.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve

Montréal—H. V. Meredith, Gérant et Asst. Gérant Gén.
Londres, Eng.—46.47 Threadneedle St., E. C. Alex. Lang,
Gérant.
New York—59 Wall St., R. Y. Hebden et A. D. Braithwaite, (act.), Agents
Chicago—Cohn Monro et Lassalle, J. M. Greata, Gérant—
St John's et Birchy Cove, (Baie des Isles) Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNES dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.

COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.

LETRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre. The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.

Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.

Edoore—The British Linen Company Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS

New-York—The National City Bank. The Bank of New-York, N. B. A. The National Bank of Commerce à N. Y.

Boston—The Merchants National Bank. J. B. Moore & Co.

Buffalo—The Marine Bank

San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: St-Hyacinthe, P.Q.

CAPITAL PAYE \$399,515.00
RESERVE 75,664.00

DIRECTEURS:

G. C. DESSAULLES, Président.
J. R. BRILLON, Vice-Président.
T. P. MORIN, V. B. SICOTTE,
M. ARCHAMBAULT, DR E. OSTIGUY,
JOS. MORIN, W. A. MOREAU,
F. PHILIE, Inspecteur. Caissier.

Succursales:

Drummondville, - - - H. St-Amant, Gérant.
S. Cessaire, - - - M. N. Jarry, Gérant.
Farnham, - - - J. M. Bélanger, Gérant.
Iberville, - - - J. F. Moreau, Gérant.
L'Assomption, - - - H. V. Jarry, Gérant.
Correspondants:—Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, The First National Bank, Ladenburg, Thalman & Co. Boston: Merchants National Bank.

Etats-Unis, la plus grande sécurité, après la réserve légale, le dividende annuel et les comptes rendus à chaque assuré, a toujours été négligée ou rencontré de l'opposition.

Si les administrations de compagnies d'assurance-vie avaient été obligées par la loi à la même comptabilité stricte pour le surplus accumulé que pour la réserve légale, il n'y aurait pas eu de révélations surprenantes, ni de nécessité pour une enquête légale.

Il n'a pas été question de la solvabilité d'aucune de ces compagnies; on n'a même pas émis un soupçon sur la manière dont les fonds de réserve avaient été gérés, et il est un fait indiscutable, c'est qu'aucune compagnie d'assurance-vie n'a failli, quand elle a observé strictement les exigences de la loi au sujet de la réserve. Les faillites qui ont eu lieu sont dues à une non observance de la loi.

Ceci étant admis, il s'en suit qu'avec une répartition annuelle, les fonds d'une compagnie d'assurance-vie seraient tous soumis aux restrictions qui s'appliquent maintenant à la réserve, et le dernier élément tendant à la mauvaise administration et à l'extravagance aurait disparu. Le résultat aurait même été plus important, car avec une répartition annuelle, la rivalité entre compagnies se serait changée en une concurrence de conservatisme et d'économie dans l'administration pour montrer des résultats aux détenteurs de polices.

Un règlement de comptes annuel donné à chaque individu composant l'administration d'une compagnie d'assurance-vie une responsabilité à laquelle il ne peut pas se soustraire et dont dépend son maintien comme fonctionnaire, ainsi que le succès futur de la compagnie.

Pourquoi une compagnie d'assurance-vie est-elle organisée?

Pour fournir de l'assurance sur la vie. Quel est le seul but dans lequel une compagnie d'assurance-vie peut recevoir de l'argent?

Dans le but de fournir de l'assurance. Si donc un assuré a payé à une compagnie plus d'argent qu'il n'en fallait pour payer l'assurance prévue par sa police, quelle est la seule justification que peut fournir la compagnie pour retenir par elle les sommes payées en trop?

Fournir plus d'assurance, ou ajouter les surplus de paiements à la réserve versée par la police, de manière à diminuer la période des futurs paiements de prime.

L'assurance sur la vie est chose si simple et on obtient sa plus grande utilité en la limitant au but qui lui est assigné à l'origine. Les choses qui semblent mystérieuses ou difficiles à prendre pour l'homme d'intelligence moyenne, sont des matières qui ont été introduites après coup dans l'assurance qui n'ont pas de place ou ne devraient pas avoir de place dans une institution

bienfaisante et si nécessaire à notre économie sociale.

Le prix de l'assurance-vie n'est pas la prime payée au commencement de l'année, mais la différence entre la prime payée et le montant réparti et décompté à la fin de l'année, de sorte qu'à plus le montant réparti est grand, moins est élevé le prix de l'assurance. Ce n'est que de cette manière que le prix de l'assurance peut être abaissé, et ce n'est qu'ainsi qu'est éprouvé réellement le travail effectif de l'administration.

Après la répartition annuelle et le règlement de comptes envers chaque assuré, le point le plus important est une limite imposée au coût des nouvelles affaires, en réduisant ce coût au chargement pour dépenses concernant les nouvelles primes reçues en espèces par la compagnie. Sur une telle base, quel que soit le pourcentage de commission accordé à l'agent ou le temps au bout duquel cette commission est payée, chaque police rapporterait ce qu'elle a coûté, sans qu'il soit nécessaire de faire appel aux fonds d'autres détenteurs de polices. Une telle méthode de compensation pousserait aussi l'agent à persister à maintenir les termes des affaires faites, surtout si on prohibait les courtages, les bonus, et les avances de toute espèce faites directement ou indirectement.

Voilà les seules lois nécessaires pour remédier au mal.

Avec une répartition annuelle et une limite imposée quant à ce qui concerne les frais pour assurances nouvelles, il importe peu que la compagnie soit mutuelle ou compagnie par actions, les résultats pour l'assuré détermineront seuls ses mérites. La compagnie devra se tenir dans les limites qui donneront les meilleurs résultats et, comme les compensations des agents ne peuvent pas être augmentées, sous une loi convenable, sans augmenter le taux des primes, chose que la compétition empêcherait, les grandes et les petites compagnies, les anciennes et les nouvelles seraient toutes sur le même pied.

Ce serait la manière la plus efficace et la seule de mettre un frein aux ventes de polices au rabais, car une loi appropriée pour une répartition annuelle nécessiterait une clause définie visant la mise au jour du surplus réel divisible. On établirait ainsi un règlement assés sur une base solide pour la valeur de l'actif.

En résumé, ces deux lois remédieraient à tous les abus dont on se plaint dans l'assurance et aideraient à faire tomber un certain nombre de lois inutiles et sans effet.

La loi de chaque état est assez forte pour opposer à des salaires excessifs, à des dépenses légales, législatives et autres, ont pour effet l'escamotage de paiements latéraux et la vente et l'achat de polices; elle peut le faire en exi-

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

BUREAU PRINCIPAL
No 9 Place d'Armes . . . MONTREAL

BUREAU D'ADMINISTRATION

Monsieur G. N. DUCHARME, . . . Président
Capitaliste de Montréal.
Monsieur O. B. BURLAND, . . . Vice-Président
Industriel de Montréal.
L'Hon. LOUIS BRAUBIEN, . . . Directeur
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur H. LAPOINTE, . . . Directeur
De l'Épicerie au Gros Laporte, Martin & Cie
Monsieur S. CARSELY, . . . Directeur
Propriétaire de la maison "Carsely," Montréal.
M. Tanorède Bienvenu, - Gerant-Général
M. Ernest Brunel, - - - - - Assistant-Gerant
M. A. S. Hamelin, - - - - - Auditeur

SUCCURSALES

MONTREAL: 316 Rachel, (coin St-Hubert & 271 Roy
(St-Louis de France); 1139 Ontario, coin Panet; Magasin
Carsely; Abattoirs de l'Est, rue Frontenac.
Berthierville, P. Q.; D'Irassili, P. Q.; St. Anselme, P. Q.
Terrebonne, P. Q.; St. Guillaume d'Upton, P. Q. Pier-
reville, P. Q.; Valleyfield, P. Q.; Ste-Scholastique, P. Q.
Hull, P. Q.

Bureau des Commissaires-Censeurs

Sir ALEXANDRE LACOSTE, . . . Président
Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
M. le Dr E. P. LACHAPPELLE, . . . Vice-Président
Honorable ALFRED A. THIBAudeau, Sénateur.
(de la maison Thibaudeau, Frères de Montréal.)
Honorable LOMER GOUIN, Ministre des Travaux Publics
de la Province de Québec.
Dr A. A. BERNARD et l'hon JEAN GIROUARD,
Conseiller Législatif

DEPARTEMENT D'EPARGNES.

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 4 p.c. l'an suivant termes. Intérêt de 3% l'an, payé sur dépôts payables à demande.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL MONTREAL.

Capital, - - - - - \$3,000,000
Fonds de Réserve, - - - - - \$3,000,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.
A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Sur-
intendant des Succursales.

Succursales dans la Province de Québec:

ARTHABASKA
CHICOUTIMI
FRASERVILLE
KNOWLTON
MONTREAL—
RUE ST-JACQUES—
RUE STE-CATHERINE—
MARKET AND HARBOUR—
ST-HENRI—
QUÉBEC
SOREL,
STE-FLAVIE STATION
STE. THÉRÈSE DE BLAINVILLE
VICTORIAVILLE

54 Succursales dans tout le Canada.
Agences à Londres, Paris, Berlin et dans
toutes les principales villes du monde.
Emission de Lettres de Crédit pour le com-
merce et lettres circulaires pour voyageurs.

geant des rapports détaillés sur ces fonds et des mémoires à publier dans les rapports annuels. Les lois actuelles sont assez puissantes pour empêcher les excès et l'extravagance dans cette direction, sans le secours de nouvelles lois. La publicité est la sauvegarde la plus efficace pour l'avenir. Il y a une autre question qui demande une attention sérieuse et urgente et pour laquelle le public souverain est à blâmer: la base sur laquelle est établie la surveillance de ces grands intérêts de l'assurance.

Chaque état a son propre département d'assurance, dans lequel les fonctions de surintendant ou de commissaire sont des fonctions politiques. Cette position s'obtient par des influences politiques; il est rare qu'on s'enquière des connaissances du candidat en fait d'assurance, et l'homme qui possède ces connaissances se rencontre par accident. La seule chose remarquable au sujet de la surveillance par l'état, c'est qu'il existe peu de surintendants ou de commissaires ayant eu ou ayant acquis une connaissance de l'assurance suffisante pour rendre réellement service au public et aux compagnies; mais cette charge étant une charge due à des influences politiques, les hommes qui la remplissaient ont dû la quitter, comme le feront les quelques hommes de choix qui l'occupent actuellement.

Les départements d'assurance ont dégénéré en simples bureaux de collection du revenu. Pendant les trente dernières années, les différents états ont perçu \$150,000,000, comme redevances et taxes des compagnies d'assurance; qu'a retiré le détenteur de polices, comme protection ou sécurité, d'un tel impôt?

Après les bénéficiaires, l'état est la partie la plus intéressée à la solvabilité de ces institutions; grâce à elles, les foyers sont maintenus, les enfants sont élevés, et la fortune perdue est restaurée; cependant on leur impose chaque année de nouvelles taxes, et le prix de l'assurance augmente en conséquence, car c'est toujours l'assuré qui paye.

On critique sévèrement les départements d'assurance pour n'avoir pas découvert de fautes dans leurs inspections. De telles critiques sont sans doute faites sous l'impression que les inspections ont lieu pour la protection du public. Ce devrait certainement être leur but; mais dans ce cas, l'état ne devrait-il pas en supporter les frais, permettre ainsi aux examinateurs de remplir leur tâche sans se plier aux volontés de la compagnie et les laisser libre de critiquer tout ce qui doit l'être? D'après la loi de presque tous les états, la compagnie inspectée, et non l'état, est obligée de payer les frais d'inspection. L'année dernière la législature du Wisconsin, à la majorité moins une voix passa une loi pour redresser ce tort et l'homme qui est convaincu d'être le gouverneur le plus grand réformateur,

est opposé à cette mesure, insistant pour que les compagnies continuassent à payer.

C'est à peine s'il y a plus d'un seul département d'assurance dans ce pays, capable d'après la loi de procéder à une inspection demandant un ou deux mois, sans faire d'abord des arrangements avec les fonctionnaires de la compagnie pour lui permettre de puiser périodiquement dans le trésor de manière à payer les examinateurs et les frais à mesure que l'inspection progresse. Je me demande quelles critiques auraient été soulevées dans la presse quotidienne, si les compagnies d'assurance avaient avancé chaque semaine l'argent pour payer les éditeurs, les reporters, les imprimeurs et avaient laissé de côté le journaliste. Le fait que des critiques ont été faites par des commissaires d'assurance, à qui ces honoraires d'inspection étaient donnés injustement, prouve que ces fonctions étaient remplies par des hommes vifs; mais ceux-ci ne sont pas restés longtemps. Un commissaire d'assurance qui aurait essayé de mener une inspection unilatérale, comme a été menée l'enquête légale, même à ses propres frais, aurait été mis en interdit par les tribunaux, ou destitué.

Pendant près d'un an, ces compagnies d'assurance sur la vie et leur administration ont été l'objet de critiques journalières et d'insinuations; quelles sont leurs torts réels et la malhonnêteté déclarée qui justifient de pareilles attaques?

Quelle autre institution financière dépendant de la confiance publique aurait pu résister à ces attaques et faire face à l'orage, tout en demeurant solvable?

Des erreurs ont été faites, erreurs causées par une accumulation merveilleuse et rapide de millions, mais il y a beaucoup de choses à recommander et à approuver. Il y a eu à blâmer, mais ce blâme, considéré avec calme et réparti convenablement laisse peu d'entre nous exempts de reproches. Le remède à apporter est simple, ce n'est pas un remède violent qu'il faut.

WILLIAM A. FRICKE.

Voici la formule d'une excellente peinture à la chaux, pouvant du reste se colorer si on le désire, ne coûtant que fort peu, s'étendant facilement et séchant vite. Dans un vase en grès, par exemple, on met quelque 2 oz. de chaux fraîchement éteinte, et on verse dessus assez de lait écrémé pour donner une mixture à consistance crémeuse; puis on ajoute encore du lait jusqu'à en avoir employé en tout un peu plus d'une pinte. On pulvérise, d'autre part, près de 3 livres de blanc d'Espagne, et on le laisse peu à peu tomber à la surface du liquide, où il s'immergent lentement. Finalement on brasse bien.

LE REHABILITATION DE L'ALCOOL

Dans une conférence récente, faite sous les auspices de la *Revue Scientifique*, M. Armand Gautier, membre de l'Institut, s'est efforcé de résoudre cette question si souvent débattue: l'alcool est-il un aliment? Dès l'origine, qui remonte à quelques années, nous avons tenu nos lecteurs au courant des phases successives de cet intéressant débat.

Suivant une théorie longtemps en faveur, le caractère propre de l'aliment était de se détruire, de perdre son individualité dans l'organisme pour produire un autre aspect ou de nouvelles propriétés.

M. Duclaux répondit qu'une matière alimentaire peut séjourner longtemps intacte dans l'organisme en attendant le moment de servir à ses fins, et émettait cette définition nouvelle:

«Est réputé aliment tout ce qui contribue à assurer le bon fonctionnement de l'un quelconque des organes d'un être vivant. A ce titre, l'eau, le sel sont des aliments, bien qu'ils ne subissent aucune transformation dans l'organisme. L'alcool est un aliment, bien que ses transformations puissent être lentes, et par cela seul qu'il peut servir dans certaines conditions à exciter le système nerveux.»

Les expériences faites jusqu'ici n'ayant pas donné complète satisfaction, des Américains, MM. Atwater et Benedict, les renouvelèrent avec toute la rigueur scientifique possible. Ils démontrèrent que, dans le régime alimentaire, on peut sans inconvénient remplacer du beurre, des légumes ou autres aliments analogues, par de l'alcool sous forme de vin ou d'eau-de-vie. L'inversement que, lorsqu'on supprime le vin ou l'alcool dans un repas, il faut le remplacer par quelque chose. C'est un argument décisif en faveur de la thèse de M. Duclaux qui, pratiquement, a conclu qu'il faut se tenir dans la zone où l'alcool est un bienfait, zone dépendante selon lui, pour l'homme adulte, en, à un litre de vin par jour, ou à une quantité correspondante d'eau-de-vie.

En reproduisant ces expériences nous émettions le vœu que l'on ne se contentât pas seulement de l'emploi des bons aliments pour la préparation des spiritueux, mais qu'on prohibât les mauvais. A cette condition, l'alcoolisme pourrait disparaître. Mais il faudrait aussi empêcher la fraude et le falsification ne fût-ce que stimulés par les droits exagérés. On est frappé l'alcool; et c'est pourquoi qu'on ne saurait trop réclamer la diminution.

Aujourd'hui, les conclusions de M. Armand Gautier viennent confirmer les précédentes. L'éminent professeur a montré, en effet, que les aliments

LONDON GUARANTEE & ACCIDENT COMPANY, LIMITED

Contrats de Garantie et de Fidélité. Polices d'assurance contre les Accidents et la Maladie.

Polices Collectives contre les Accidents pour les Ouvriers.

D. W. ALEXANDER, Gérant pour le Canada, Edifice Canada Life, TORONTO.
W. M. McCOMBE, Gérant pour la Province de Québec, Edifice Canada Life, MONTREAL.

L'ASSURANCE MONT-ROYAL

Compagnie Indépendante (incendie)

Bureaux: 1720 rue Notre-Dame

Coin St-François-Xavier, MONTREAL

RODOLPHE FORGET, Président.
J. E. OLÉMENT, Jr., Gérant-Général.

LA JACQUES-CARTIER

Compagnie d'Assurance Mutuelle contre l'Incendie.

Bureau: 118 St-Jacques, Montreal

Primes fixes et système mutuel.
Taux raisonnables, sécurité absolue.
Réclamations justifiées promptement payées.

On Demande des Agents.

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marlon & Marlon, Ingénieurs-Experts. Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal, et 907 G Street, Washington, D. C.

ALEX. DESMARTEAU

Successeur de Charles Desmarteau,

COMPTABLE, AUDITEUR, LIQUIDATEUR DE FAILLITES

Commissaire pour Québec et Ontario.

Bureaux, 1598 et 1608 rue Notre-Dame,

Montréal.

Arthur W. Wilks J. Wilfrid Michaud

WILKS & MICHAUD,

Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les provinces.

Règlement d'affaires de Faillites.

211 et 212 Bâtisse Banque des Marchands

Téléphone Main 425 MONTREAL.

THE HOME INSURANCE CO., De NEW YORK.
 Actif, - - \$21,239,052.88
 O. F. BERTHAUME, } Agts Spéciaux.
 ELDRIDGE G. SNOW, Président. J. H. PELLERIN, }

SUN FIRE OFFICE DE LONDRES, ANGLETERRE
 FONDÉE A. D. 1710.
 Actif, - - \$13,500,000.00.
 Gérant Canadien S. R. GAUTHIER, } Agts Spéciaux.
 H. M. BLACKBURN, Toronto. ROMEO POIRIER, }

BRITISH AMERICA ASSURANCE CO., DE TORONTO, ONT.
 FONDÉE EN 1888
 Actif, - - \$2,119,347.89.
 GEO. A. COX, Président. CHAS. CHARLEBOIS, Agt Spécial.

ÆTNA INSURANCE CO., DE HARTFORD, CONN.
 INCORPORÉE EN 1819
 Actif, - - \$16,815,296.87.
 WM. B. CLARK, Président. JOS. CHEVALIER, } Agts Spéciaux.
 L. PERRIN, }

BUREAU A MONTREAL POUR LES COMPAGNIES CI-DESSUS: **83, RUE NOTRE-DAME, Ouest,**
EVANS & JOHNSON, Agents Généraux. TEL. BELL, MAIN 771

LA
PROVIDENT SAVINGS LIFE
 Assurance Society of New York

LA MEILLEURE COMPAGNIE POUR LES ASSURES ET LES AGENTS
 Les agents habiles et les personnes recherchant une position rémunératrice, peuvent s'adresser au bureau principal ou à aucun des agents généraux de la compagnie.

BUREAU PRINCIPAL POUR LA PROVINCE DE QUEBEC
185, rue St-Jacques, - MONTREAL

LA COMPAGNIE D'ASSURANCE
"FEDERAL LIFE"

Bureau Principal: HAMILTON, Can.

Capital et Actif \$3,293,913.98
 Assurances contractées en 1905 3,329,537.08
 Payé aux Porteurs de Polices en 1905 236,425.35

Contrats d'Assurance les plus désirables

DAVID DEXTER, Président et Directeur-Gérant.
 H. RUSSEL POPHAM, Gérant, District de Montréal

CANADA-FEU

Assurances: \$5,500,000.00

HORS DE COMBINE. TAUX RAISONNABLES.
 A. P. SIMAR, Gérant. R. DUFRESNE, Président.
 Bureau Chef: 9, COTE ST-LAMBERT, MONTREAL

LONDON & LANGASHIRE
 LIFE INSURANCE COMPANY

Bureau principal pour le Canada MONTREAL

Bas prix Sécurité Absolue. Prompts Règlements. Polices émises sur tous les plans approuvés.
 F. SICOTTE Gérant Département Français
 Rt. Hon. LORD STRATHCONA & MOUNT ROYAL, Président
 B. HAL. BROWN Gérant Général pour le Canada

**LIBERALITE
 PROGRES
 FIDELITE**

Parmi les caractères qui distinguent l'administration de l'UNION MUTUELLE DU MAINE, il convient de mentionner — la libéralité de ses contrats — le progrès constant de ses opérations et sa fidélité aux intérêts de ses assurés.

A tous les Agents dont les vues rencontrent cette manière d'agir, il est fait une invitation cordiale.

"UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO'Y."

PORTLAND, MAINE

Fred E. RICHARDS, Prés. Art. L. BATES, Vice-Prés
 Pour agences s'adresser à Henri E. Morin, Surintendant, 151 rue St-Jacques, Montréal. W. J. JOSEPH, Gérant, 151 rue St-Jacques, Montréal. Geo. P. Chateaufort, Gérant, 405 rue St-Jean, Québec. J. P. Michaud, Gérant, Fraserville, Québec.

FONDS ACCUMULES DE L'ORDRE INDEPENDANT DES FORESTIERS

Les chiffres suivants donnent le total des Fonds accumulés de l'Ordre au 1er janvier des différentes années mentionnées, la période convertie allant de 1903 à 1904

1er Janvier 1883	\$ 2,967 93		
1884	10,857 65		
Augmentation en 12 mois		\$7,889 72	
1er Janvier, 1886	\$29,802 42		
1887	53,981 28		
Augmentation en 12 mois		24,178 86	
1er Janvier, 1889	\$117,821 96		
1890	188,130 36		
Augmentation en 12 mois		\$70,808 40	
1er Janvier, 1892	\$498,798 20		
1893	580,597 85		
Augmentation en 12 mois		\$171,799 65	
1er Janvier, 1894	\$ 858,857 89		
1895	1,187,225 11		
Augmentation en 12 mois		\$328,367 22	
1er Janvier, 1896	\$1,560,373 46		
1897	2,015,484 38		
Augmentation en 12 mois		\$455,110 92	
1er Janvier, 1897	\$2,015,484 38		
1898	2,558,832 78		
Augmentation en 12 mois		\$543,348 40	
1er Janvier, 1898	\$2,558,832 78		
1899	3,186,370 36		
Augmentation en 12 mois		\$627,537 58	
1er Janvier, 1899	\$3,186,370 36		
1900	3,778,503 58		
Augmentation en 12 mois		\$592,133	
1er Janvier, 1900	\$3,778,503 58		
1901	4,477,792 22		
Augmentation en 12 mois		\$699,288 64	
1er Janvier, 1901	\$4,477,792 22		
1902	5,224,854 58		
Augmentation en 12 mois		\$747,062 36	
1er Janvier, 1902	\$5,224,854 58		
1903	6,219,071 17		
Augmentation en 12 mois		\$994,216 59	
1er Janvier, 1903	\$6,219,071 17		
1904	7,453,303 14		
Augmentation en 12 mois		\$1,234,236 97	

BUREAU PRINCIPAL: TEMPLE BUILDING, TORONTO.
 Pour toute information, s'adresser à tout officier ou membre de la Société
 L. T. COL. MCGILLIVRAY, C. R., Secrétaire Suprême.
 BUREAU DE MONTREAL: 20 RUE ST-JACQUES.

vins en général, alcool, café, thé, bouillon de viande, épices, condiments aromatiques, nous apportent une dose très appréciable d'énergie physique et une part corrélative d'énergie morale. Leur action si rapide, après leur absorption, sur la fatigue principalement, ne permet pas de leur attribuer une valeur nutritive proprement dite. Ils ne se transforment pas en matière organique pour prendre place dans nos tissus, mais ils influencent avant tout notre système nerveux, et cette influence est si grande que l'on est amené à se demander si ce sont des aliments d'épargne, conservateurs de nos tissus et restaurateurs de nos forces.

La question a son importance, car si ce sont des aliments d'épargne, nous pourrions grâce à eux diminuer notre alimentation totale sans déchet équivalent de l'énergie produite, ce qui rendrait possible de sérieuses économies. Or, M. Gautier s'efforce de démontrer que les aliments nervins, en général, ne sont pas des agents d'épargne, en ce sens qu'il faut leur adjoindre une alimentation suffisante et normale; mais ils permettent seulement une utilisation plus complète de la chaleur fournie par cette alimentation et augmentent par là même le rendement du travail. De ce fait ils offrent une incontestable utilité qui justifie pleinement leur consommation si répandue.

Passant alors aux boissons alcooliques, vins, bière, cidre, liqueurs, le savant se demande si, en fin de compte, elles sont nutritives en même temps qu'excitantes, et voilà nettement posée, à nouveau et dans toute son ampleur, la question: l'alcool est-il un aliment?

Le savant cite alors les observations des physiologistes français, italiens, américains et en particulier les expériences d'Atwater et de Benedict, qu'il commente en ces termes:

"Dans les expériences d'Atwater, l'alcool consommé était étendu d'eau et porté à 10 degrés centésimaux. Le poids d'alcool réel ne dépassait pas 1 gramme à 1 gr. 2 par 1 kilogramme de poids des sujets. Soit, pour un homme moyen de 66 kilos, 66 à 80 grammes (soit environ 2.3 oz. à 2.8 oz.) d'alcool absolu par jour, ce qui répond à une bouteille de 73 à 78 centilitres de vin de Bourgogne de 11 à 12 degrés centésimaux."

En d'autres termes, 1 gramme d'alcool par kilogramme de l'individu. C'est, selon M. Gautier, la dose extrême qu'il ne faut pas dépasser.

Signalons aussi cette déclaration fort importante:

"Nous ne sentons et n'agissons que par nos organes, et la matière nutritive qui leur arrive chaque jour en pétrit pour ainsi dire la substance, la modifie

Sun Life Assurance Company of Canada

Bureau Principal, - MONTREAL

L'homme habile à prendre des assurances et qui veut conduire son affaire d'une manière strictement honnête et honorable, a une excellente occasion de le faire dans cette Compagnie "Prosperé et Progressive." Ecrivez au Surintendant des Agences à Montréal.

T. J. CHARBONNEAU, Prés. Tel. Bell, Main 4636
J. L. H. MARCIL, Sec.-Gérant. Tél. Marchands, 251.

LA FONCIERE

ASSURANCE MUTUELLE CONTRE L'INCENDIE

Incorporée d'après les lois de la Province de Québec; opère sous le contrôle du Gouvernement.

ETAT COMPARATIF

	31 Déc. 1904	31 Déc. 1905	Augmentation
Polices en vigueur.....	2309	4486	2177
Montant des Assurances en vigueur.....	\$1,610,000	\$3,020,000	\$1,410,000
Billets de Dépôt non répartis.....	\$35,405.76	\$65,728.41	\$30,322.65
Actif.....	\$39,207.00	\$75,310.00	\$36,103.00
Revenu approximatif pour l'année 1906			
\$70,000.00.			

NOUVEAUX BUREAUX :
10 Cote St-Lambert, - Montreal.

LA PROVINCIALE

Assurance-Mutuelle-Incendie

Bureau-chef: EDIFICE GUARDIAN
160, RUE ST-JACQUES
MONTREAL.

Sécurités absolues. Taux raisonnables.

AGENTS demandés dans toutes les localités.

"Les nouvelles affaires payées de la **Canada Life**, durant 1905, ont été plus considérables que pendant toute période similaire de l'histoire de la Compagnie pendant cinquante-neuf ans."

Canada Life Assurance Co.

Bureau Principal: - TORONTO.

(ETABLIE 1853)

The Phenix Insurance Company OF BROOKLYN

TOTAL DE L'ACTIF - - \$7,112,413.30

Robert Hampson & Son, Agents,
89 rue St-Sacrement, Montréal

lentement d'une génération à l'autre, et agit ainsi profondément sur nous. Suivant la façon dont l'homme se nourrit, sa structure, ses fonctions, ses habitudes, ses idées même varient, — mais l'aliment n'a pas seulement pour fin de rétablir plus ou moins intégralement la substance et la forme de l'individu, il lui apporte aussi l'énergie nécessaire à son fonctionnement et, par ce côté, l'aliment réagit encore sur ses aptitudes physiques et même psychiques."

Voilà des constatations qui, de la part d'un savant tel que M. Armand Gautier, ont une importance considérable. Et le professeur continue:

"Or, il est des aliments qui, tout en nous apportant leur part plus ou moins sensible d'énergie mécanique sous sa forme latente habituelle, nous disposent plus particulièrement à exercer notre énergie volontaire, à résister à la fatigue physique, psychique ou morale. Ce sont les *aliments nervins*."

L'aliment nervin constitue un type spécial qu'on peut comprendre par ce qui suit:

"Voici un homme fatigué, épuisé par les veilles, inanié par le manque de nourriture; donnez-lui un peu de vin, du bouillon, du café... Aussitôt l'aliment absorbé, et bien avant qu'aucune de ses parties n'ait pu arriver au sang, une sensation de bien-être, de vigueur, de réconfort semble courir à travers ses organes et les revivifier. En faisant momentanément disparaître l'influence inhibitrice qu'avait créée la fatigue, l'abattement moral, les aliments nervins mettent en état d'activité réelle l'énergie qui s'était emmagasinée. Ils permettent à l'individu en état d'infériorité fonctionnelle de gaspiller une partie de ses réserves, jusque là indisponibles: graisses, sucres, matières azotées, etc., et d'en tirer momentanément un supplément de puissance."

Or, remarquons que l'alcool est l'aliment nervin par excellence. Et l'exemple suivant, constaté par M. le professeur Armand Gautier lui-même, est des plus frappants:

"Une observation que je fis, il y a quelques années, me paraît bien propre à expliquer et confirmer ces vues. Il s'agit d'un mulâtre vigoureux animal qui, chargé de vendange un peu lourde, fut de fournir l'effort qu'on lui demandait. Durant des semaines, ni foiblesse, ni douceur, ni coups, rien. On allait le revendre lorsqu'un jour de ferme proposa de lui appliquer la méthode employée chez lui pour vaincre la résistance des bœufs lorsqu'elles jugent trop dur."

on exige d'elles. Ainsi que le propose cet homme, on ajouta deux litres de vin par jour à l'alimentation ordinaire de ce mulet, quantité relativement bien minime pour la masse d'un animal six à sept fois supérieure à celle d'un homme ordinaire; à partir de ce jour, et tant que le vin fut mélangé à son avoine, ce mulet fit le meilleur service. — D'ailleurs, remarque M. Armand Gautier, ce n'est point là un fait isolé, et le vin est utilement donné aux animaux dans quelques pays méridionaux, en place d'une ration correspondante d'orge ou d'avoine. On peut citer aussi la pratique des entraîneurs qui font boire du champagne ou du cognac au cheval de course avant l'épreuve."

Maintenant examinons un autre point important.

L'alcool est-il un aliment d'épargne?

Peut-on en recourant à ces aliments excitateurs demander à l'ouvrier, par exemple, le même travail utile avec une ration moindre et particulièrement en réduisant beaucoup la partie la plus coûteuse, c'est-à-dire celle des matières azotées albuminoïdes? A cette question, il semble qu'on doit répondre par l'affirmative. De Gasparin avait déjà conclu expérimentalement dans ce sens, — puis Boreker. Il est bon de remarquer qu'un ouvrier (menuisier, serrurier, tailleur, marchand ambulancier, etc.) dépense par jour — en moyenne — une énergie capable, si on la transformait tout entière en chaleur, de porter à l'ébullition 30 kilog. d'eau prise à 0 degré. Mais sur ces 3,000 unités d'énergie, on a établi que le travail effectif de l'ouvrier ne correspond qu'à 8 à 10 pour 100 au plus, soit 300 calories. Il en résulte que 2,700 calories sont perdues sous forme de chaleur rayonnée ou dépense interne, etc.—Or, précisément les aliments nervins, dont l'alcool, augmentent le rendement en travail, puisque ceux-ci permettent de transformer en force mécanique une plus grande proportion de l'énergie disponible, la chaleur inutilement perdue diminuant proportionnellement à l'excess de travail produit.

Doit l'alcool pris à dose modérée peut augmenter le rendement en travail.

Quand les liqueurs alcooliques sont absorbées à doses modérées, la totalité de leur alcool est brûlée dans l'économie, qui de ce fait bénéficie d'une quantité d'énergie équivalente à celle dont il aurait disposé si l'on eût remplacé l'alcool par un poids calorifiquement équivalent de sucre, d'amidon ou de graisse..."

Tels sont les principaux faits établis par M. le professeur Armand Gautier dans une remarquable conférence.

COMPAGNIE MONTREAL-CANADA.
 d'Assurance contre l'Incendie
 Ci-devant
 LA COMPAGNIE D'ASSURANCE MUTUELLE
 CONTRE LE FEU DE LA CITE DE MONTREAL.
 ÉTABLIE EN 1859

Capital autorisé	\$1,000,000.00
Actif net excédant	460,000.00
Dépot au gouvernement du Canada pour la garantie des porteurs de polices 60,000.00	
Sinistres payés à date	888,021.10
Cie indépendante.	Taux modérés.

A. A. LABREQUE, Président.
 J. B. LAFLEUR, Gérant

BUREAU PRINCIPAL:
 59 rue St-Jacques, Edifice "La Presse"
 MONTREAL
 On demande des agents pour les localités non représentées.

WESTERN
 Assurance Co.
 Compagnie d'Assurance contre l'Incendie et sur la Marine
 INCORPORÉE EN 1851

CAPITAL PAYÉ	\$1,500,000
ACTIF, au-delà de	3,460,000
REVENU pour 1905, au-delà de	3,680,000

Bureau Principal: TORONTO, Ont.
 Hon. Geo. A. Cox, Président.
 J. J. KENNY Vice-Prés. et Directeur-Gérant
 C. C. FOSTER, Secrétaire.
 Succursale de Montréal:
 189 rue Saint-Jacques.
 ROBT. BICKERDIKE, Gérant.

S. T. WILLET, F. GAUTHIER
 PRÉSIDENT. SECRÉTAIRE.

"EQUITABLE"
 Mutual Fire
 Insurance Co.

Une des plus fortes Compagnies
pour le montant assuré.

J. L. E. BRUNEL
 AGENT PRINCIPAL, INSPECTEUR
 160 RUE ST-JACQUES
 TEL. MAIN 4535

THE METROPOLITAN LIFE INS. CO.
 Incorporée par l'état de New-York.
 La Compagnie du Peuple, par le Peuple, pour le Peuple.
 ACTIF: \$151,663 477 29

A plus de polices payant primes en force (11 ans) aux Etats-Unis et au Canada que n'importe quelle autre compagnie et, pendant chacune des dix années passées, a accepté et émis plus de polices nouvelles en Amérique que n'importe quelle autre compagnie.

MOYENNE D'UNE JOURNÉE D'OUVRAGE.

Reclamations payées.....	} Par jour {	395
Polices échues.....		6,972
Nouvelles Assurances inscrites,		\$1,502,484.00
Paievements aux porteurs de Polices et additions à la Réserve...		\$123,788 29
Actif accru.....		\$ 77,275.94

A déposé avec le Gouvernement du Dominion, pour la protection des détenteurs de polices au Canada en titres Canadiens, plus de \$3,000,000.00.
 \$1,596,509,769.00 d'assurances en vigueur sur 8,596,705 Polices.

La péroraison du conférencier est à retenir:

"Les aliments nervins sont avant tout des toniques et des excitateurs des nerfs. Ils font disparaître la fatigue et permettent une meilleure utilisation des réserves nutritives. Mieux que les autres aliments, ils mettent les forces de l'individu dans un état de tension suffisante pour fournir un travail nerveux ou musculaire exagéré.

"Si de notre alimentation ordinaire nous retranchions les boissons spiritueuses, pour les remplacer par des quantités équivalentes de sucre, de graines ou d'amidon, nous diminuerions singulièrement en même temps que le plaisir de nos repas, leur digestibilité et leur bonne utilisation.

"Les aliments ont leur poésie: par leur qualité, leur goût, leur aspect même, ils doivent d'abord nous plaire. Les aliments nervins, mieux que tous les autres, nous disposent à remplir allègrement cette fonction de nutrition aussi banale qu'indispensable. Sans doute, on peut vivre sans vin, comme on peut vivre sans idéal, sans ami, sans confort, sans musique, sans fleurs et même sans soleil. Ce n'est point là certainement le rêve de l'homme moderne."

Conclusion inattendue tout au moins dans sa forme heureuse? L'alcool n'est pas seulement un aliment utile, comme l'avait déjà soutenu M. Duclaux, c'est encore un aliment esthétique. Il entretient la vie intellectuelle tout autant que le corps de l'homme. Déjà, nous savions par le roi David, d'antique mémoire, qu'il contribue au bien-être, de la sensibilité: "Le bon vin réjouit le cœur de l'homme." Toutefois, pour ressentir ces effets bienfaisants de l'alcool, il sera bon d'observer la règle rappelée par M. Gautier après M. Duclaux: "Même dans les limites indiquées, usez, mais n'abusez pas!"

Voici une peinture blanche, saine et propre autant que bon marché: on peut la préparer comme suit quand on veut qu'elle présente une certaine teinte bleuâtre. On achète un peu moins de deux livres de blanc d'Espagne en poudre, une livre de colle forte et pour quelques sous de bleu d'outremer; on met le blanc d'Espagne dans un seau et l'on verse assez d'eau par-dessus pour le recouvrir; on fait fondre d'autre part la colle dans 2 pintes d'eau, et à chaud, on verse après dissolution sur le blanc d'Espagne dilué et on ajoute le bleu, puis on brasse bien avant usage.

Quelques personnes jettent des cris dans leur annonce. Le public note la chose et évite la calamité en se tenant hors de portée de la zone dangereuse — le magasin de l'homme déplaisant.

TROIS PRODUITS POPULAIRES

Essences Culinaires
DE
JONAS

Ils donnent
satisfaction à la
clientèle.

Moutarde Française
DE
JONAS

Ils rapportent
profit
au détailleur

MILITARY
Dressing



VERNIS
Militaire

HENRI JONAS & Co.
MONTREAL REGISTERED

Henri Jonas & Cie., Montréal

• Epicerie, Provisions, Vins et Liqueurs. •

L'ETAT DE CULTIVATEUR

Le mot cultivateur est employé généralement pour désigner l'homme qui cultive simplement la terre, et le terme agriculteur pour désigner l'homme qui a élevé l'exploitation de la ferme au niveau d'une affaire commerciale. Toutefois le terme cultivateur comprend cette vaste compagnie de travailleurs qui, en ensemençant le sol, récoltent un produit quelconque, ou qui élèvent des bestiaux. Le planteur du sud et l'agriculteur de l'ouest sont tous deux des cultivateurs; mais on les désigne par politesse sous d'autres titres, parce qu'ils font de la culture une industrie, ou plutôt parce qu'ils appliquent les méthodes usitées en affaires à l'ensemencement et à la récolte, dit "New England Grocer."

Les trains de chemins de fer peuvent cesser de rouler, la vie continuera quand même; la bourse peut fermer ses portes, le monde continuera à exister comme par le passé; il n'aura à souffrir que de difficultés financières passagères. La plupart des industries pourraient cesser, les hommes de professions libérales ne plus exercer, la race humaine n'en continuerait pas moins à vivre et à se propager. Mais s'il n'y avait plus de cultivateurs, il n'y aurait plus d'existence possible, car le monde finirait par la famine.

La ferme, avec tout ce qui est compris sous cette dénomination, est le facteur essentiel du maintien de la race humaine. La ferme est donc une nécessité indispensable, sans laquelle les nations n'auraient jamais commencé à exister. La richesse du monde ne réside pas dans son commerce et son industrie, mais même dans ses ressources minières elle consiste dans la culture de la terre — elle est dans la ferme. Le cultivateur est le producteur de ce qui rend la vie possible, et qui est essentiel au soutien de la

origine, la base fondamentale de la civilisation. Le progrès physique était la ferme et elle restera la même aussi longtemps que la nature restera matérielle et que l'homme aura une nourriture matérielle. La culture est notre plus grande industrie, l'industrie préservatrice de nous-mêmes et des autres. Malgré l'existence de milliers de fermes abandonnées, mal-

gré l'exode constant qui a lieu de la ferme à la ville, la ferme, avec sa force numérique et financière, est aujourd'hui la plus grande puissance dans tout le monde civilisé. Le cultivateur n'est pas reconnu comme il devrait l'être, parce qu'il ne recherche ni la notoriété, ni la prééminence, mais fait tranquillement son travail, laissant les autres faire figure dans la société et recevoir la maigre récompense qu'elle accorde. Ici, toutefois, une grave erreur a été commise. Le cultivateur, comme l'avocat, devrait être fier de sa profession, l'apprécier assez pour lui accorder son respect tout entier. Parce qu'il ne le fait pas, il a perdu la position sociale et la position commerciale qui appartiennent réellement à ses occupations. Il n'est pas suffisant d'aimer ce que l'on fait; il est nécessaire de faire éclater cet amour aux yeux des hommes pour qu'ils nous honorent et, qu'en nous respectant, ils montrent plus de désir de participer à nos travaux ou de nous aider.

Il existe de nombreuses classes de fermes, trop nombreuses pour qu'on puisse les énumérer. Elles s'étendent de la ferme située sur les terres rocailleuses de l'est jusqu'à celle de la prairie fertile de l'ouest.

Certaines fermes ne donnent pas de profits, en partie parce qu'on ne peut pas leur en faire produire. La ferme tout à fait improductive est une propriété sans valeur. Plus tôt on l'abandonne, mieux cela vaut. Il est probable qu'il n'y a pas plus de la moitié de nos fermes qui donnent le rendement qu'elles devraient donner si l'effort convenable était fait pour obtenir ce résultat.

C'est une remarque commune qu'une grande partie des fermes ne donne pas de profits, à cause de l'indifférence et du manque de soins de leurs propriétaires. Trop de cultivateurs, au lieu d'exploiter leur ferme, en sont les esclaves. Les principes d'affaires, les lois d'économie progressive, ne sont pas appliqués à la ferme, comme ils le sont à d'autres commerces ou à d'autres industries; en conséquence, le cultivateur n'est pas toujours dans une bonne situation financière et cela, généralement, non par la faute de la ferme, mais parce que le cultivateur n'en retire pas tout ce qu'il devrait en retirer.

On a aujourd'hui une tendance marquée à s'éloigner de la ferme. Le fils du cultivateur, en partie parce qu'il désire un changement, mais surtout parce que le grand inconnu brille d'une lueur apparemment plus brillante que tout ce qu'il a déjà vu, désire quitter la ferme et gagner sa vie dans des conditions totalement différentes, loin de la nature telle qu'il la connaît, là où il peut mener une vie diamétralement opposée à celle de son enfance. Le fils du cultivateur n'est pas le seul à blâmer de cet état d'esprit.

La faute, dans plus de la moitié des cas, est imputable au cultivateur lui-même et à la manière dont la ferme est dirigée.

L'enfant élevé sur une ferme mal cultivée, où presque tout le travail est une corvée ou fait comme on ferait une corvée, où tout progrès intellectuel est entravé, en conclut, dans son inexpérience, que toutes les fermes sont comme la ferme où il a passé son enfance et que c'est ailleurs qu'il faut chercher des occasions de faire son chemin dans la vie. Il s'en va donc à la ville, non pas tant par passion pour la ville, mais parce qu'il s'imagine que ce qu'il ignore complètement, bien qu'il puisse penser qu'il en connaît quelque chose, est meilleur que ce qu'il connaît par ce qu'il en a vu dans son enfance.

C'est le cultivateur, plutôt que la ferme, qui chasse le jeune homme vers la ville, et le jeune homme y va simplement parce que rien n'a été fait pour le retenir à la ferme. Le travail de la ferme est dur; on ne peut pas le nier. Le cultivateur, autant que tout autre homme, gagne sa vie, par le travail de ses bras et à la sueur de son front. En général les cultivateurs sont les hommes qui font le travail le plus pénible, si on en excepte les mineurs. Ils sont littéralement courbés sur leur labour et beaucoup d'entre eux prennent leur tâche trop à cœur dans l'idée que leur réussite dépend de la quantité de travail fait plutôt que de sa qualité.

Si le cultivateur en général a un travail plus dur que l'homme d'affaires, ce n'est pas toujours qu'il y soit obligé, mais c'est qu'il pense qu'il y est obligé. Je ne nie pas qu'une bonne partie du travail des champs soit fastidieuse — c'est un fait avéré.

On peut en dire autant de tout au-

tre travail, ou de toute autre occupation. Mais, s'il y a excès de travail fastidieux, la faute n'en est pas imputable au genre de travail même.

En ce qui concerne les longues journées de travail sur la ferme, elles ne sont pas plus longues que celles de la majorité des hommes qui conduisent une affaire pour eux-mêmes et des membres de toutes les professions. Le cultivateur a autant de temps à sa disposition, et généralement davantage, que l'homme d'affaires de la ville ou l'homme de profession libérale. Il peut lui sembler qu'il travaille plus longtemps, mais tel n'est pas le cas. En réalité, il travaille moins d'heures par jour que son voisin de la ville.

L'insuccès dans la culture provient généralement d'un manque d'intelligence dans l'application des procédés de culture, excepté dans le cas où le terrain est absolument stérile.

Trop de cultivateurs s'imaginent que le succès dépend uniquement d'un travail dur et laborieux. Le travail est nécessaire chaque fois que l'on veut obtenir de bons résultats; mais le travail dans lequel l'esprit joue le rôle de partenaire est celui qui paie et qui n'épuise pas. Si pénible que soit le travail des champs, si faible que soit la compensation qu'il fournit d'ordinaire, il est plus rémunérateur en moyenne que le travail de l'habitant des villes, même en espèces sonnantes. L'employé dans les villes possède moins d'argent, à la fin de l'année, que le cultivateur et il est tout probable qu'il a travaillé plus péniblement que ce dernier, malgré les jours de fête et les vacances dont il a profité.

Bien qu'en moyenne l'homme d'affaires accumule plus d'argent que n'en peut gagner le cultivateur dans les circonstances les plus favorables, il encourt des risques plus élevés et, dans la plupart des cas, est moins fortuné que le cultivateur. Si celui-ci comprenait son travail comme il le devrait, s'il y appliquait l'intelligence qui est déployée dans les autres industries, il réduirait à un minimum le travail fastidieux et l'argent liquide ne lui serait pas chose étrangère.

Presque tous les cultivateurs gagnent convenablement leur vie. Il en est peu, toutefois, qui s'enrichissent par l'exploitation de leur ferme; mais plus de la moitié des fermiers, qu'ils soient situés sur des terres peu productives ou dans des contrées très fertiles, non seulement rencontrent leurs dépenses, mais peuvent mettre quelque chose de côté tous les ans.

Il est rare qu'on rencontre un cultivateur dans un bureau de charité. Les grands hommes, tant dans les affaires que dans les professions libérales, ont

eu pour parents des descendants de cultivateurs.

Beaucoup de personnes, qui ne connaissent rien de la question et en parlent d'une manière péremptoire, prétendent que la vie du cultivateur est plus étroite que toutes les autres, que le cultivateur a peu d'occasions de développer son esprit et d'acquérir les connaissances qui aident au progrès et à la civilisation. En réalité, le cultivateur, à moins qu'il ne soit très éloigné du centre du progrès, a plus d'occasions de s'instruire de ce qu'il doit connaître que le citadin menant une vie artificielle, dont la largeur de vues s'étend, non pas tant aux bonnes choses, mais d'une manière alarmante, aux mauvaises choses de la vie.

L'employé de la ville, ou l'homme d'affaires qui travaille dans un grand édifice et loge dans un seul étage d'une maison, n'a pas moitié autant d'occasions de progresser, dans le vrai sens du mot, que n'en a le cultivateur sur une ferme assez fertile, et qui est son propre maître, dans une propriété qui lui appartient.

Le cultivateur est un homme indépendant entre tous les autres. Si sa ferme est bonne, il sait qu'elle peut lui donner tout ce dont il a besoin.

L'exploitation d'une ferme est la seule affaire sur terre qui subviennent à tous les besoins de l'homme.

Le cultivateur prospère est un homme instruit, bien que les connaissances qu'il possède puissent n'avoir pas été puisées dans des livres. Il a de bonnes connaissances générales et de plus, c'est un homme d'affaires.

Avec les publications périodiques modernes et la facilité à se procurer des lectures de toute catégorie, le cultivateur a toutes les occasions possibles pour développer son esprit. L'instruction du cultivateur au courant du progrès, est supérieure à celle de la généralité des citadins fortunés.

Il y aura toujours des gens pauvres parmi les cultivateurs, mais cette classe d'individus est beaucoup moins nombreuse parmi les cultivateurs que parmi les hommes d'affaires; il y a dix fois plus de travailleurs pauvres à la ville, qu'il n'y a de cultivateurs dans le besoin. On peut dire ici que même les cultivateurs les plus pauvres sont dans une meilleure condition que la moyenne des hommes qui luttent pour la vie dans les grandes villes. Le cultivateur a une chance pour développer sa fortune; l'homme de la ville peut avoir cette chance, ou ne pas l'avoir. L'époque est venue d'honorer la ferme et même de la glorifier. Il faut que l'on dise la vérité sur la vie des champs. On devrait reconnaître à l'état de cultivateur tous ses mérites. La culture

de la terre est et sera toujours la seule industrie absolument indispensable.

Le fils du cultivateur doit-il rester sur la ferme? En général, je dirais non. Il y a des exceptions. Beaucoup de jeunes gens ne peuvent pas demeurer sur la ferme, parce qu'ils sont destinés à quelque chose qui n'est pas nécessairement meilleur, mais à quelque chose différent de la culture de la terre; mais, d'une manière générale, je conseillerais aux fils de cultivateurs de rester sur la ferme, à moins qu'ils puissent donner des raisons légitimes, sensées et positives, pour un changement. Dans la plupart des cas, nous devrions rester là où nous sommes. Notre champ naturel d'action devrait être celui où la nature nous a placés, à part quelques exceptions.

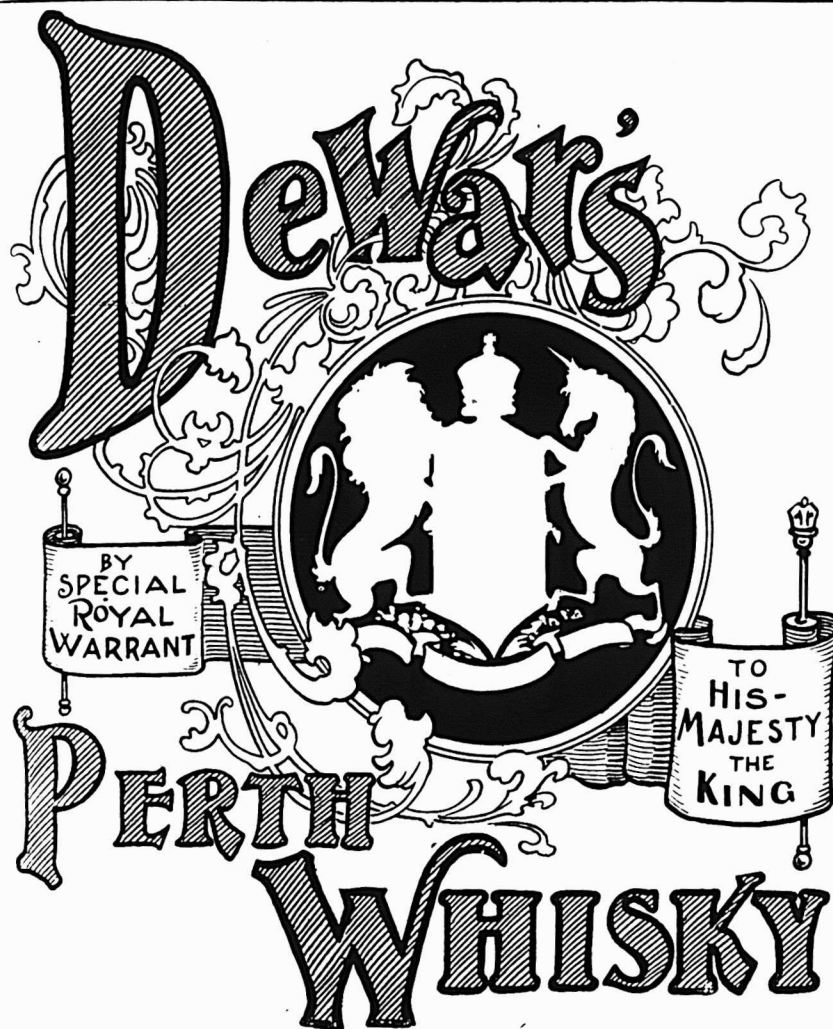
Par conséquent, le jeune homme né sur la ferme devrait considérer que c'est la place où il devra gagner sa vie, à moins qu'il n'y ait des raisons valables pour un changement.

Beaucoup de fils de cultivateurs méprisent la ferme sans raison, tandis qu'ils devraient être fiers de l'héritage qui leur est laissé. Ils constituent la noblesse du sol, une noblesse qui ne brille pas par la richesse, mais qui descend de ceux qui créent la richesse.

Le jeune homme qui désire quitter la ferme de ses parents, sans avoir de bonnes raisons pour le faire, peut s'en aller ou rester; car, sans aucun doute, il ne réussira nulle part. Le jeune homme qui a un dégoût pour la ferme, parce qu'il n'aime pas travailler, n'arrivera jamais au succès. S'il ne veut pas travailler aussi péniblement qu'il aura à le faire ailleurs, il ne travaillera pas assez, partout où il se trouvera, pour gagner plus que son pain quotidien.

Le jeune homme qui n'aime pas le travail des champs, qui le déteste au plus profond de son cœur, qui n'a aucune inclination pour ensemençer et récolter les moissons, et qui cependant n'est pas un paresseux, ne devrait probablement pas un bon cultivateur, si on le forçait à demeurer indéfiniment, ce serait certainement une preuve de mauvais jugement et cela n'aurait aucun bon résultat.

Tout jeune homme a le droit de ne pas aimer le travail des champs. Ce droit est fondé; mais la plupart des jeunes gens qui quittent la ferme pour se rendre à la ville, le font parce qu'ils considèrent la culture de la terre comme un travail inférieur, et parce qu'ils croient que la ferme leur offre peu d'opportunités. Trop souvent, le jeune homme est au cultivateur lui-même ce qu'il n'est pas à la ferme. Des milliers de milliers de jeunes gens qui n'ont rien fait si à rien dans les grandes villes, et



IL EST

Renommé pour son
Arome,
Renommé pour sa
Douceur,
Renommé pour sa
Pureté,
Renommé pour sa
Supériorité
sur tous les autres
Whiskies, sous tous
les rapports.



J. M. Douglas & Co.,

Agents Canadiens,
MONTREAL.

**UNE PROCESSION EN
L'HONNEUR DE LA
CELEBRE SAUCE**

Lea & Perrins

Bonne pour assaisonner le
Bœuf, le Poisson, la Soupe
et la Volaille.
Tous les bons Epiciers la
vendent.
Tout le monde s'en sert. .



J. M. Douglas & Co.,

Agents Canadiens,
MONTREAL.



raient pu être des citoyens prospères, s'ils étaient restés dans leur ferme. Le cultivateur qui fait un travail fastidieux, celui qui a des champs pleins de mauvaises herbes et une maison en mauvais état, ne peut pas s'attendre à ce que son fils respecte, ou aime la profession de son père; ce jeune homme, à moins qu'il n'ait l'esprit assez large, et l'intelligence assez grande, pour voir plus loin que la ferme paternelle, la quittera probablement, même s'il doit s'en enfuir.

Le jeune homme de la ville doit-il quitter la ville pour devenir cultivateur?

Il doit le faire, s'il le désire. S'il le fait, il y a des chances pour qu'il soit plus heureux, qu'il ait meilleure santé, et qu'il devienne un meilleur citoyen, mais s'il ne désire pas aller à la campagne, ne l'y forcez pas. Il est probable qu'un beaucoup plus grand nombre de jeunes gens de la ville pourraient aller à la campagne, s'ils connaissaient seulement quelque chose de la vie des champs. Toutefois, il y a relativement peu de jeunes gens de la ville qui deviennent de bons cultivateurs, et il peut s'écouler un long temps avant que l'esprit des jeunes gens de la ville se soit assez élargi pour regarder au-delà des murs de brique et des édifices élevés. Mais nous n'avons pas le droit de forcer le jeune homme de la ville à aller à la campagne. Nous pouvons admettre que lorsqu'il est né dans la ville, il a le droit de donner à la ville sa première considération. Le père, à l'esprit vraiment sage, celui qui aime réellement son fils, peut donner sa préférence à la ville, mais il devrait parler de la vie de cultivateur à son fils né en ville et qui aime la ville. Il est bien probable que si on accordait à la campagne toute la considération qu'elle mérite, beaucoup de jeunes gens élevés en ville, se dirigeraient vers la campagne, pour y cultiver la terre.

Souvent le jeune homme de la campagne, élevé loin de chez lui, apprend, par son entourage, à dédaigner la vie qu'il a menée dans son enfance et refuse de retourner à la campagne, même quand les occasions qui lui sont offertes par sa maison natale, dépassent toutes les autres. Mais le jeune homme de la campagne né et élevé sur la ferme, devrait donner sa préférence à la ferme. Au lieu de mépriser son entourage, sous prétexte que son père n'a pas réussi dans l'exploitation de sa ferme, il ferait mieux de profiter des erreurs de son père, pour arriver au succès. Qu'il considère les choses à fond et avec intelligence, sans aucun parti pris, et alors, il y aura relativement peu de migrations de la campagne à la ville; et ceux qui se rendront à la ville

auront alors plus de chances de réussir parce qu'alors, ils auront une bonne raison pour y aller et qu'il n'existera pas de raisons pour qu'ils n'y aillent pas.

La ferme qui n'a permis au père que de gagner simplement sa vie, peut donner de l'aisance au fils. Celui-ci devrait se rendre compte que le succès ne consiste pas à gagner tant par année, mais plutôt à retirer de l'expérience acquise dans l'année un peu d'argent et d'y trouver des occasions de jouir de la vie. Quelques centaines de dollars gagnés sur une bonne ferme peuvent laisser à la fin de l'année, beaucoup plus d'argent liquide que cinq fois autant la même somme gagnée en ville. Le jeune homme de la ville pourrait dire que, bien que la vie en ville soit plus chère, on y jouit plus de la vie, et que par conséquent, la vie en ville vaut ce qu'on y gagne. Jamais erreur plus grande n'a été commise. Si à la ville, on gagne plus qu'à la campagne, tout y est plus cher aussi, même si l'on considère la valeur intrinsèque des choses, once par once, livre par livre. Nombre des choses dont les jeunes gens de la ville pensent avoir besoin, ne leur sont jamais utiles. Notre confort réside beaucoup dans la différence qui existe entre ce que nous gagnons et ce que nous avons besoin de dépenser.

Il existe des fermes insalubres, mais il y a peu de raisons pour qu'elles le soient. Certains fermiers vivent dans des appartements mal aérés, prennent une nourriture qui se digère mal et sont en moins bonne santé que les habitants des villes; mais la plupart des cultivateurs sont dans un meilleur état physique et mental que les hommes de nos grandes villes, et ils ont le double avantage de mener une vie saine et qui satisfait celui qui la mène.

Le cultivateur peut ne retirer de sa ferme qu'un revenu minime, mais il a aussi un minimum d'ennuis et de dépenses. Ce qu'il nous faut aujourd'hui c'est un plus grand nombre de fermes, une culture du sol faite plus intelligemment et plus scientifiquement, et un plus grand nombre d'agriculteurs.

Il existe trop peu de collèges et d'écoles d'agriculture. L'état ne peut pas faire un travail de civilisation plus noble et plus élevé qu'en créant des écoles où soit enseignée la vraie culture au point de vue commercial. Si un gouvernement peut être justifié de fournir des subsides, c'est quand ces subsides s'appliquent aux écoles d'agriculture qui forment non seulement des cultivateurs, mais aussi des agriculteurs. Nous ne dépensons pas trop d'argent pour répandre l'instruction générale et l'enseignement classique. On ne fait jamais trop de dépenses

quand il s'agit d'instruction: malgré notre grande libéralité au point de vue le nombre de nos écoles, l'instruction en agriculture est absolument insuffisante.

Des fermes meilleures forment un peuple meilleur; elles seraient avantageuses aussi bien pour la population des villes que pour celle de la campagne. Dans l'avenir, une décente migration se produira. Les villes ne seront plus encombrées de population, on n'y aura plus un entassement de gens dans un espace le plus petit possible, on n'y aura plus place que pour multiplier l'espace, le maine et aucun pour son développement. Une tendance se manifeste à libérer le corps et l'esprit et à vivre au grand air, et la campagne devient le champ de nos plus grandes luttes.

Il serait à souhaiter que toutes les écoles, même celles des villes, enseignent aux jeunes gens les éléments de l'agriculture, théoriquement, s'il est nécessaire, mais qu'en tout cas elles façonnent leur esprit pour leur faire comprendre la culture du sol et les résultats qu'on en obtient. On enseigne presque tout dans les écoles publiques, sauf la seule science fondamentale, celle dont dépendent la santé et la richesse — l'agriculture. Dans nos écoles, il est vrai qu'on enseigne la botanique; mais la botanique n'est pas l'agriculture.

Les grands principes fondamentaux de l'agriculture devraient faire partie du programme de toutes les écoles, de façon que les jeunes gens des villes, comme ceux de la campagne, sachent ce qu'est la vie de cultivateur et les avantages qu'elle offre.

La ferme peut offrir au fils de cultivateur plus de santé, plus de satisfaction, plus de confort et plus d'argent, toutes choses égales d'ailleurs, que toute autre profession ou toute autre industrie.

Le cultivateur n'a pas de raison d'être ignorant. Il a le temps de s'instruire et de se tenir au courant du progrès.

Tout fermier prospère lit plus et a plus de connaissances générales sur ce qui se passe dans l'univers qu'un homme d'affaires d'une grande ville. Des occasions lui sont offertes de développer son esprit et son corps.

S'il n'en profite pas, il ne peut pas prendre qu'à lui-même et à sa famille le genre de travail, sauf en de rares occasions. Bien que le cultivateur ne travaille d'une manière soutenue, il ne passe pas de plus de temps que l'homme qui habite la ville. Il est plus libre et plus maître. Il est donc plus capable de développer les qualités qui sont nécessaires que ne l'est le citoyen exercé au travail, qui souvent vit épuisé, et qui est physiquement et mentalement fatigué.

Je ne demanderai pas au cultivateur



E. W. GILLETT COMPANY LIMITED.

Mous nous rendons
a Montreal. . = . = .

La demande grandement accrue pour les marchandises de Gillett a fait que nous avons trouvé nécessaire d'établir une succursale à Montréal. Nous serons alors dans une situation meilleure que jamais pour vous fournir la **Poudre à Pate Magique**, la **Crème de Tartre de Gillett**, la **Levure Royale**, la **Lessive de Gillett**, etc., etc. Si vous ne pouvez pas vous procurer les articles ci-dessus chez votre marchand de gros, commandez-les directement chez nous et nous vous les fournirons.

E. W. Gillett Company Limited
Toronto, Ont.

tivateur de demeurer sur la ferme de son père, si celle-ci est mal cultivée, si le travail y est simplement fait comme une corvée; je ne lui demanderai pas non plus de conserver une ferme stérile où tout produit est arraché de force d'un sol qui se refuse à produire. Je lui dirai simplement d'accorder sa préférence à la terre, parce qu'il est fils de cultivateur. Si la ferme paternelle ne convient pas à son ambition et à ses capacités, qu'il aille dans une autre ferme. Qu'il pense d'abord à la ferme de son père. S'il est de toute évidence qu'elle ne répond pas à ce qu'il y a de mieux, alors qu'il songe à une autre. Que la terre soit l'objet du premier choix de ce jeune homme, qu'il la considère à tous les points de vue et sans parti pris, même si l'expérience qu'il en a faite a été malheureuse et désagréable.

Après avoir placé d'un côté tous les avantages de la ferme et, d'un autre côté toutes les objections à y faire, étudiez chaque avantage et chaque inconvénient en particulier et dans leur ensemble. Si les inconvénients l'emportent de beaucoup sur les avantages, vous aurez alors toute raison, au point de vue de la sagesse, au point de vue moral et à celui des affaires, d'abandonner la ferme pour le commerce, soit à la ville, soit à la campagne. Mais ne quittez pas la campagne ou la petite ville de campagne, avant d'avoir épuisé intelligemment toutes les opportunités qui vous y sont offertes.

La campagne a besoin de vous; vous pouvez être inutile dans une grande ville. N'en venez pas à une mesure radicale sans un motif élevé et assurez-vous que ce motif n'est pas une préférence entachée d'erreur.

Quel genre d'instruction le cultivateur peut-il recevoir avec fruit à l'école et jusqu'où cette instruction doit-elle s'étendre? Il est presque impossible de répondre exactement à cette question. On peut dire toutefois qu'en règle générale il est peu probable que le cultivateur ou celui qui a l'intention d'embrasser cet état acquière trop de science théorique.

En pratique, tout le monde est exempt de cet inconvénient. Dans ce pays, il existe beaucoup de cultivateurs prospères qui ont obtenu leurs diplômes dans des collèges classiques, et cette instruction large ne leur a pas fait de tort, bien que, dans chaque cas, elle n'ait pas produit de résultats financiers. Si j'étais obligé de donner mon opinion à ce sujet, je conseillerais au jeune homme qui se destine à la culture de la terre de suivre au moins les cours d'un "high school." Je ne suis pas contre l'enseignement classique, mais je trouve qu'une instruction plus

élevée n'est pas nécessaire. Je ne veux que conseiller avec enthousiasme au jeune homme de suivre les cours d'une école d'agriculture et d'y obtenir ses diplômes. Ces institutions enseignant, comme elles le font, les principes fondamentaux de l'agriculture, augmentent rapidement en nombre, leur enseignement s'élève et reçoit une attention plus soignée.

Les gravures qui accompagnent le récit suivant sont toutes des reproductions de photographies du magasin de M. G. W. Spaulding, épicière bien connu de Lexington, Mass. M. Spaulding est un marchand qui, dans le courant de l'année, manipule une grande quantité de kérosène et de gazoline. Il tenait ces liquides dans des réservoirs métalliques à ro-



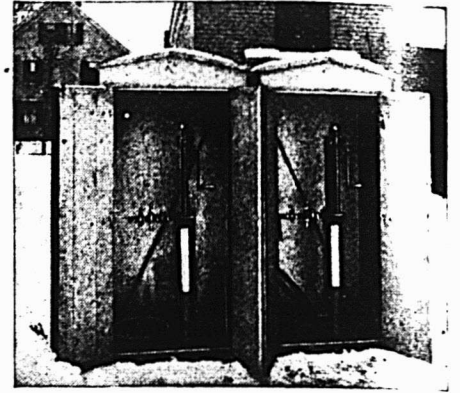
binet et considérait ces réservoirs comme assez bons pour le but proposé, jusqu'au jour où un incendie éclata dans son magasin, vers la fin de l'automne dernier. Les pompiers venaient de se rendre maîtres du feu, quand une explosion eut lieu; le feu reprit une nouvelle vigueur et la ruine fut complète. Un des réservoirs devenant trop chaud, avait éclaté et l'huile s'était répandue dans tout l'établissement incendié. La première gravure indique combien la ruine a été réellement complète.

Quand M. Spaulding fit reconstruire, il donna naturellement une attention considérable à la question de l'emmagasinage de l'huile.

La seconde gravure représente les Pompes Bowser qu'il acheta alors et fit installer. Il possède maintenant ce qu'on peut considérer comme un arrangement modèle pour la manipulation des huiles. En peu de mots, voici en quoi consiste cet outillage:

Il a été entièrement fabriqué par S. F. Bowser & Co., de Fort Wayne, Ind. Il comprend deux réservoirs pesants en acier galvanisé contenant cinq barils, enfoncés dans le sol, l'un pour la gazoline et l'autre pour la benzine. Ces réservoirs sont reliés par un tuyau en fer galvanisé de 1-1/2 pouce aux Pompes Bowser à longue distance, à mesure automatique, lesquelles sont situées en dehors du bâ-

timent et à proximité dans des cabinets Bowser à l'épreuve du feu.

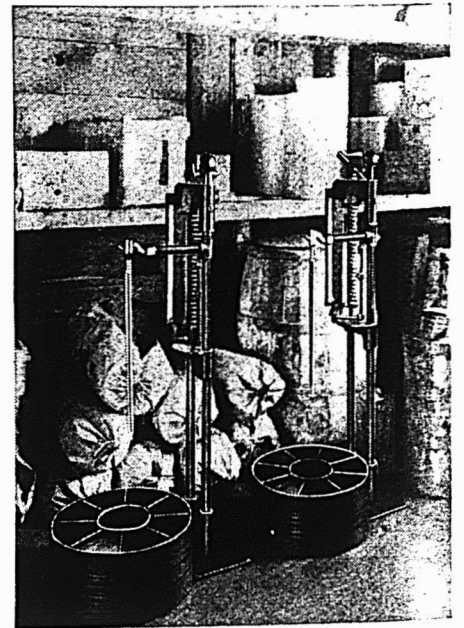


Dans la cave du magasin, se trouvent un réservoir de quinze barils pour la kérosène et un réservoir de deux barils pour le pétrole astral. Sur le plancher du magasin, presque directement au-dessus des réservoirs, sont les pompes pour ces deux huiles. Les deux réservoirs de la cave sont en acier galvanisé, à double joint et soudé; ils sont encastrés dans des cabinets en bois vernis, à beau grain, solidement construits. Ils sont munis de fonds en plomb et leur fonctionnement parfait est garanti pour quinze ans.

Toutes les pompes sont du type à mesure automatique, ajustées pour mesurer d'un seul coup gallons, demi-gallons ou quarts, au degré de l'opérateur.

MM. S. F. Bowser & Co., fabricants des réservoirs à l'huile de toute capacité, de tout genre, pour huiles de toute espèce.

Ces réservoirs offrent un arrangement économique, propre, sûr pour la manipulation des huiles; ils pompent et mesurent l'huile par une seule opération, dans le moins de temps possible et avec le minimum de travail. Ils comptent automatiquement la valeur monétaire des fractions d'un gallon tiré ou permettent à l'opérateur de se rendre compte d'un coup d'oeil de la quantité d'huile à tirer pour un certain prix.



L'outillage est garanti à l'épreuve des pertes par évaporation, coulage, à l'usage; sa sécurité est garantie dans toutes les conditions; les comités d'incendie le recommandent hautement et ces appareils sont conformes à toutes les exigences des compagnies d'assurance.

THÉS, ÉPICERIES, PROVISIONS, VINS ET LIQUEURS.

Le Plus Fort Stock. La Plus Grande Variete.

NOTRE SYSTÈME :

Bas Prix. Écoulement Rapide.
Grosses Affaires.

Quelques ordres d'essai vous convaincront que nous méritons

VOTRE CONFIANCE

Materiel sans Egal. Personnel Competent.
Organisation Parfaite.

Hudon, Hébert & Cie, Limitée.

Importateurs et Negociants en Gros d'Epicerie, Vins et Liqueurs.

MONTREAL.

La Firme ayant la Direction la Plus Liberale au Canada.

L. O. DEMERS L. R. BOURBEAU JAMES FLETCHER

Demers, Fletcher & Cie

350, rue St-Paul
et 181-183, rue des Commissaires
MONTREAL



NOS AGENCES

- H. B. DeBeer, Amsterdam, - - - Gin de Hollande
- B. Vert & Cie, - - - Cognac et Fines Champagnes
- J. D. Bellon, Marseille, - - - Savon de Castille
- B. Fougè, Bordeaux, Talence, - - - Conserves Alimentaires
- Maison Perpezat, Bordeaux, - - - Vinaigres
- J. Léon Bizac, Souillac, - - - Truffes et Foies Gras
- Moniotti Desalle, Villefranche, - - - Vins de Beaujolais
- B. Barcelo E. Hijos, Malaga, - - - Vins d'Espagne
- C. Charton Fils, Beaune, - - - Vins de Bourgogne
- L. Daver, Bordeaux, - - - Parfumeries

- Colcombet Frères, Bourgogne, } Vins de Bourgogne Mousseux
- Val d'Or, } Huile d'Olive
- Biet Fils Ainé et Barad, Salon, - - - Vins Mousseux de Saumur
- A. J. Lecluse, Saumur, - - - Whiskies Ecossais
- Peter McDonald & Co., Glasgow, - - - Rhums
- L. Jusselin, St. Pierre, Martinique, - - - Quinquina des Princes
- Chastenet Frères, Bordeaux, France, - - - Pâtes Alimentaires
- Mirand & Courtine, Maisons-Alfort, - - - Liqueurs Fines
- Gustave Picou, St-Denis, - - - Veilleuses
- Vve. J. M. Rimailho & Fils, Paris, - - - Eaux de Vichy
- R. Robert-Chateau Robert-Vichy, - - - Champagnes
- Colcombet Frères, Reims, - - -



LE TENEUR DE LIVRES

Le teneur de livres, comme le nom l'indique, est celui qui tient les livres d'une maison d'affaires, en premier lieu les livres concernant le Doit et l'Avoir.

Bien que le teneur de livres doive faire preuve d'intelligence et que l'expert en tenue de livres doive avoir une habileté plus qu'ordinaire, ce travail est un travail d'écritures et en quelque sorte mécanique. L'esprit du teneur de livres est loin d'être confiné au travail qu'il fait, mais la routine de ce travail a une influence retardatrice sur le développement de l'esprit et a une tendance à porter celui-ci vers des méthodes mécaniques.

Cette condition offre un contraste avec les autres situations qu'un homme peut occuper, situations dans lesquelles il est obligé de se tenir en contact avec ses confrères, et où il réussit ou non suivant sa capacité à saisir les conditions changeantes des affaires, à mesure qu'elles se présentent.

La profession de teneur de livres tient un homme au courant des affaires intérieures de sa maison, et le met en possession de faits très précieux qui lui permettent de se faire une opinion sur les affaires particulières inscrites dans ses livres. La tenue des livres devrait donc être un entraînement qui serve de base au teneur de livres pour devenir plus tard propriétaire d'une maison de commerce. Mais l'histoire est là pour prouver qu'en général les teneurs de livres n'arrivent jamais au rang de patrons ou d'associés, dit "New England Grocer."

Les teneurs de livres ordinaires ne sont que des commis et ils resteront commis tant qu'ils n'arriveront à être chefs de la comptabilité ou s'ils n'ont pas d'autres fonctions à remplir, en outre de leur tenue de livres. Ils occupent une position inférieure et ne saisissent pas généralement une occasion d'exercer leur jugement en dehors des écritures qu'ils font.

—Remarquez que je ne parle ici que des teneurs de livres, qui ne font pas autre chose que de tenir des livres, et non de ceux qui ont d'autres fonctions, des chefs de bureau, des surintendants ou des chefs de comptabilité, qui, outre la comptabilité qu'ils ont à tenir, ont un poste de responsabilité qui leur donne une voix consultative dans l'administration.

Deux voies principales s'ouvrent devant le jeune employé de bureau: le service actif et la tenue de livres ou travail des écritures.

Un talent extraordinaire se fera sûrement remarquer. Peu importe le point de départ, les capacités porteront

leurs fruits même dans les plus mauvaises conditions; il ne faut qu'une légère occasion pour les faire éclater au grand jour. Les capacités mènent toujours au succès; mais un grand talent est chose exceptionnelle.

Le jeune homme de capacités moyennes, et plus de quatre-vingt-dix-neuf pour cent de nos jeunes gens sont dans ce cas, dépend beaucoup, pour son succès, de son début.

Il est très probable qu'il suivra dans la vie le chemin sur lequel il a débuté. S'il commence comme teneur de livres il restera probablement teneur de livres et recevra un avancement limité. S'il choisit la partie active des affaires, la vente, et s'il a des capacités ordinaires, il s'élèvera sans aucun doute à une situation plus élevée et son travail sera plus productif que dans les écritures, simplement parce que cette vie active élargit son esprit, le développe et lui offre une opportunité plus favorable qu'une position d'employé aux écritures dans un bureau.

La connaissance de la tenue de livres a toutefois ses avantages et quelques mois passés dans ce département ne feront pas de mal au jeune homme qui a d'autres vues et il s'en trouvera mieux, même s'il ne doit pas rester teneur de livres. S'il étudie cette partie des affaires simplement pour y acquérir une certaine expérience, il ne doit pas perdre de vue le but véritable qu'il s'est proposé, et il doit considérer la tenue des livres et tout autre travail d'écritures uniquement comme moyen d'arriver à un autre but.

En règle générale, je ne conseillerais pas à un jeune homme d'une capacité plus qu'ordinaire d'entreprendre la tenue des livres, même comme expérience, à moins qu'il n'ait l'intention de se perfectionner dans cet art, car il est parfois difficile de quitter une voie, une fois qu'on y est entré. Bien des jeunes gens deviennent teneurs de livres, bien que leur ambition soit bien au-dessus d'un travail d'écritures, et qu'ils désirent connaître la tenue des livres simplement comme moyen d'atteindre un but plus élevé. Mais réussissant comme teneur de livres, il gagne sa vie confortablement.

Ainsi, un jeune homme, qui n'avait pas l'intention de devenir teneur de livres, ne quitte jamais les rangs des clercs employés aux écritures; et, bien qu'il puisse éventuellement devenir chef de comptabilité ou gérant d'un département, il est probable qu'il n'arrivera jamais à une position aussi élevée que celle que ses capacités normales lui permettraient de remplir. Il est donc plus sûr pour un jeune homme de débiter dans la voie qu'il entend suivre

toute sa vie et de ne s'en éloigner que lorsque la nécessité l'y oblige.

Le bon teneur de livres doit avoir un penchant naturel pour les chiffres. Sans cela, il ne dépassera jamais les rangs inférieurs. Il doit être méticuleux, exact, avoir une bonne mémoire et une bonne écriture.

Une habileté générale dans les affaires, des capacités pour les finances et la vente ne sont pas des qualités essentielles à avoir; en réalité, les bons employés préposés aux écritures possèdent rarement ces qualités.

Les comptables experts sont des teneurs de livres d'une habileté extraordinaire, des hommes qui commettent le moins d'erreurs possible, aptes à saisir la situation la plus embrouillée, et à la débrouiller avec succès. Les comptables experts, qui vont de bureau en bureau, de magasin en magasin, examinant les livres et rectifiant les erreurs des teneurs de livres réguliers, gagnent parfois de deux à quatre mille dollars par an, mais les comptables ordinaires ne reçoivent peut-être pas plus de deux mille dollars par an.

Il n'est pas un seul teneur de livres sur dix mille qui puisse jamais devenir expert et, s'il y avait beaucoup plus de ces experts qu'il n'y en a maintenant, ils trouveraient une difficulté extrême à obtenir du travail, car il n'y a que les grosses maisons qui aient recours à leurs services.

Les experts en comptabilité possèdent un talent qui les place bien au-dessus des employés aux écritures; ils peuvent juger une situation et la tirer au clair. Bien que leur travail ne soit pas étranger à la tenue des livres, ces hommes sont plus que des comptables, ils prennent rang, au point de vue commercial, avec les secrétaires, les trésoriers et les gérants généraux. En réalité, l'expert comptable est un fonctionnaire important et est reconnu comme tel dans les cercles des gens d'affaires. C'est un homme d'affaires qui aurait réussi dans toute autre situation.

Les émoluments que reçoivent les experts en comptabilité sont égaux à ceux donnés aux chefs de départements, aux gérants généraux et aux employés supérieurs; ils varient de deux mille à vingt mille dollars par an, bien que le salaire payé en moyenne ne dépasse pas trois mille dollars.

Les salaires des teneurs de livres varient beaucoup. Il en est très peu qui soient payés moins de cinq ou six dollars par semaine, et on peut dire que la somme de six dollars est le salaire moyen donné aux débutants. Dans les grandes villes, les comptables expérimentés reçoivent de cinq cents à deux cents dollars par an et, dans les

HUDON & ORSALI

Négociants en Gros et
Importateurs en Epicerie,
Vins et Liqueurs ☺ ☺ ☺

MONTREAL

Propriétaires des célèbres marques de Thés du Japon
SIGNAL et GEM



Seuls Agents au Canada du
Fameux



Scotch Whisky



..DE LA MARQUE..

HENRY SIMPSON & CIE.

Pourvoyeurs de la Chambre des Lords

Seuls Agents au Canada du
délicieux



Cognac



DE LA MAISON

J. Courard & Fils

DEMANDEZ NOS PRIX

de moindre importance, de quatre cents à mille dollars.

Les chefs de la comptabilité ont parfois des salaires qui dépassent deux mille dollars; mais les émoluments de plus de quinze cents dollars ne sont payés qu'aux comptables de premier ordre, aux hommes capables de prendre en mains la direction d'un département de la comptabilité ou à ceux qui remplissent avec succès d'autres fonctions.

Quelques rares teneurs de livres peuvent recevoir de quatre à cinq mille dollars par an; mais ce salaire leur est donné pour leurs capacités effectives et non pour leur seul travail de comptabilité.

D'ordinaire, le teneur de livres a peu de chances d'avancement, à part une augmentation annuelle de salaire, qui s'arrêtera certainement à un moment donné. Son avancement est lent, et le salaire le plus élevé auquel il puisse s'attendre n'est pas énorme. Il a peu d'occasions de faire preuve de qualités autres que l'exactitude et la bonne foi. Il est en dehors de la vie active des affaires et, en conséquence, ne constitue qu'un faible appoint dans l'augmentation du commerce de son patron. Il s'en suit que les services du teneur de livres ne sont pas généralement estimés à une valeur dépassant la moyenne des salaires qu'un homme peut gagner, et il est rare qu'il se trouve dans une situation qui lui permette de demander une augmentation sérieuse.

Les teneurs de livres sont peut-être les employés qui ont le moins d'occasions d'avancement. Parfois un teneur de livres devient associé. Quelquefois, il réunit à son talent de comptable les capacités d'un vendeur expert et, s'il est bon financier, cette combinaison aura les meilleurs résultats; mais alors il est plus qu'un simple teneur de livres. Il est à la fois administrateur, financier et associé.

Les meilleurs teneurs de livres obtiennent parfois des positions de confiance dans des banques et autres sociétés financières et y reçoivent de bons salaires; mais, dans ce cas encore, ces hommes sont plus que des teneurs de livres.

La situation de comptable a ses avantages et ses désavantages. Elle offre de l'attrait à l'homme doué des capacités voulues pour remplir ces fonctions et qui ne l'est pas aussi bien pour d'autres; elle offre aussi beaucoup d'attrait à l'homme qui peut mettre à profit pour lui-même, le jour où il s'établit, les enseignements qu'il y a trouvés.

Ce n'est pas la meilleure des situations pour l'homme qui a ce qu'il faut pour lutter contre la compétition, dont l'esprit agressif lui permet d'assumer

des responsabilités et de s'en tirer avec succès.

La situation de comptable est peut-être, parmi tous les emplois, celui qui offre le plus de stabilité. Le comptable sera moins affecté par la dépression des affaires et des complications extérieures que tout autre employé. Si un homme se contente de sa position de comptable, n'est pas très ambitieux et est satisfait d'un revenu modéré et stable, il y a peu de situations qui lui offrent autant d'avantages. Il est certain que le teneur de livres est celui qui, dans le commerce, a le minimum de tracas.

Le meilleur conseil que je puisse donner au jeune homme sur le point de choisir une carrière et qui envisage sérieusement la position de teneur de livres, c'est de ne pas chercher à devenir un comptable professionnel, s'il a de bonnes raisons de croire qu'il peut faire autre chose, et surtout quelque chose d'actif qui lui offrira plus d'occasions

de développer et d'utiliser ses capacités. Ce conseil est basé sur la supposition que ce jeune homme a des capacités qui sortent de l'ordinaire; mais un homme doué de capacités ordinaires aura en général plus de chances d'avancement dans une situation autre que celle d'employé aux écritures.

Une instruction moyenne est essentielle pour réussir comme comptable; celle reçue dans un "high school" est celle qui convient le mieux.

Certaines écoles publiques enseignent les rudiments de la tenue des livres, mais peu d'entre elles poussent cet enseignement assez loin pour qu'un élève puisse y apprendre à fond la tenue des livres. Dans toutes les grandes villes, il existe au moins une école commerciale, où l'enseignement est bien compris et qui se fait une spécialité de l'enseignement de la tenue des livres. Je crois que l'opinion générale des comptables est en faveur de cours suivis dans une école commerciale.

MONTREAL PACKING CO.

Les établissements d'emballage, les bureaux ainsi que les salles de vente de la Montreal Packing Co., Ltd., sont situés à la Pointe St-Charles, au coin des rues Mill et Oak et à proximité des Abattoirs de l'Est.

Les constructions de cette importante compagnie ont été complétées en janvier 1905, et les opérations commerciales ont commencé en février de la même année.

La Montreal Packing Co., Ltd. abat pour les besoins de la consommation au delà de 4,000 porcs par semaine, auxquels il convient d'ajouter une forte quantité

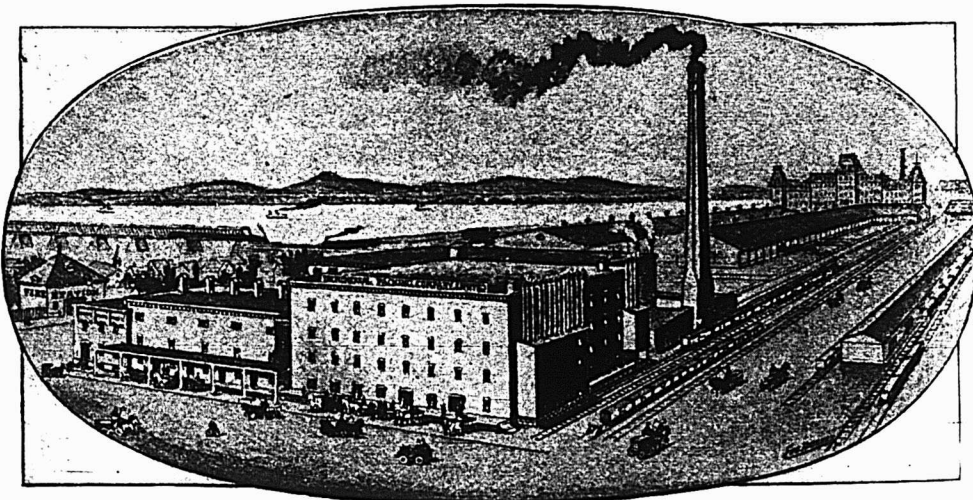
sont apprêtées ainsi que le département pour la fonte du saindoux.

Les bâtisses ou se font toutes ces diverses opérations sont ce qu'il y a de plus moderne et sont munies de l'outillage le plus perfectionné.

La Montreal Packing Co., Ltd. ne fait affaires qu'avec le commerce; elle ne possède aucun établissement de détail.

Ses produits portent la marque "Corona" qui est certainement synonyme d'excellence, car la compagnie a pour principe de ne choisir pour son commerce que les meilleurs produits.

Les différentes opérations de la préparation des viandes sont conduites avec



d'autres animaux de toute nature tels que boeufs, veaux, moutons et agneaux.

De plus, la compagnie fait un important commerce de beurre, fromages et œufs; elle livre également aux bouchers et aux épiciers des viandes cuites et préparées de toute nature, tels que jабons cuits, langues fumées et en gelée, saucisses de tout genre etc., etc. L'établissement d'emballage comporte quatre étages ainsi qu'un soubassement et comprend les vastes pièces où sont emmagasinés les boeufs en quartiers ainsi que les autres viandes prêtes à être livrées au commerce. Il y a, de plus, les salois, les fumoirs et les chambres où les viandes

les soins de la propreté la plus minutieuse, ainsi qu'a pu s'en rendre compte le représentant du "Prix Courant" qui tout dernièrement visité dans toutes les parties cet important établissement.

La Montreal Packing Co., Ltd. a pour président, M. R. M. Ballantyne. M. P. McLagan en est le vice-président; M. C. Bowman est le gérant général et M. T. Cuddy, est en charge du département des ventes.

Ajoutons que MM. Lovell & Christie Ltd., de Montréal, et de Londres, Angleterre, ont également d'importants intérêts dans cette compagnie.

The Improved Match Co.

LIMITED.

MANUFACTURIERS D'ALLUMETTES

Bureau:
409, Board of Trade
MONTREAL.

Manufacture à
DRUMMONDVILLE
QUEBEC.

TELEPHONE: MAIN 3244.



NOS
MARQUES:



PARLOR
PRINCESS
NEW IMPERIAL
TOGO
BEAVER
DAISY
SILENT SAFETY
SAFE LIGHT
SOUFREES
LAURIER

Consultez nos Prix avant de placer vos Commandes.

LA PUBLICITE, ART ANCIEN

Les gens simples et peu instruits croient généralement que l'art de la publicité est une invention relativement moderne; mais une étude même très superficielle de la question suffira à convaincre le chercheur que c'est un des arts les plus anciens que l'on connaisse, dit un de nos confrères. La première annonce a été faite probablement par le premier homme qui avait quelque chose à échanger ou par la première femme qui désirait quelque chose qu'elle n'avait pas. En tous cas, les Israélites ont employé la publicité de très bonne heure; ils avaient coutume de placarder sur les murs de leurs villes les décrets de leurs rois et les prédictions de leurs prophètes.

Les anciens Grecs employaient aussi beaucoup la publicité, principalement par l'intermédiaire du crieur public; on ne permettait pas toutefois à ce dernier de blesser les oreilles de ses concitoyens par ses proclamations, à moins qu'il ne fût accompagné d'un musicien pour lui donner le ton. Quand un vol avait été commis ou qu'un dommage avait été causé à la propriété, le fait était rendu public au moyen de malédictions inscrites sur des feuilles de plomb, lesquelles étaient suspendues dans le temple aux statues des divinités infernales; on invoquait ainsi la vengeance des dieux sur la personne qui avait volé ou qui avait endommagé les marchandises appartenant à l'annonceur; une clause y était généralement ajoutée à l'effet que si les marchandises étaient rendues, une récompense serait payée, ou bien le propriétaire intercéderait auprès des dieux pour une remise de la peine. Les Romains se servaient aussi du crieur public pour proclamer des lois, des victoires et des ventes, et les murs des maisons étaient couverts d'avis peints en noir ou en rouge, ou inscrits sur des ardoises et placés sur les piliers qui se trouvaient de chaque côté des maisons ou des boutiques. Beaucoup de ces annonces murales ont été trouvées à Herculanium et Pompéi; parmi les plus intéressantes sont celles concernant les luttes de gladiateurs et promettant que le public serait abrité en cas de pluie et que l'arène serait arrosée si la température était exceptionnellement chaude.

Préparation de la copie

Dans la préparation de la matière à publicité d'une espèce quelconque, que ce soit une copie pour le journal local hebdomadaire ou quotidien, pour une circulaire, une brochure ou une carte d'étalage, le marchand devrait prendre grand soin de s'exprimer clairement. L'ambiguïté rend nulles de nombreuses

annonces qui, avec un petit changement de construction auraient, sans aucun doute, attiré la clientèle. Parfois, l'annonceur en cherchant à employer un langage fleuri, perd de vue et laisse passer une erreur dans les points principaux de son argument et manque ainsi de faire comprendre au lecteur ce qu'il voulait dire.

Certains annonceurs semblent penser que parce qu'ils savent ce qu'ils essaient de dire, le lecteur comprendra sûrement l'argument ou l'enseignement qu'ils veulent donner. C'est une grave erreur.

Pour produire les meilleurs résultats, une annonce devrait être libellée de telle façon que sa signification soit absolument claire. Une annonce doit être faite pour exposer clairement et avec conviction les avantages offerts aux clients de l'établissement qui fait la publicité. Elle ne devrait jamais ressembler à un casse-tête chinois. Les annonces coûtent trop cher pour que l'espace qui leur est consacré soit gaspillé. L'annonce peut être employée de manière à être une source de revenu et de profit ou bien, on peut en faire un si mauvais usage qu'elle rapportera un bénéfice insignifiant. Il est vraiment surprenant de voir combien peu de réflexion et d'attention certains détailliers donnent à leur publicité quelquefois. Ils écrivent leurs annonces à temps perdu et donnent pour excuse qu'ils sont trop occupés pour apporter du temps et de la réflexion à un travail pareil. Peut-on imaginer une manière de voir plus terre-à-terre au sujet d'une chose d'une importance capitale?

Quelque chose d'intéressant

Le public lit les annonces parce qu'il y trouve quelque chose d'intéressant. Montrez-nous un établissement qui rédige ses annonces d'une manière vive, énergique et qui force le lecteur à les parcourir régulièrement et nous vous montrerons un établissement qui fait des affaires, pourvu, bien entendu, que le magasin offre exactement les marchandises qu'il annonce. Si une annonce n'est pas rédigée soigneusement, le marchand néglige une des forces les plus propres à pousser les affaires. Chaque fois qu'on entend quelqu'un dénigrer la publicité, on peut être assuré que celui qui le fait ne sait pas de quoi il parle, qu'une partie au moins de son instruction commerciale a été bien négligée.

N'attendez pas un rendement trop hâtif

Les sommes d'argent que le petit marchand peut consacrer à la publicité sont nécessairement limitées et souvent irrégulières. Il dépense peut-être

quelques dollars pour un espace d'annonce dans un journal, ou bien pour une brochure, ou encore fait cadeau à ses clients d'un souvenir. Les résultats sont rarement conformes à ce qu'il attendait, car il pense d'habitude que les dépenses qu'il a faites devraient donner un rendement immédiat. Cela arrive rarement et, en conséquence, le marchand se trouve découragé et se retire trop souvent à la conclusion que la publicité est inutile. En réalité, la publicité est un placement à long terme. Ses intérêts sont souvent lents à venir mais à la fin ils sont absolument certains. Même une publicité médiocre amènera des résultats proportionnels, si on lui donne le temps pour le faire. La publicité du petit marchand doit être basée comme celle du fort annonceur général sur les affaires futures. Des mois et même des années peuvent être nécessaires pour établir le bon nom d'un magasin par la publicité, mais il faut se rappeler aussi que cette réputation durera longtemps après que la publicité aura été réduite à un minimum. Le marchand qui s'aventure à faire une petite publicité non dispendieuse peut être découragé de voir son argent disparaître, apparemment pour toujours. Toutefois, son rival qui a commencé à annoncer cinq ans auparavant jouit de la réputation d'avoir une maison bien connue, alors qu'il peut dépenser moins que l'homme qui ne fait que commencer à annoncer. Réfléchissez bien à la question, établissez une bonne fondation et les résultats viendront.

Les thés Japon "Victoria" et "Princesse Louise" de la maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, sont les meilleures valeurs du marché.

AVIS AUX ABONNES

Les abonnés de ce journal qui ont l'intention de changer d'adresse au 1er mai nous rendraient service en nous faisant connaître, aussitôt que possible et avant le 1er mai, la nouvelle adresse à laquelle "Le Prix Courant" devra leur être livré après cette date. Tout en nous rendant service, ils seraient certains, ce faisant, de recevoir "Le Prix Courant" sans interruption.

Ceux de nos abonnés dont les numéros de rue ont été changés par suite de la division de la cité de Montréal en quartier Est et quartier Ouest, nous obligeraient également en nous faisant connaître leur numéro nouveau.

La Direction

Ayez toujours en mains le Bulletin Ph. Richard de la maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, si vous voulez satisfaire votre clientèle et par ce fait être vous-même satisfait.

Quelles sont les Marques
les plus appréciées
des
Connaisseurs ?



W
I
S
E
R



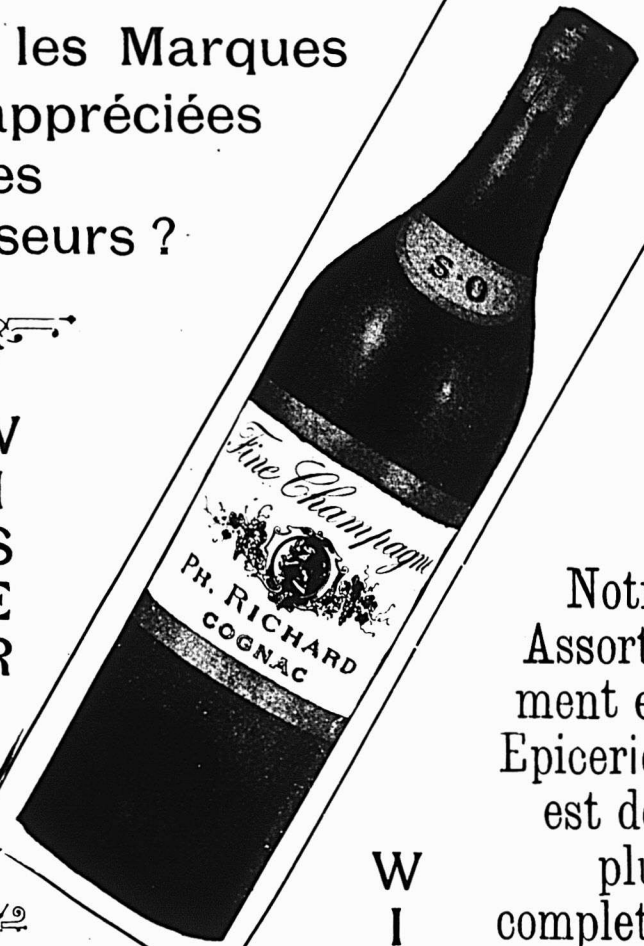
VOILA

W
I
S
E
R



Laporte, Martin
& Cie, Ltee

72 a 78, RUE SAINT-PIERRE,
MONTREAL.



Les
Thés
et
Cafés
de
Sir
Thomas
LIPTON
sont
toujours
les
Favoris

W
I
S
E
R

Notre
Assorti-
ment en
Epicerie
est des
plus
complets.
—
Demandez
à nos
Voyageurs
les
Cotations
des Thés
VICTORIA
et
**PRINCESSE
LOUISE.**

W
I
S
E
R



COMMENT LE "NOUVEL ÉPICIER" FIT FORTUNE

Quand un homme sans aucune expérience des affaires ouvre un magasin dans une petite ville, avec un petit capital, travaille pendant huit ans et se retire avec une somme de \$50,000, il est évident qu'il doit avoir découvert quelques-uns des principes fondamentaux qui servent de base à l'établissement d'une fortune, dit "New York Commercial." Un homme à qui la chose est arrivée racontait récemment l'histoire de son succès et parlait de la ligne de conduite qu'il avait adoptée pour y arriver.

A l'âge de 21 ans, il hérita d'environ \$1,500.

Il n'avait fait d'apprentissage d'aucune sorte; mais comme cette somme d'argent constituait tout son héritage, il devait évidemment la mettre à profit et cela rapidement. Il obtint un emploi de garçon de livraison chez un épicier de la localité, emploi qu'il conserva six mois, puis fut promu à un emploi dans le magasin. C'était une occasion pour lui de se rendre compte de la manière dont le magasin était administré; il vit comment on achetait aux maisons de gros et fit la connaissance des commis-voyageurs. Cet homme resta six mois commis de magasin, abandonna sa situation et ouvrit boutique à son compte.

Il y avait dans la même ville cinq autres épiciers, gens pleins de dignité; les annonces qu'ils faisaient paraître dans les journaux étaient rédigées sur le modèle suivant si familier et si dépourvu de signification: "nous sommes toujours dans le même ancien établissement, où nous nous ferons un plaisir de servir nos clients."

Le "Nouvel Epicier" — c'est le nom qu'il se donnait lui-même — essaya d'être explicite ayant d'être confit en dignité et s'aperçut généralement qu'il n'était pas possible de réunir ces deux qualités. Ce manque de formalités souleva d'abord des critiques malveillantes — surtout quand notre homme s'aperçut que son trottoir était plus large que ne le voulaient les règlements de la ville et qu'il employa l'espace supplémentaire pour étaler des marchandises marquées de leurs prix et exactement décrites. — Cette manière de faire indigna les esprits artistiques, qui, toutefois, n'hésitèrent à profit des occasions qui leur étaient offertes.

A l'intérieur du magasin, le même système de franchise et de prix marqués était en vigueur, ce qui, bien entendu, obligeait l'épicier à vendre à aussi bon marché que ses concurrents et même à un peu meilleur marché, quand cela était possible; d'où nécessité de faire des achats à prix serrés. Mais

le "Nouvel Epicier" était bon acheteur. Bien plus il pouvait, à l'occasion, faire preuve de hardiesse, comme le prouve un incident.

Pendant l'automne de la première année de son installation comme épicier, le raisin était rare et les prix en étaient par conséquent élevés. Un jour, l'agent d'une maison à commission l'appela à l'écart et lui fit une offre pour un wagon de raisin, dans l'idée que l'épicier achèterait tout le lot et le vendrait à ses risques et périls à des marchands de villes plus petites.

L'agent n'avait pas pensé à vendre le lot pour l'usage d'une seule ville et de la contrée environnante — pour lui, la chose était manifestement impossible. Mais le "Nouvel Epicier" acheta tout le lot de raisin, et le mit en vente à un prix tel que, s'il ne l'avait pas entièrement vendu, il aurait perdu par cette transaction. Pour gagner quelque chose, il fallait qu'il vendît le tout, et c'est ce qu'il fit.

On raconte que tout le monde, dans le comté de Washington, mangea du raisin cette année-là.

Beaucoup d'hommes d'affaires ont été dans la prospérité tant qu'ils ont pu faire leur travail eux-mêmes et ont échoué quand il a fallu qu'ils emploient des assistants — car il n'est pas donné à tout le monde de faire rendre à des employés la somme de travail attendue d'eux. Dans le magasin du "Nouvel Epicier," il y avait un tableau noir sur lequel le patron inscrivait lui-même chaque soir le travail à faire le jour suivant, en indiquant la part d'ouvrage qui incombait à chacun. Chaque commis consultait ce tableau pour savoir ce qu'il devait faire et ne manquait jamais d'exécuter parfaitement les ordres reçus — tout au moins, il n'y manquait jamais qu'une seule fois.

Voici quelques-unes des maximes qui étaient inscrites sur ce tableau:

"N'envoyez jamais un client dans un autre magasin pour un article que nous tenons, mais dont nous sommes à court. Allez chercher vous-même cet article pour lui. J'essaie de conserver les vendeurs aux manières les plus affables et les plus engageantes; mais un commis d'une habileté exceptionnelle pourrait trouver de l'emploi chez John Johnson, et le client que vous avez l'intention d'envoyer là pourrait tomber victime de l'amabilité de ce commis. Retenez ici la clientèle, c'est pour cela que je vous paie.

"Soyez polis, mais ne vous en tenez pas là. Faites bon accueil aux acheteurs — apprenez à vous intéresser aux personnes qui viennent ici et à leur vendre des articles qui leur conviendront quand ils les auront essayés. Sa-

chez ce que vous vendez et à vous le vendez.

"Ne retirez jamais rien du plateau de la balance. Si vous y avez du sucre — ce que je vous conseille de ne pas faire — laissez-le là. Ce qui se trouve sur le plateau de la balance appartient au client. Faites qu'il soit satisfait."

LA CONSOMMATION MONDIALE DU CACAO

L'année dernière, les Etats-Unis étaient en tête des autres nations pour la consommation du cacao, avec 33,159 tonnes, venaient ensuite l'Allemagne, avec 27,101 tonnes, la France avec 21,500, le Royaume-Uni avec 20,552, et les Pays Bas avec 20,124. La Suisse, dont la consommation était de 6,839 tonnes, est en avant des autres pays. L'Italie n'a consommé que 479 tonnes en 1904. Hambourg, qui a reçu 645,000 sacs en 1904, est devenu le principal centre du commerce de cacao, laissant en arrière le Havre et New-York.

Londres perd du terrain tous les ans au profit de Hambourg et de New-York. Ce dernier port a reçu 296,000 sacs en 1902, 351,000 en 1903 et 413,000 en 1904. Chaque année, les manufacturiers Américains et Européens entrent en communication plus directe avec les planteurs se passant ainsi des intermédiaires, dit "Grocery World".

La culture du cacao de haute qualité n'a pas l'extension de celle du cacao des variétés à meilleur marché, ce qu'on peut expliquer par le fait que le cacao n'est plus un article de luxe, mais est devenu un aliment répandu même parmi la classe ouvrière. Ce résultat a été obtenu grâce à des méthodes de manufacture perfectionnées, qui ont permis d'employer avec profit le cacao des qualités inférieures.

La maison Laporte, Martin & Co. Ltée, continue à prendre des commandes pour la mélasse Barbade, livrable sur les quais à Montréal, à l'arrivée ou, si préféré, elle vous vendra par chat livré à votre station.

"Clover Leaf"

La demande pour le saumon de la marque "Clover Leaf" est bien établie.

L'étiquette "Clover Leaf" est la plus populaire sur le marché, elle ne demande pas grand temps au voyageur de commerce; l'ordre est vite donné, c'est de l'argent économisé pour sa maison.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de la Improved Match Co.

Cette compagnie est peut-être la seule qui n'ait pas augmenté ses prix dans les derniers temps. Les marchands qui veulent en même temps satisfaire leur clientèle et réaliser de bons profits, ont intérêt à mettre en stock les allumettes de la Improved Match Co. dont les bureaux sont à Montréal, au Board of Trade, et la maison mère à Drummondville.

Il y a beaucoup de cercles où l'on peut se procurer les Thés de Ceylan, mais ces cercles n'ont qu'un seul centre.



La Compagnie **"SALADA"** occupe le Cercle central du commerce du Thé du Continent Américain.

MAISON FONDÉE EN 1879

S. J. MAJOR, LIMITED

OTTAWA, CANADA.

Entrepôts de Douane et Accise:

128 rue York aussi au lot

No. 5 Bassin du Canal.



Bureaux et Entrepot Principal:

18, 20 & 22 s s s

s s s rue York.

TELEPHONE BELL: { BUREAUX: 642
SALLE DE VENTE: 2843



Importateurs et Marchands EN GROS

THÉS, CAFÉS, EPICES, EPICERIES GÉNÉRALES, PROVISIONS, ARTICLES DE FANTAISIE, PAPETERIE, FOURNITURES DE CLASSE, REMÈDES BREVETÉS TOUS GENRES, VINS ET SPIRITUEUX.

La Maison la plus Considérable à l'Ouest de Montreal.

NOTA. — Nous cotons **promptement** et avec **plaisir**, soit par courrier ou par téléphone, télégraphe, à nos frais. — Demandez notre nouveau catalogue de luxe, il contient des renseignements intéressants pour tous les marchands.

LE THÉ "HOVA"

Etiquette rouge, 50c.

Etiquette bleue, 40c.

Etiquette verte, 30c.

Etiquette brune, 25c.

LA LIVRE

—En paquets scellés de 1-lb., $\frac{1}{2}$ -lb., et $\frac{1}{4}$ -lb.—

Prix au Commerce : 20, 22, 29 et 35c. la livre.

Caisses de 20 et 40-lbs.

GRATIS

Echantillons de 1 et 2 onces fournis aux marchands à demande—pour distribuer aux consommateurs de bon "Thé." Il n'est pas nécessaire que vous achetiez le Thé pour recevoir des échantillons. Nous voulons créer la demande avant de le placer. Nous **garantissons la vente ou nous le reprendrons.** Nous pouvons faire imprimer vos "circulaires" en y annonçant notre Thé, si vous le désirez, ou tout ce que vous pouvez nous suggérer. Nous sommes vos serviteurs.

NOTA.—Le thé "Hova" est absolument pur et composé d'un mélange des thés du meilleur choix des jardins de l'Inde et de Ceylan, le plus grand soin ayant été pris à ne choisir que les crus spécialement appropriés aux eaux de ces pays. Le thé "Hova" peut être pris sans la moindre crainte de porter atteinte aux organes digestifs et est recommandé aux malades. Ses qualités rafraîchissantes et l'absence complète de Tannin et d'acides nuisibles semblables, qui se trouvent si souvent dans les thés de qualité inférieure, en font une boisson délicieuse et fortifiante. Grâce à sa Pureté et à sa Force exceptionnelle, il suffit de n'employer que les deux tiers de la quantité ordinaire, lorsqu'on fait du Thé "Hova."

S. J. MAJOR, Limited

...Agents pour la vente en Gros...

OTTAWA

Le Thé le plus parfait qui ait été jamais offert au public.

LES CHAMPIGNONNIERES

Le touriste qui visite pour la première fois les plaines Sud et Ouest de la banlieue parisienne, ne manque pas d'être intrigué par des sortes de tours quadrangulaires en bois qu'il aperçoit, çà et là, émergeant du sol. Et même, pour piquer encore plus la curiosité du promeneur, des nuages de fumée s'élèvent de temps en temps de ces étranges constructions, disséminées au milieu de terrains vagues, de champs cultivés ou de jardins. Cependant ces appareils ne cachent aucun dessein criminel, aucune profession inavouable; ce sont simplement les cheminées servant à la ventilation d'anciennes

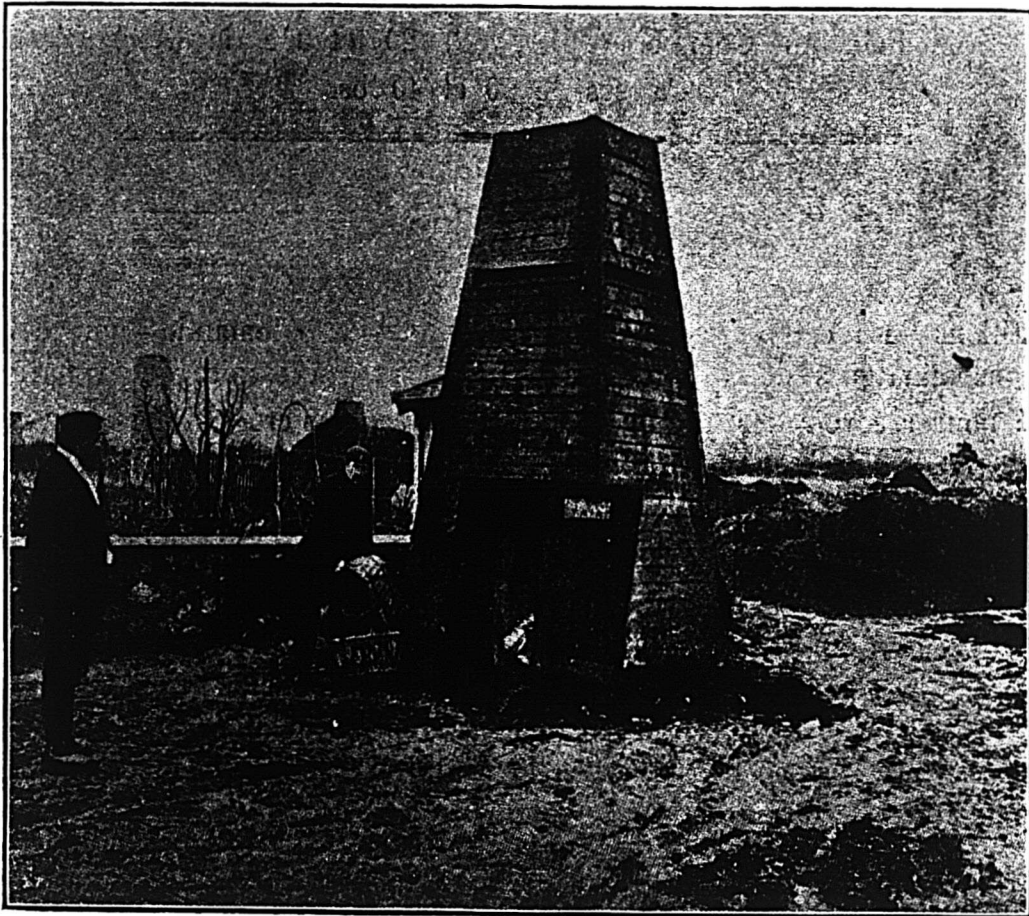
ne les marchands parisiens, qui s'y livrèrent au printemps et à l'automne, la considèrent comme un accessoire de leur négoce. Puis, il y a quelque cent ans, un horticulteur nommé Chambry eut l'idée d'aménager en champignonnières des carrières souterraines, abandonnées. Là, en effet, se rencontrent les conditions de température et d'humidité favorables au développement des cryptogames. Il parvint ainsi à réaliser de jolis bénéfices. Aussi trouva-t-il des imitateurs qui s'empressèrent de louer tous les souterrains délaissés par les carriers, et l'industrie champignonnière ne tarda pas à devenir une des plus prospères des environs de Paris.

bre de savoureux cryptogames par la plus grande joie des gastronomes.

Le poteau muni d'échelons qu'on aperçoit à l'intérieur de la cheminée d'appel nous permettra de descendre dans ce souterrain mystérieux où scintillent, de distance en distance, les pâlottes lampes à huile ou à pétrole servant à guider les champignonnières.

Quels sont d'abord les travaux d'appropriation à entreprendre pour transformer une carrière en champignonnière?

Après avoir pourvu à l'aération des souterrains, il faut creuser un puits, afin de se procurer la grande quantité d'eau nécessaire, puis s'occuper du *fumier de cheval*, seul milieu propice au développe-



Cheminée de ventilation d'une champignonnière parisienne.

carrières, utilisées aujourd'hui pour la culture des champignons, si prisés par les gourmets des deux mondes.

L'*agaric champêtre* dit *champignon de couche*, la seule espèce que l'on sache cultiver pratiquement, habite de préférence le fumier à moitié décomposé, et, comme le constate le docteur Ch. Répin, "une couche à melons fut son berceau." Mais on ignore le nom du jardinier de génie qui préleva du *blanc* dans l'une de ces couches où avaient poussé spontanément des champignons pour l'ensemencer dans du fumier neuf afin d'y procéder à une seconde récolte. Toutefois des documents précis nous apprennent que cette culture naquit en France dans la dernière moitié du XVIII^e siècle et qu'à l'origi-

On creuse les galeries, soit dans le calcaire, soit dans le gypse, soit dans la craie blanche, et les plus vieilles d'entre elles—d'où les architectes du moyen âge tirèrent la pierre et le plâtre qui leur permirent d'édifier les nombreux monuments de Paris—forment un dédale d'étroits et bas réduits dans lequel les ouvriers ne peuvent circuler qu'en se baissant.

Mais les exploitations plus modernes, dont les photographies ci-jointes racontent la pittoresque physionomie, se composent de spacieuses nefs qu'étayent de puissants piliers taillés à même la roche. Là, le champignonnière exerce à l'aise sa ténébreuse profession. Gnome d'un genre particulier, il va faire pousser dans l'om-

ment du champignon cultivé. D'ailleurs, la qualité du fumier joue un rôle capital dans le rendement; plus il est riche—pardon de ce détail peu poétique—en cratin ou en urine, meilleurs seront les champignons qu'il nourrira. Ainsi le fumier des écuries de Rothschild ne vaut rien, car il ne séjourne pas assez longtemps sous le pas de ses fougueux chevaux. On recherche de préférence le fumier des lourds perchons ou autres chevaux de trait qui fournissent une grande somme de travail musculaire et reçoivent une alimentation très azotée.

Une fois la "précieuse" matière choisie, le champignonnière lui fait subir les manipulations suivantes:

On le dispose en tas de trois pieds en-

Jambon et Lard Fumé de Choix

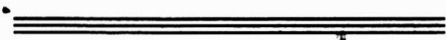
—MARQUE—

“CORONA”

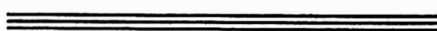
La Marque Universellement Favorite.

Saveur Délicieuse.

Traitement au Sucre (Sugar Cure) Très Spécial.



Une Fois Goutés, Toujours en Demande.



Envoyez un Ordre d'Essai.

DÉPARTEMENT DES PROVISIONS.

Beurre de Choix, Oeufs, Volailles, Etc.

Montreal Packing Co., Limited.

MONTREAL, Canada.

viron de hauteur, nommés *planchers*, dont le volume atteint parfois 1,200 verges cubes et doit avoir au moins 25 verges cubes. Puis on abandonne l'ensemble à l'air pendant trois semaines, en le retournant de temps en temps afin de diminuer l'intensité de la fermentation.

En effet, d'après les expériences de M. Répin, le fumier acquiert des propriétés nutritives pour l'agaric au cours de la fermentation, car si l'on stérilise du fumier frais et qu'on l'ensemence avec des spores de champignons en voie de germination, le cryptogame n'accomplit jamais son évolution complète sur un tel milieu. Il germe, émet des filaments, mais ne fructifie pas. Ainsi plusieurs Ascomycètes, en particulier la morille, placés dans un *substratum* humide, peuvent

ve prêt à descendre dans la champignonnière.

Là, les *monteurs* le reçoivent et le mettent en *meules* aussi régulières que possible, au milieu des galeries aux parois rocailleuses que des piles de moellons entassés soutiennent, de loin en loin, afin de prévenir les éboulements. Les ouvriers élèvent de petits talus arrondis, fortement tassés avec la main, larges de 16 pouces, à la base, hauts de 20 pouces environ, et qu'ils alignent soigneusement côte à côte, le long des souterrains, tels les sillons d'un champ. Ces dimensions et dispositions ne sont pas du reste arbitraires. L'expérience a montré que, sous ce volume, le fumier s'échauffe de nouveau légèrement et atteint la température de 59 à 68 degrés Fahr.

culté vient de l'énorme quantité d'oxygène qu'absorbe la respiration des champignons. Aussi, quand ceux-ci n'ont pas une provision d'air suffisante, ils "bondent," disent les gens du métier, c'est-à-dire qu'ils s'arrêtent net dans leur croissance. On doit donc ventiler énergiquement les galeries, y maintenir en outre l'air saturé de vapeur d'eau et éviter les écarts de température : les jeunes cryptogames sont de si délicats personnages! Cependant le mycélium abandonné ainsi à lui-même fructifierait mal, et, pour obtenir une abondante moisson, il faut *gopter* les meules, opération qui consiste à recouvrir la surface du fumier d'une couche de terre calcaire ou de sable et à l'égaliser au moyen de pelles. Enfin, au bout de vingt-cinq à trente jours, pen-



Mise en meules du fumier.

vivre indéfiniment; leur *mycelium* stérile se propage même à de grandes distances de son point de départ, les parties les plus anciennes se résorbant à mesure que la tête avance. On doit voir là une forme provisoire du végétal.

Le fumier, en fermentant, se peuple de microbes, qui, selon les observations de divers biologistes, paraissent seulement utiles à la culture champignonnière par les produits élaborés. Leur rôle se bornerait à favoriser la combustion chimique en élevant la température dès l'origine de l'établissement des planchers. Quoi qu'il en soit, au bout d'une vingtaine de jours, le fumier possède une odeur spéciale rappelant un peu celle de l'agaric champêtre lui-même, et se trou-

Il est alors temps de procéder au *largage* ou, en d'autres termes, à l'insertion dans les meules du *blanc de champignon* ou parcelles de fumier chargées de semence. La végétation de ce *mycelium*, comme l'appellent les botanistes, se trouvait suspendue par la sécheresse, mais elle reprend toute son activité sous l'influence de l'humidité et de la chaleur. Ces *mises* remplissent l'office de boutures; elles émettent des filaments qui s'irradient en tous sens et finissent par envahir la meule dans un laps de temps variable suivant les conditions de l'ambiance.

L'art du champignonnière consistera ensuite à rendre les circonstances locales propices à la culture. La principale diffi-

dant lesquels il faut arroser les meules, les visiter soigneusement et enlever toute végétation parasite, les champignons percent la couche qui les recouvre. Ils ne poussent pas d'ailleurs d'une manière continue. Durant trois mois, des *gouttes* séparées par des intervalles de non production se succèdent et, chaque fois que ces petits globules blanc grisâtre sont suffisamment arrondis, les cultivateurs font la cueillette. Un panier sous la main, ils suivent les meules, saisissent soigneusement les champignons entre leurs doigts et les détachent prestement.

Quant aux variétés de champignons de couche cultivées dans les carrières parisiennes, elles diffèrent les unes des autres par la teinte, le volume et le poids.

D. Rattray & Sons

Marchands à commission, Importation et Exportation

Québec

Montréal

Ottawa

REPRESENTANT :

ARMOUR & CO., Chicago, Ill.
Produits des Abattoirs.

JOSE RIERA, Denia, Spain,
Raisins de Valence.

ROSENBERG BROS., San Francisco, Cal.
Raisins de Californie.

J. WALKER & Co., Greenock, Scotland,
Sucres Raffinés.

DEZEEUW & VANRAALT, Vlaardingen.
Harengs de Hollande.

SOUTHERN COTTON OIL CO., New York
Huile à Salade et Huile de Coton.

DA COSTA & CIE., Barbadoes—Mélasse de Barbade et Sucre Brut, Etc.

ARMOUR LIMITED, Toronto, Ont.
Extrait de Bœuf.

AG. RUSSO & FILS, Catania, Sicily,
Noix.

F. MICELI-ANIS & CO., Messina,
Produits de Sicile.

JUAN LLOPIS, Reus, Spain,
Amandes de Tarragone.

A. T. ZINI, Patras, Grèce,
Raisins de Corinthe.

ARMOUR GLUE WORKS, Chicago, Ill,
Colle, etc.

IMPORTATEURS ET EXPORTATEURS DE

Sucre d'Erable, Baume de Sapin, Huile de Phoque,
Huile de Foie de Morue, Huile de Baleine,
Racine de Senega, Riz de Patna et Ran-
goon, Sucre d'Autriche et de Russie,
Etc., Etc., Etc.

1842

L'Etablissement le plus Moderne.

NOS AGENCES**LOUIS ROEDERER, Reims, France.**

Grands Vins de Champagne des Connaisseurs.

STORMONT, TAIT & CO., Oporto.

Pourvoyeurs du Roi Carlos.

DE NEUVILLE & CIE., St Florent, France.

Vins de Saumur, St Hilaire, Saumur.

Qualité de Grand Choix, Cuvée réservée.

AUDINET & BUHAN, Bordeaux, France.

Clarets et Sauternes.

GAMBOA RAMIREZ, Jerez de la Frontera,

Vin Blanc et Sherry.

Espagne.

DUBONNET & FILS, Paris, France.

Propriétaires du Vin apéritif et tonique "Dubonnet"

BOULESTIN & CIE, Cognac.La meilleure qualité importée au Canada, "Fine" et
"Extra Fine" Champagne.**GONZALEZ, STAUB & CIE, Cognac.**

Qualité choisie et recommandable.

C. DERVOS & CIE, Cognac.

Qualité de choix et incomparable pour le prix.

P. HOPPE, Schiedam & Amsterdam.

Genièvre "Impérial" "Night Cap". Liqueurs Hollandaises.

JAMES AINSLIE & CO., Leith & Glasgow.

"GLENLION"

Whiskies écossais, BIEN MURIS.

L. CHAPUT,Epiciers en Gros et Importateurs de
2, 4, 6, 8, rue De Bresoles. **MONT**
MAISON FON**1906****JAMES L. DENMAN & CO., Ltd., Glasgow.**

Whiskies Écossais, "Big Ben" 10 ans. Pourvoyeurs de la Chambre des Communes.

J. J. McCONNEL, Belfast, Irlande.

Whiskies Irlandais.

(CROMAC DISTILLERY.)

F. MARTINAZZI & CO., Turin, Italie.

Vermouth, fin, sec et sucré (Litres).

BRIAND & JAQUET, Châlons-sur-Loire, France.

Liqueurs Françaises. Cherry Whiskey, Brandy-Blackberry, Crème de Menthe.

THE UNITED ALKALI Co., Greenbank Work,

Liverpool, England.

Manufacturiers de Lessives, Potasse, Chlorure de Chaux, Caustique, etc.

BRUSSON JEUNE, Villemur, Hte Garonne.Un des plus grands manufacturiers de Pâtes Alimentaires, qualité supérieure.
Capacité 50,000 livres par jour. "Blé dur de Russie Tangarock."**L. A. PRICE, Bordeaux, France.**

Le plus grand exportateur de Produits Alimentaires, en conserves. "Qualité choisie".

LA CIE. J. L. MATHIEU, Sherbrooke.

Manufacturiers de Médecines Patentées, Sirop de Goudron, Huile de Foie de Morue, etc.

SOCIETE ANONYME des "Sources St-Louis".

Vichy, St Yorre,

France.

Eau Minérale "Trèfle rouge". La plus Gazeuse (Naturelle) du Bassin de Vichy.
Autorisée par la faculté de médecine.**L. A. PRICE, Bordeaux, France.**

Bigarreaux dans le Marasquin. Fruits dans l'eau-de-Vie, Pruneaux.

SPECIALITE : Seuls propriétaires des célèbres marques de Thé Japon
"Beaver" et "Owl Chop". Distributeurs du Thé Ceylan

"Abeille" (paquets). Agents pour les Thés Noirs Ceylan. "Owl Chop". et verts.

PRIX SPECIAUX POUR L'IMPORTATION.

FILS & CIE.

Thés, Cafés, Vins et Liqueurs.

REAL. 2, 4, 6, 8, rue De Bresoles.

DEB EN 1842.

Les trois principales sont la *blanche*, fine et recherchée, mais supportant mal le transport; la *blonde*, plus vigoureuse, plus productive, moins fragile, et la *grise*, très parfumée, mais que la couleur foncée acquise par le fruit à l'état avancé déprécie aux Halles centrales. Du reste, au bout de peu de temps, les sujets perdent leurs caractères et subissent une dégénérescence. En conséquence, les professionnels cultivent rarement une espèce plus de deux ou trois ans. Ils préfèrent recourir ensuite au *blanc vierge*, obtenu par des procédés scientifiques qui permettent de sélectionner les champignons, puis de reproduire, par la germination directe des spores, les sujets reconnus les meilleurs.

Cette idée de préparer du blanc vierge

très fin qui s'élargit et se ramifie dans tous les sens en bourgeonnant. De cette sorte se trouve constituée une petite touffe mycélienne qui, dans un milieu favorable—tel le fumier—s'étendra indéfiniment.

M. Répin applique industriellement ce procédé de la façon suivante:

Après avoir distribué le fumier en couches d'égale épaisseur entre des tôles d'acier superposées, il soumet le tout à une forte pression. Au sortir de la presse, l'ensemble se trouve aggloméré en plaques épaisses d'un demi-pouce environ et d'une dureté presque comparable à celle du bois. Il ensemence ensuite ces plaques, puis les place dans les conditions les plus propices au développement du mycélium, mais en évitant autant que

togame cause de ce fléau, s'atrophie et se recouvrent d'un duvet rosé et, à mesure que de leur maturité, tombent en quiescence.

Terminons par quelques renseignements statistiques destinés à montrer l'importance de cette originale industrie parisienne.

Il existe actuellement dans le département de la Seine environ 250 exploitations possédées par 80 propriétaires sans compter une vingtaine d'exploitations réparties dans les départements limitrophes. Le nombre de cultivateurs employés dans cette culture passe un millier; la valeur globale des champignons produits annuellement dans la banlieue de Paris atteint 12 millions de francs (\$2,400,000) et certains



La toilette et l'arrosage des meules.

par la germination des spores se présentait depuis longtemps à l'esprit de divers botanistes, mais seuls MM. Costantin et Matruchoy parvinrent, il y a quelques années, à des résultats positifs.

Pour se procurer des spores d'agaric, ils mirent sur une feuille de papier un champignon en pleine maturité, puis ils les recueillirent quelques jours après, sous l'aspect d'une poussière brune impalpable.

Afin d'en provoquer la germination, on s'adresse à un des milieux usités en bactériologie; par exemple l'air humide, le sable mouillé ou le fumier. Les spores qui s'apprentent à germer se gonflent d'abord en prenant une coloration claire, émettent par un de leurs pôles un tube

possible toute élévation de température. La végétation du blanc se ralentit; toutefois sa vigueur s'en accroît quand on le transporte dans l'atmosphère atténuée de la champignonnière.

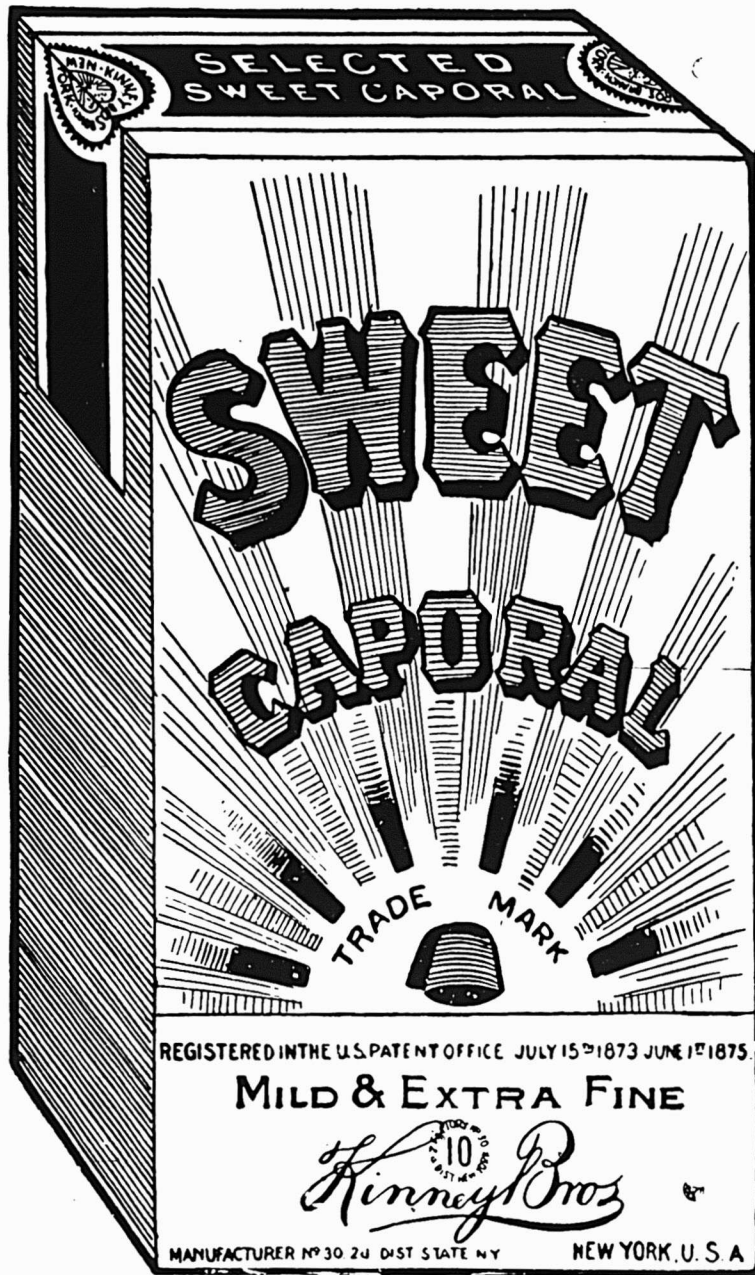
Une fois les plaques de fumier entièrement envahies par le mycélium, on les débite à la machine en tranches de 3 pouces d'épaisseur, dont chacune représente une mise. Le champignoniste peut donc s'approvisionner de la variété qui réussit le mieux dans sa carrière, car ce blanc vierge reste exempt des maladies qui attaquent les champignons de couche, en particulier la *molle*, si redoutée des cultivateurs parisiens, à qui elle coûte, chaque année, plus d'un million de francs. Les agarics, atteints par le terrible cryp-

chands des Halles se font une spécialité exclusive de leur vente.

JACQUES BOYER

MM. Connors Bros., Ltd., de 10, The Harbour, ont changé le mode d'emballage de leurs sardines si réputées de la marque "Brunswick". Ces sardines sont maintenant soignées à l'huile, à la moutarde et aux tomates sont préparées avec les soins les plus méticuleux; en toutes choses n'est que le choix qui entre dans la boîte de sardines de la marque "Brunswick", c'est pourquoi elles jouissent d'un grand succès et d'un grand faveur marquée auprès du public. Au moment de placer vos ordres, adressez les sardines "Brunswick" à votre fournisseur.

Celui qui compte sur la chance de réussir, sera heureux s'il la trouve.



La vente énorme de la

CIGARETTE

SWEET CAPORAL

prouve sa qualité supérieure.

LES FLEURS ARTIFICIELLES

La fabrication des fleurs artificielles, connue dès la plus haute antiquité, n'a commencé à prendre un essor vraiment industriel que dans la seconde moitié du XIXe siècle.

On a trouvé des fleurs artificielles en toile de lin dans les tombeaux de Thèbes; l'Inde, longtemps avant l'ère chrétienne, avait poussé cette fabrication à un certain degré de perfection. A Rome, sous les Césars, les dames plaçaient dans leurs cheveux des fleurs artificielles odoriférantes faites d'écorce de papyrus et de soie de diverses couleurs. Le parfum était le même que celui des fleurs naturelles imitées. En Chine, on a découvert des manuscrits du IIIe siècle de notre ère où il est fait mention de fleurs faites avec la moëlle de certaines plantes, les plumes des oiseaux et diverses soieries tissées spécialement pour cet usage.

Cet art s'est surtout développé en Italie, le pays des fleurs, et en Espagne, dans les communautés religieuses.

En France, avant le XVIIIe siècle, on ne connaissait guère que les créations italiennes; mais à cette époque, exactement en 1738, un certain Séguin, chimiste et botaniste distingué, se mit à fabriquer des fleurs artificielles à Paris et acquit rapidement une grande célébrité. Il utilisait, pour imiter les fleurs chinoises, la moëlle du sureau, les cocons, les toiles et parchemins; il faisait également des feuillages d'argent.

Plus tard, un Suisse du nom de Wenzel, sous les auspices de Marie-Antoinette, imagina d'employer l'emporte-pièce dans la fabrication des fleurs artificielles.

Sous l'Empire et la Restauration, cette industrie, encore nouvelle, fit néanmoins quelque progrès. On cite des artistes tels que Jourdan, Batton, Mme Roux, Mme Prévost, etc., qui se livrèrent avec ardeur au perfectionnement de leur art; mais leurs produits, de véritables petits chefs-d'œuvre, étaient d'un prix tellement élevé qu'ils ne trouvaient place que dans les circonstances exceptionnelles: corbeilles de mariage, etc., et à la cour.

Toutes les tentatives n'avaient donc pu satisfaire la mode; il faut arriver jusque vers 1860 pour comprendre la fabrication des plantes en étoffe, papier ou métal, au nombre des grandes industries parisiennes.

Car, est-il besoin de le dire? c'est à Paris qu'était destinée cette industrie faite tout entière de bon goût. La Parisienne seule est capable de modeler ces frêles pétales de soie, de les assembler avec art, en un mot de remplacer la nature dans une de ses créations les plus parfaites.

Pendant ces quarante années d'un effort constant, la façon des fleurs artificielles a pris un essor considérable. De véritables artistes sont nées qui, du matin au soir, tortillent entre leurs doigts des fleurs, des feuilles de satin ou de soie, pour en faire des guirlandes, des corbeilles, qui n'ont rien à envier aux plus riches productions de nos plus habiles horticulteurs modernes.

Quelques pays étrangers, particulièrement l'Angleterre, l'Allemagne, les États-Unis, la Belgique, le Brésil, se sont également livrés à cette fabrication; mais elle demeure chez eux, bien que parfaite, à la remorque de l'art français; impuissants à concevoir, leurs ouvriers se contentent d'imiter. Les communautés religieuses d'Italie et d'Espagne continuent la confection de fleurs et de feuilles artificielles utilisées seulement à la décoration des autels.

La fabrication artificielle des fleurs et des feuilles nécessite l'emploi d'une grande quantité de matières premières qui, toutes, ont leur affectation spéciale. Ce sont, pour la corolle des fleurs et le limbe des feuillages et appendices, les étoffes: nansouk, satin, marceline, velours, jaconas, percale, le satin coton dont le tissu moëlleux imite parfaitement la nature pour les fleurs à pétales souples et épais; le papier de riz, le paillon pour les fleurs d'ornement employées dans les églises et au théâtre, les plumes d'oiseaux, la cire, etc. Les pétioles et les pédoncules sont faits de fil de laiton entourés de coton ou de soie. Le caoutchouc, sous forme de tubes, est utilisé pour l'imitation des tiges. Les baies et les fruits sont constitués par un noyau de coton entouré de pâtes diversement colorées; on emploie la cire pour la confection des fleurs d'oranger; la gélatine, la glycérine, le collodion, la dextrine, la semoule, la chicorée et... le tabac à priser trouvent leur place dans cette industrie avec divers acides et une gamme de couleurs, malheureusement toxiques, dans laquelle dominent les verts et les roses.

Nous étudierons seulement la fabrication des fleurs et des feuilles en étoffe; celle des mêmes objets en métal, en porcelaine, en celluloïd et en perles nous entraînerait au delà des limites permises.

Les étoffes coupées en longueur de 47 ou 59 pouces, sont passées à l'empois, c'est-à-dire imprégnées d'une solution de fleur d'amidon, alun et bleu, préparée avec de grands soins. Voici comment se fait cet empois. Dans une cuve supérieure chauffée par un fourneau à gaz, on fait le mélange d'amidon et d'eau, puis la solution se déverse, après avoir été tamisée à la sortie de l'ouverture, dans un grand réservoir

inférieur où elle est agitée continuellement par un râteau mobile autour d'un axe central. Une circulation d'eau froide dans la préparation qui est employée une seconde fois avant d'être utilisée.

L'étoffe est plongée dans cet eau tordue, puis étendue sur un châssis de bois où elle sèche et reçoit, si elle est destinée à la confection de pétales, sa seule teinte, une application de colle. Elle est ensuite dirigée sur l'atelier de découpage.

Cette seconde opération se fait à la main ou à la machine, à l'aide d'une emporte-pièce de la forme d'une fleur ou d'un pétale. Il faut employer, pour chaque variété de feuilles et de pétales, un emporte-pièce spécial. Ces variétés étant très nombreuses, on juge aisément de l'importance de l'outillage. Les ciseaux et les gaufrageurs, dont nous parlerons tout-à-l'heure, forment avec les premiers outils un jeu complet.

Afin de ne pas nous égarer dans la multiplicité des opérations, nous allons suivre pas à pas, dans ses diverses transformations, le petit morceau d'étoffe qui doit devenir une feuille; cette spécialisation, ne devant pas nous empêcher, toutefois, de faire une incursion dans le domaine des pétales lorsque l'intérêt s'en fera sentir.

A la sortie du découpoir la feuille passe entre les mains d'une ouvrière qui la consolide à l'aide d'une tige fine de laiton, recouverte de coton, qui sert en même temps de pétiole; elle arrive au gaufrage. Cette opération se pratique à l'aide d'une presse semblable, en plus petit bien entendu, à celles qui servent à la frappe des médailles. L'ouvrier possède une cuvette en cuivre et un gaufrageur en fer de mêmes dimensions que l'emporte-pièce. L'un et l'autre instrument portent des nervures de la feuille: la cuvette en creux, le gaufrageur en relief. La feuille est mise entre ces deux jets et passe sous la presse; un contre-balancier comprime l'étoffe et lui épouser sa forme définitive. Au-dessus du moule, la feuille présente naturellement l'aspect d'une feuille naturelle; sauf toutefois le vernis, le velours, les marbrures et divers coloris absolument indispensables si l'on tient à présenter un produit parfait.

On donne le vernis à une feuille qui lui faisant subir une immersion dans un bain de cire maintenu constant à une température voisine de l'ébullition. Quant au velouté, il est obtenu par un brossage superficiel à l'aide d'amidon. Les marbrures se produisent à l'aide d'une tôle évidée aux contours convenables et que l'on brossse et au pinceau enduit de substance colorante. Les autres teintes, fondées irrégulièrement distribuées sur la

La Qualité Compte

La Gomme à mâcher "**RED JACKET**" de Britten

EST SANS RIVALE



Demandez-la par son nom à votre marchand de Gros
Et Evitez les Imitations.

Tel. Bell Main 2147

LABRECQUE & CIE,

AGENTS DE MANUFACTURIERS

115, Temple Building, Montréal, Canada.

Seuls Agents au Canada
pour la Célèbre Bretelle

UNCLE SAM

Représentants de la ALLEN MANUFACTURING CO., PARAPLUIES, Toronto.

Représentants de la EMPIRE SUSPENDER CO., Toronto.

Echantillons envoyes sur demande.

face de la feuille, sont appliquées au pinceau et à la main. Il ne reste plus qu'à entourer le pétiole, suivant les cas, de serpente anglaise ou de papier de soie pour lui donner l'apparence absolue d'une feuille naturelle.

Le gaufrage des pétales et l'application des couleurs sur l'étoffe découpée diffèrent des mêmes opérations auxquelles sont soumises les feuilles. Les couleurs sont mises à la main par des ouvriers experts et le gaufrage se fait ensuite à l'aide de pinces et de petites boules métalliques que les ouvrières manient avec une dextérité remarquable. D'informes qu'ils étaient, les pétales sortent de leurs mains aussi parfaits que s'ils venaient d'être arrachés à la fleur. Ils passent ensuite sur la table de l'artiste qui a pour mission de les assembler. Des tas de pétales, d'étamines aux anthères chargées de pollen, de pistils, calices et calicules, sont à portée de sa main. Elle puise à droite, à gauche, avec une pince, et place chaque chose suivant les règles que la nature a établies pour chacun de ses chefs-d'œuvres. L'assemblage terminé, elle le consolide avec un fil de laiton, revoit encore son oeuvre qu'elle parachève, la pince en main, et recommence une autre fleur. C'est encore une artiste, cette ouvrière qui reçoit les fleurs et les feuilles pour en faire des guirlandes, des corbeilles, assemblant avec un goût exquis les roses, le lilas, le jasmin, les orchidées, etc., pour le plaisir des yeux.

Nous devons dire également quelques mots des tubes qui sont faits de caoutchouc ou d'étoffe. Les uns et les autres passent dans une filière qui leur donne la forme voulue; on peint en vert ceux de caoutchouc. Ils sèchent sur un cadre de bois; puis, à l'aide d'un vaporisateur, un ouvrier brunit un côté; ils acquièrent ainsi tout-à-fait l'aspect d'une tige. Lorsqu'ils doivent devenir une tige de rose ou d'acacia, on y ajoute des épines découpées dans deux épaisseurs de caoutchouc à l'emporte-pièce. La machine à faire les tubes d'étoffe est constituée par une table sur laquelle sont montées trois filières par lesquelles passent en même temps trois rubans. Ces filières sont de petits colimaçons, et le ruban, en sortant de ces filières, conserve, en s'enroulant sur un rouet, la forme tubulaire qu'il a acquise. On dispose trois bobines de ruban sur le côté gauche de la machine pour alimenter les trois filières.

Certaines plantes, comme la bruyère, le sapin, ne peuvent être imitées artificiellement suivant la méthode ordinaire. On prépare pour elles, à l'aide d'une machine spéciale, des bandes d'étoffe qui sortent découpées en lamelles très fines retenues par leur base et que l'on enroule ensuite sur les tiges; les la-

melles s'écartent irrégulièrement et apportent vraiment l'illusion cherchée.

Enfin, on fait encore usage de tiges naturelles sur lesquelles sont montées les feuillages, les fruits et les fleurs.

On peut classer les fleurs, au point de vue de la fabrication, en deux catégories principales: les unies, comme la pâquerette, le pavot, le bouton d'or, le myosotis, constituées par un seul rang de pétales, sont d'une facture relativement simple; mais les roses, les orchidées, les acacias, les lilas, etc., exigent des, les acacias, les lilas, etc., exigent des ouvrières. Il existe d'ailleurs des fleurs très bien faites dans la première catégorie et, par contre, des fleurs de fabrication ordinaire dans la seconde; mais ces dernières ne peuvent, en aucune façon, donner l'illusion du naturel.

Toutes les fleurs artificielles sont de vente courante; cependant, la rose est, entre toutes, celle qui obtient le plus vif succès. Nous pouvons encore citer la violette, le jasmin, le myosotis, le muguet, l'acacia, les orchidées, les pâquerettes, les anthémises, les marguerites, les boutons d'or, les bleuets, les coquelicots, etc., qui sont fort employés à la plupart comme articles de mode et de couture, lorsqu'on n'utilise pas la fleur naturelle. Les feuillages artificiels sont également très répandus dans le genre dit "plantes d'appartement," les branches pour vases, les corbeilles de table, etc., car ils présentent sur les modèles qu'ils imitent l'immense avantage de rester presque indéfiniment tels quels et de ne nécessiter, en fait de soin, qu'un époussetage rapide. Enfin il est toujours possible, pour achever l'illusion, d'animer les fleurs d'un délicat parfum.

La fleur artificielle est un ornement indispensable à la coquetterie féminine. Elle a fait partie de toutes les civilisations; elle est de toutes les fêtes, de tous les deuils; elle symbolise l'élégance et la douleur; elle décore les autels et égaye les plus pauvres logis.

On la trouve partout, car elle est presque immortelle.

Lucien Fournier.

Les vins de Port, Sherry, Madère, etc., de la maison Blandy Bros., peuvent satisfaire les plus fins connaisseurs, écrivez ou voyez nos voyageurs au plus tôt pour les prix de ces vins, vous y gagnerez.—Laporte, Martin & Cie, Ltée.

Si vous avez des clients pour les Vins de Bordeaux, donnez leur donc la meilleure marchandise pour le prix, nous recommandons spécialement le "Château Bergés", vin rouge de la firme Vve Vigneau et D. Cambours.—Laporte, Martin & Cie, Ltée.

Tous ceux qui sont soucieux de satisfaire leurs clients ont en stock les Rye et Whisky de Wiser; la maison Laporte, Martin, & Cie, Ltée, en sont les agents de Montréal.

Depuis si longtemps qu'on en fait usage en l'appliquant aux emplois les plus divers, la civilisation moderne sent en peine s'il lui fallait se passer de cette substance si jolie d'aspect, si honnête, si dure, prenant un poli si agréable et si précieux dans certaines circonstances qui prouve bien l'utilité véritable de l'ivoire, c'est qu'on lui a cherché une multitude de succédanés, pour obtenir au prix un peu élevé et tâcher de remplacer une substance qui, tout en étant si coûteuse, présenterait une partie des qualités que nous indiquons à l'article. Mais nous devons dire que tous ces succédanés sont bien loin de valoir l'ivoire même, à commencer par le cellulon qui en a tout au plus quelque peu l'apparence. Et c'est pour cela que l'ivoire donne toujours lieu à un commerce considérable pour cela que l'on continue de massacrer sans pitié, et aussi sans prévoyance les animaux qui le fournissent, c'est-à-dire les éléphants.

D'une façon générale, ce n'est guère en effet que l'ivoire d'éléphant que l'on utilise, ce ne sont guère que ces pachydermes qui en fournissent en quantité suffisante pour répondre aux besoins. Nous n'apprenons rien à nos lecteurs en leur disant que cette matière provient des défenses de la bête, et que ces défenses ne sont pas autre chose que des dents pendant un développement exceptionnel. L'ivoire (qui se retrouve d'ailleurs, même en une couche très mince, sur nos dents) est produit par la sécrétion et la solidification d'une matière gélatineuse que l'on nomme la dentine, et qui se trouve contenue normalement dans la partie centrale de la dent, de la défense, la chambre "pulpaire" de l'os qui constitue la dent proprement dite; cette dentine est portée, à travers des canalisations nombreuses, jusqu'à la surface de la dent et y vient former le revêtement d'ivoire qui présente chez l'éléphant une respectable épaisseur, et qui se dispose en couches concentriques qu'on retrouverait si l'on voulait bien regarder de près une dent saine. Ajoutons qu'à l'état naturel, et avant d'être passée dans les ateliers où elle travaillera et la débitera, la dent de son ivoire protégé et recouvert par une sorte de croûte plus dure, faite d'une matière modifiée par la nature.

Les défenses offrent une apparence très différente suivant l'animal dont elles proviennent et aussi la contrée où vit cet animal: chez les jeunes, la dentine est à-dire l'espèce d'étui d'ivoire qui protège et protège la dent, est encore très richement presque jusqu'au bout, et au fur et à mesure que vieillit l'animal se produit la même chose que pour les dents, si l'on veut nous permettre de l'appeler assimilation, et la chambre pulpaire est envahie peu à peu par de l'ivoire.

LE MEME ARTICLE DE CONFIANCE

Depuis plus de 15 Ans,

Poudre a Pâte **“EAGLE”**

a subi l'épreuve du temps. Il est empaqueté élégamment en boîtes de fer-blanc et la nouvelle **Etiquette** n'est **Inférieure à Aucune** sur le marché. Chaque boîte est garantie donner satisfaction. Si vous ne l'avez pas encore mis en stock, faites-le **Maintenant**. C'est un faiseur d'affaires.

Tous les Epiciers en Gros le vendent.

J. H. MAIDEN

MONTREAL.

PRUNEAUX

MARQUE

“Carnation” d'Ellsworth

Est la Marque d'un Pruneau de qualité.

Stock le plus fort de Santa Clara.

ESSAYEZ-EN UNE BOITE, VOUS EN VOUDREZ DAVANTAGE.

En vente par les principaux épiciers de gros, entre autres :

Messrs. Chaput Fils & Cie
 “ Laporte, Martin & Cie
 “ Lockerby Bros.
 The Peterson Fruit Co.
 Messrs. A. Robitaille & Cie

Messrs. Hudon & Orsali
 “ Forbes Bros.
 “ Demers, Fletcher & Cie
 “ Carter, Galbraith & Co.
 “ Lacaille, Gendreau & Cie

dent tend à devenir un bloc homogène, et chez un animal d'un âge avancé, les quatre cinquièmes de la dent sont de l'ivoire, c'est-à-dire que la défense enlevée de la mâchoire, ne présente presque plus de vide à l'intérieur. Tout naturellement, par conséquent, les dents d'éléphants au moins adultes donnent proportionnellement plus d'ivoire, et l'on y peut tailler plus facilement des objets d'un certain volume, puisque la cavité interne ne vient pas gêner cette taille; aussi est-ce dans les défenses d'animaux âgés qu'on débite les billes de billard; ajoutons que ces billes, pour bien rouler régulièrement, doivent être faites d'une substance absolument homogène, et que cette qualité se rencontre surtout dans ce qu'on peut appeler le vieil ivoire.

Nous disions que l'ivoire varie suivant les régions d'où il vient, et le fait est que l'ivoire le plus fin et le plus transparent est fourni par les éléphants qui vivent dans des régions humides et basses; il est au contraire plus grossier dans les contrées un peu montagneuses et relativement fraîches; enfin, dans les parages extrêmes que fréquente l'éléphant, la précieuse matière est fort dure et cassante, et par suite sa valeur est beaucoup moindre. Parfois, assez souvent même, les défenses contiennent dans leur masse une multitude de petits filaments d'une dureté bien plus grande que le reste, et qui proviennent d'une maladie des dents de l'éléphant: nous n'avons pas besoin de dire que cela diminue la valeur marchande des défenses, parce que cela rend la taille de l'ivoire très difficile.

Cette matière est maintenant récoltée presque uniquement en Afrique, et dans l'Afrique équatoriale surtout: les explorateurs ont maintes fois raconté les chasses à l'éléphant, faites soit par les indigènes, et avec des armes primitives, soit par les Européens, avec des armes aussi perfectionnées que possible: on décime les troupeaux d'animaux sauvages, et, si l'on n'y prend garde, on arrivera au même résultat que dans l'Inde, où l'on peut dire que l'éléphant sauvage a disparu. Il est vrai que, par contre, on y a créé une race domestique qui rend les plus grands services, dont on n'utilise l'ivoire que lorsque les animaux sont devenus trop vieux pour travailler ou meurent accidentellement. Comme nous le verrons tout à l'heure en indiquant les ports où se tiennent les grands marchés d'ivoire, le Congo, la Sénégambie, le Cap, l'Abyssinie, une partie de l'Égypte, la région du Niger, toute l'Afrique méridionale, donnent encore des quantités considérables d'ivoire; et celui-ci continue bien souvent à être apporté à la côte à dos d'homme, ne pénétrant pas encore beaucoup dans les parties du continent noir où se fait la chasse.

Les défenses sont toujours encombran-

tes à transporter, par suite de leur forme même, et, de plus, elles sont très pesantes. Assurément on en rencontre qui ne pèsent pas plus de 4 à 6 lbs, puisque malheureusement on massacre des animaux d'un âge fort peu avancé, et aussi qu'il existe des bêtes d'une sorte d'espèce naine; mais il se trouve assez fréquemment des éléphants dont les défenses pèsent 130 à 140 lbs. Il y en a aussi, mais tout à fait exceptionnelles, qui atteignent le poids de 200 lbs. et, il y a trois ans, on acheta à Zanzibar, pour la somme respectable de \$5,000, une paire de défenses provenant d'un éléphant tué près du Kilimandjaro, et qui pesaient ensemble 455 lbs. Le chasseur arabe qui tua le propriétaire de ces dents monstrueuses, l'avait poursuivi durant plusieurs semaines, attiré qu'il était justement par les proportions incroyables de ses défenses, dont l'une avait une longueur de 10 pieds 2 pouces! Bien entendu, au point de vue de la vente, le poids et les dimensions des défenses servent à établir des classifications, en même temps que la qualité de l'ivoire. Sur les marchés, on divise les défenses en grosses, moyennes et petites, et les grosses doivent avoir au minimum un poids de 55 lbs.

Nous devons dire encore que la forme des défenses est assez variable: tantôt elles sont tout à fait droites, mais c'est très rare; celles des animaux domestiques sont plus courbées que celles des bêtes sauvages, et elles sont en même temps plus pointues, parce qu'ils n'ont pas à s'en servir pour la vie quotidienne, pour creuser le sol, etc. Parfois il s'en présente qui sont absolument en cercle, et ce sont alors des défenses atteintes d'une véritable maladie. Comme détail curieux, nous noterons que jamais les deux défenses d'un éléphant ne sont semblables: il y en a toujours une plus forte, plus longue, et c'est celle dont l'animal se sert le plus; tantôt ce sera celle de gauche, tantôt celle de droite, suivant que la bête a des tendances à être gauchère ou non.

Les grands marchés d'ivoire du monde sont Anvers, Londres et Liverpool: nous les plaçons par ordre d'importance, car Anvers a pris depuis quelques années la place qui appartenait jadis à Londres. Qu'on ne se figure pas que ce commerce porte sur des milliers de tonnes: dans ces trois grands ports, où se vend et s'achète on peut dire tout l'ivoire qui est mis en oeuvre dans le monde, il ne passe guère annuellement que 580 à 600 tonnes de cette matière, et Anvers en voit passer plus de 300 pour son compte. Naturellement, c'est le Congo qui est le grand fournisseur d'Anvers, tandis que Londres vend tout l'ivoire qui vient de l'Inde, en même temps que celui qui provient de Zanzibar, de l'Égypte, de l'Abyssinie.

Au fur et à mesure qu'on pénètre plus profondément dans l'intérieur de l'Afri-

que, on trouve de nouvelles réserves à exploiter, les indigènes tendent à massacrer à l'envi les troupeaux sûrs qu'ils sont de bien vendre les défenses qu'ils se procureront ainsi; mais si l'on continue à tuer ces pauvres animaux sans en créer des troupeaux domestiques, il arrivera certainement un moment, avant peu, où l'ivoire deviendra une matière encore plus rare et plus coûteuse qu'à l'époque présente. Là, encore, comme, avec son imprudence et sa cupidité, tue la poule aux oeufs d'or.—L. A. Slog.

Lorsque Sir Thomas Lipton commença le placement de ses thés et cafés à Montréal, son Laporte, Martin & Cie, Ltée, fut qu'il était persuadé que cette maison possédait la meilleure clientèle de consommateurs de ce pays.

Uncle Sam Dressing Co.

Nous attirons d'une façon toute spéciale l'attention de nos lecteurs sur l'annonce publiée sur une autre page de "The Uncle Sam Dressing Co.", de Montréal.

Cette compagnie fait une spécialité de vernis à chaussures, cirages et produits pour harnais.

Ses produits sont de premier ordre et donneront aux clients la plus entière satisfaction.

Le vernis "Uncle Sam" contient de l'huile, il ne brûle pas le cuir, mais le rend, au contraire, souple et brillant.

Le cirage "Coon" est la meilleure combinaison de cirage à chaussures; il conserve le cuir, l'assouplit et lui donne un poli brillant et durable.

La graisse "Protectorine" pour les harnais et la chaussures, a pour fonction d'assouplir le cuir et de le rendre imperméable.

Il est de l'intérêt bien compris des marchands soucieux de donner satisfaction à leurs clients d'avoir en stock ces marchandises qui se recommandent par leurs qualités réellement supérieures.

Pour obtenir des échantillons et les renseignements désirables, écrivez à la "Uncle Sam Dressing Co.", à Montréal, Qué.

La maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, possède l'assortiment le plus complet en épicerie, liqueurs, etc., de la ville, et, toujours soucieuse de satisfaire sa clientèle, elle n'épargne aucun sacrifice pour atteindre ce but.

Les Scotch Whisky de "Mitchell" ont acquis une grande renommée, à cause de leur qualité et à leur bon goût, ce qui fait que les admirateurs de cette boisson préfèrent le "Mitchell" à toute autre. Laporte, Martin & Cie, Ltée.

Les bonnes annonces sont comme les costumes faits sur mesure par le tailleur. Les annonces faites à-la-diable sont généralement écrites précipitamment sans considération pour la valeur de l'espace ou les résultats à obtenir. Mesurez l'objet à annoncer sous toutes ses faces, notez tous les points de nature à faire impression sur telle ou telle personne. Avec ces mesures en votre possession, vous serez à même de bâtir l'annonce qui créera une impression.

Empois Japonais

Tout produit supérieur fait forcément son chemin dans la consommation.

L'Empois Japonais qui est un produit nouveau, mais parfait, a, en très peu de temps, déplacé la demande pour les empois.

Des répétitions d'ordres nous parviennent de tous cotés. C'est le succès du produit supérieur établi scientifiquement, sur le produit inférieur manufacturé d'une manière empirique.

Toute ménagère qui fera l'essai de **l'Empois Japonais** n'en voudra plus d'autres pour l'empesage.

Le marchand peut le recommander en toute confiance à sa clientèle, car il donne toujours satisfaction.

Nous aidons le marchand dans la vente en lui fournissant les moyens de publicité qui activent les ventes et font réaliser de bons profits.

**L'Empois Japonais est en vente chez tous les
Epiciers en Gros.**

N'en manquez jamais si vous ne voulez pas perdre des ventes et des profits.

American Pure Food Co.,
MONTREAL.

VERGERS FEERIKUES

De tout temps sans doute les gourmands—mettons les gastronomes—s'ingénierent à faire servir les produits du sol, les habitants des eaux ou de l'air à la satisfaction de leurs appétits affinés. Les Athéniens de la décadence acclimaient à grands frais dans de superbes falsanderies les oiseaux du Phase, nourrissaient de plantes aromatisées les perdrix et les lièvres destinés à paraître sur les tables opulentes; ils allaient chercher au loin des fruits rares pour procurer à leurs palais subtils des sensations délicieuses. Mais ils devaient subir l'hostilité de la nature qui assignait des limites précises à leurs jouissances favorites et ne leur permettait de savourer que durant quelques semaines tous les ans les raisins de Nicostrate, les figues de l'Attique, les dattes de la Phénicie, les coings de Corinthe, les amandes de Naxos. Il appartenait à la science moderne de venir en aide à l'ingéniosité du gourmand pour triompher de cette hostilité et forcer la nature à lui donner en toute saison les fruits merveilleux et savoureux que souhaitent ses caprices incessables.

* * *

Les privilégiés qui fréquentent dans les grands centres certains restaurants luxueux dits "à la grande carte," aussi célèbres par leurs spécialités culinaires et la renommée de leur cave que par la cherté de leurs tarifs, voient se dresser à peu près à toute époque, sur des tables splendidement ornées, de miraculeuses corbeilles, de fantastiques vergers; lourdes grappes de raisin aux grains immaculés, fraises et pêches à la peau de velours, poires ou cerises soyeuses et brillamment colorées. Ces merveilleux produits sont-ils aussi bons que décoratifs? Nous n'oserions l'affirmer. Il nous souvient même que, à la suite du dernier voyage en France des souverains d'Italie, un entrepreneur de festins, interrogé sur le point de savoir si la reine Hélène avait apprécié la saveur des raisins énormes, des pêches admirables garnissant les buffets du palais Royal, avait répondu en souriant: "Ils n'étaient là que pour le décor." Ce n'était d'ailleurs qu'un bon mot. Du moins la clientèle riche et cosmopolite des grands restaurants pourrait-elle affirmer, si elle songeait un instant à évaluer pécuniairement ses jouissances gastronomiques, qu'il en coûte cher d'avoir sur sa table du raisin frais en mai, en avril des pêches et des brugnonns. Mais combien peu de ces fins gourmets savent d'où proviennent et au prix de quels soins sont obtenus ces véritables fruits de "terre promise!"

Ils arrivent en droite ligne des "forceries." Vous chercheriez vainement dans un dictionnaire de l'Académie française, il n'a pas encore reçu ses lettres de naturalisation. Mais c'est au moins un

néologisme de compréhension facile; il désigne des établissements où les fruits sont forcés à mûrir avant leur saison naturelle, où la nature elle-même est forcée et vaincue par les progrès de la science.

D'une région à l'autre les procédés de culture peuvent différer en quelques détails, en ce qu'ils dépendent de la nature du terrain et aussi suivant que les *primeuristes*—encore un néologisme facile!—veulent obtenir des produits plus ou moins précoces, sacrifier la quantité à la qualité ou réciproquement. Mais les principes d'exploitation restent à peu près les mêmes.

Sur une superficie de plusieurs acres, vous voyez surgir d'immenses serres de 150 à 550 pieds de long et de plus de 30 pieds de largeur en moyenne sur 12 pieds environ de hauteur, dont les vitres sont recouvertes, en certaines régions, d'une couche de lait de chaux pour protéger les arbustes contre les rayons ardents du soleil. Orientées en général du Nord au Midi, afin que le soleil en éclaire successivement les deux faces, elles présentent une voûte régulièrement inclinée à angle droit et compliquée de tout un système de "chapeaux" mobiles, de ventouses latérales pour une aération opportune, minutieusement calculée. Des réservoirs alimentés d'eau par de puissantes machines courent dans tous les sens, prêts à déverser au moment voulu la fraîcheur salutaire. Des conduites de chaleur serpentent sur les deux faces intérieures, chargées de conserver une température qui par instants paraît étouffante à nos faibles poumons. Et sous ces superbes salons de verre, c'est le jardin de rêve, le *paradou* des raisins, où *frankenthal*, *alicante*, *muscat*, *gros-guillaume*, *groscolman*, étalent du sol au faite, dans l'encadrement d'un feuillage impeccablement élagué, des grappes énormes que nul grain de poussière ne ternit, que nul insecte ne frôle. C'est le laboratoire des fées, où Gargantua se fût pourléché les lèvres délicieusement.

Le traitement de la vigne en serre comprend toute une série d'opérations minutieuses qui exigent une surveillance incessante de jour et de nuit. Aussi le *forceur* doit-il réunir aux qualités de l'ingénieur agronome des dons de patience et d'ubiquité admirables.

Vers la mi-novembre il pourra chauffer ses premières serres pour obtenir le raisin de première saison, et même, si l'hiver est précoce, il gagnera facilement huit à dix jours. Dès le début une chaleur de 60 à 62 degrés Fahr. suffira pour aider à la mise en végétation, tandis qu'un arrosement copieux, mais méthodiquement calculé, entretiendra l'humidité indispensable. Cinq semaines environ plus tard, les bourgeons seront gonflés, et lentement les feuilles se montreront au jour; alors la température s'augmente graduellement jusqu'à 68 ou 72 degrés Fahr. pen-

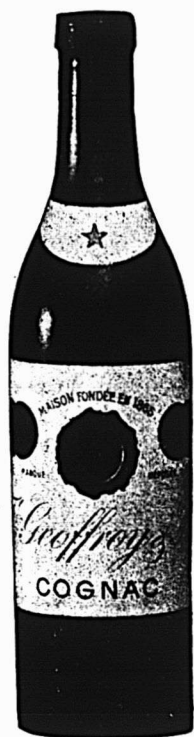
dant le jour, et un engrais liquide, généralement répandu sur les plants, favorise le bourgeonnement. Mais voici que les feuilles ont pris tout leur développement, la floraison fait son oeuvre: il faut alors aérer, ventiler avec d'innombrables précautions, car déjà le soleil darde à certaines heures de chauds rayons contre lesquels il faut veuler être protégé. Et la température s'élève encore jusqu'à 77 et même 82 degrés, activant la fécondation.

A partir du moment où la floraison est complète jusqu'au jour de la maturation, il faut donner tous ses soins à la grappe. Dès que le grain vient de "nouer", ainsi que disent les horticulteurs—il a pris la grosseur d'un petit pois,—s'opère le mélange des graines précieuses. La serre couverte d'une pittoresque "marmite" sorte de bonnet de bains de mer aux couleurs chatoyantes qui sert à protéger la fleur, la "pruine" du grain, contre le frottement des cheveux gras, des femmes manie avec l'habileté de minutieuses dentellières des ciseaux fins, légers, précis, à lames étroites, à pointes émoussées, qui éclaircissent à peu près quotidiennement chaque grappe pour laisser aux grains les mieux venus l'espace où se développer à l'aise. Sur une grappe de *frankenthal* qui comptait d'abord 124 graines, un forceur en conserve 36, moins d'un tiers. La proportion n'est évidemment pas absolue.

Pendant toute cette période, la ventilation de la serre se règle sur la température extérieure; plus que jamais il faut éviter le moindre à-coup et modeler son action sur celle de la grande ennemie, l'atmosphère.

Enfin le raisin vient à maturation, et graduellement on enlève les feuilles qui le protégeaient pour l'habituer à la lumière qui rehausse sa couleur et termine l'oeuvre d'art. Oeuvre d'art, certes, et de science patiente, aux sujétions incessantes et tyranniques. Car il y faut encore un terrain favorable, gras à point et créé de toutes pièces par une fumure spéciale, une épaisseur de terre végétale de 2 pieds environ, quelques pouces d'épaisseur de terreau provenant parfois de l'écumage des égouts qui maintiendra l'humidité du sol, des engrais chimiques rationnellement choisis et appropriés à la région, souvent même une couche superficielle de paille qui réfléchit la chaleur du soleil sur le fruit et empêche l'évaporation.

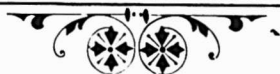
La question des engrais est, en effet, d'une importance capitale, et dans le monde des forceurs est devenue secondaire la fertilité de la célèbre vigne de Hamptoncourt, qui remplit à elle seule une immense serre et qu'on a vu chargée en une fois de plus de 2000 belles grappes, fertilité qui provient, dit-on, de ce que les racines de l'arbre sont conduites dans un grand égout passant derrière la serre.



Deux Marques Renommées

Dont nous avons l'Agence exclusive au Canada.

BRANDY
F. Geoffroy & Fils
COGNAC.



Marque ★ V. O. — V. S. O. P.

En Bouteilles, Demi-Bouteilles,
Flasks et Demi-Flasks.

Ce Brandy est le Produit de la distillation des meilleurs Crus de Cognac.

Messrs GEOFFROY & FILS qui sont dans le commerce des Cognacs depuis 1865, jouissent d'une haute réputation de confiance et n'offrent au commerce que des Cognacs purs et de bonne qualité.

La maison F. GEOFFROY & FILS a obtenu le **PREMIER PRIX** à l'Exposition Universelle de Paris en 1900.

Comme Tonique, c'est une Eau-de-Vie des plus appréciées que nous sommes en mesure de recommander tout spécialement à MM. les Médecins.



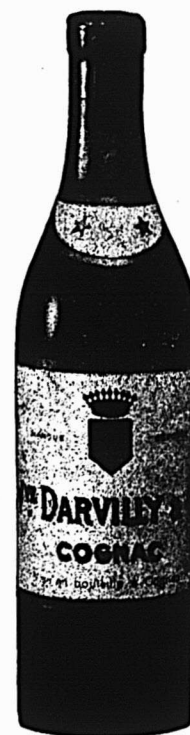
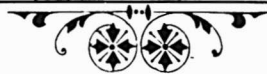
NOUS invitons la comparaison entre notre marque de BRANDY VVE DARVILLY & Co., et les autres Brandys du même prix qui se vendent sur le marché de Montréal.

Nous prétendons que, pour le prix, nous offrons la Meilleure Qualité possible.

En caisse de 12	Bouteilles
" 24 1/2	Bouteilles
" 48 1/4	Bouteilles
" 24	Flasks
" 48 1/2	Flasks

DEMANDEZ NOS PRIX ET ECHANTILLONS.

BRANDY
Vve Darvilly & Co.,
COGNAC.



Nous faisons une spécialité des **Thés, Vins, Liqueurs, Cafés, Epices, Poudres à Pate, etc.**

Demandez nos Prix, ils vous Satisferont.

ECRIVEZ, TELEPHONEZ OU TELEGRAPHIEZ A

D. C. BROSSEAU & CIE.

D. C. BROSSEAU

C. BEAUVAIS

L. G. JARRET

EPICIERS EN GROS ET IMPORTATEURS DE VINS ET LIQUEURS

342 A 346, RUE NOTRE-DAME EST, MONTREAL.

Après avoir passé par des alternatives cruelles et subi l'appréhension des gelées nocturnes, le forceur peut cueillir les premières grappes dès le commencement de mai, parfois même plus tôt, et comme il aura eu la précaution de chauffer quelques serres en décembre seulement, d'autres même en janvier, la production s'étagera d'elle-même, afin de pouvoir rejoindre la récolte viticole des pays chauds.

Les Belges, qui consacrent à cette exploitation de vastes étendues de terrain, produisent trois récoltes en deux ans, mais les vignes, épuisées par le travail d'une végétation intensive, meurent de bonne heure. Loin de leur demander un effort aussi anormal, les forceurs français leur accordent un repos d'un an au moins sur trois, en les laissant produire cette année-là tout naturellement. Malgré ces précautions, il est rare que les plants vivent au delà de six ans.

Les produits ainsi obtenus atteignent des proportions quasi fantastiques: les grappes de deux et même 4½ lb. ne sont pas rares, on en signale fréquemment de 9 lbs. Nous avons pu voir dans tout l'éclat de sa resplendissante maturité—aux forceries de la Chevrette—un pied de "chasselas Napoléon" couvrant une superficie de 484 pieds carrés et portant fièrement 125 grappes d'un grain long, d'un blanc mat, ambré, à transparence lumineuse: chacune de ces grappes atteint en moyenne le poids de 5 lbs. et se vend jusqu'à 90 cts. la lb.

Les Anglais, qui n'aiment point être dépassés, détiennent, semble-t-il, le record du raisin "forcé." Un amateur de Garston, près Liverpool, M. Meredith, a obtenu, en effet, des grappes de 26 lbs. par le procédé coûteux des éliminations successives. Il plantait d'abord les pieds de vigne à 4 pieds de distance au lieu de 3 pieds, puis sur deux consécutifs il en coupait alternativement un au pied, et dès que les grappes avaient poussé il ne conservait que les deux plus belles. Enfin, dès qu'il pouvait se rendre compte laquelle des deux grappes était la plus vigoureuse, il supprimait l'autre. Il ne demandait ainsi à un pied de vigne qu'une grappe tous les deux ans. Non point d'ailleurs par esprit de lucre, car cette merveille de production artificielle était envoyée tous les ans, à titre d'hommage, à quelque haut personnage, roi, reine, empereur ou pape. Et M. Meredith se déclarait comblé lorsqu'il obtenait du destinataire quelques lignes autographes de remerciement. C'étaient là incontestablement des autographes de valeur!

* * *

À côté de l'exploitation viticole, de beaucoup la plus importante, la culture des fruits forcés est loin d'être négligeable, et là surtout les forceurs français, piqués d'honneur, font de véritables

merveilles et ne craignent guère de concurrence. Si vous est dévolue—à grand-peine, car les primeuristes cachent jalousement leur secret—la faveur de pénétrer dans une de ces serres magiques, dont l'armature évoque assez exactement le hall d'une gare de chemin de fer décoré pour une réception grandiose, et où pêcheurs, brugnonniers, poiriers et cerisiers, pliés en espaliers, étendent leurs branches artistiquement taillées sur toute la surface des immenses murs de verre, vous éprouverez le ravissement ébahi que du rent ressentir les Israélites en pénétrant en terre de Chanaan. Des fruits innombrables étalent leurs sphères éclatantes dans une symphonie de couleurs éblouissante pour l'oeil le plus blasé et forment un berceau tellement ordonné et si bien dessiné que la baguette du magicien semble avoir présidé à sa naissance.

Dans un établissement du Nord, un jeune pêcher de quatre ans couvre 270 pieds carrés de vitrage et a porté 250 fruits en 1899; un autre, le joyau de la maison, couvre à lui seul une superficie de 1076 pieds carrés et a donné dans une saison jusqu'à 1,400 pêches.

Le forçage n'est, en somme, qu'une anticipation sur le travail de la nature. Au moyen du climat artificiel, de l'atmosphère humide et tiède dont il l'entoure, l'horticulteur excite l'arbre à sortir de l'état de torpeur où il venait d'entrer et le force à recommencer une nouvelle période végétative, en interrompant le long repos que la nature lui réservait.

Car ce repos peut seulement être interrompu; en aucun cas sa suppression entière n'est possible. Il faut au végétal une période, si courte soit-elle, de sommeil réparateur pour ranimer son excitabilité affaiblie. Aussi le forceur ne manquera-t-il jamais de s'assurer que la végétation a cessé complètement avant de demander à l'arbre un nouvel effort; il en acquiert la certitude lorsque le thermomètre est descendu pendant quelques nuits à trois ou quatre degrés au-dessous du point de congélation et que les feuilles se sont détachées naturellement des arbres.

Ce repos peut encore être avancé artificiellement par une végétation hâtive, mais non sans des risques très grands. C'est pourquoi les forceurs anglais ne commencent à opérer qu'en décembre ou en janvier, tandis qu'à Berlin et à Vienne, où les hivers sont plus rudes et plus précoces, le premier forçage peut commencer dans la seconde quinzaine de novembre.

Les opérations du forçage proprement dit sont, en principe, pour les arbres fruitiers les mêmes que pour la culture viticole. La chaleur et l'humidité sont les éléments essentiels qui, combinés avec une ventilation prudemment surveillée, sagement réglée, assurent la régularité de la maturation adventive. Un ébourgeonnement sévère, un éclaircissement

proportionné à la vigueur de l'arbre, et la grosseur des fruits—de façon à ce qu'en moyenne, ceux-ci soient espacés de 10 à 12 pouces—contribueront à la formation de ces merveilleux produits qui semblent défier la parcimonieuse nature.

C'est après quatre mois et demi à cinq mois environ de chauffage gradué qui paraissent, vers la deuxième quinzaine d'avril, les premiers brugnons, les pêches précoces, puis les prunes charnues, les cerises de la grosseur d'un petit abricot; les figues sont mûres en mai, les poires William et les pommes Alexandre les suivent de près, en juin.

Et s'il vous plaît de contempler sur tous ces fruits une image chère, ou plus simplement d'y lire une symbolique devise, une réclame commerciale, vous les entourez, vous les habillez d'un papier spécial sur lequel le dessin et la légende ont été préalablement fixés: la face éclairée par la lumière solaire comprend une sorte de "cache" ou une pellicule jouant le rôle de cliché négatif, tandis que l'épiderme du fruit fait l'office de papier sensible. C'est alors une véritable manipulation photographique par contact direct qui s'opère, et grâce à laquelle nous pouvons mordre à belles dents, sur des fruits savoureux, le portrait du tsar Nicolas II ou de son impériale épouse.

La fraise ne sera chauffée que 3 mois à partir de janvier, au moment où la terre commence à s'éveiller lentement, mais depuis le mois de juin elle a été préparée, soit en pot, soit en pleine terre. Et de fin de mars à fin d'avril elle donnera des fruits veloutés.

Le melon, semé en pots à la fin de décembre et planté trois semaines plus tard, fera attendre cinq mois sa maturité; mais cet excellent cucurbitacé est tellement exigeant et capricieux qu'il est nécessaire de posséder un certain désintéressement pour entreprendre son éducation.

Tous ces merveilleux produits, emballés avec des soins minutieux par des mains expertes dans des caisses ouatées qui sont comme des écrins, sont apportés aux Halles centrales et vendus par petits lots à la criée. Certaines de ces chères ont atteint des prix extraordinaires. On y a vu deux cerises précoces disputées avec acharnement et abandonnées au prix de \$4.40, une pêche vendue au commencement de juin \$5.80—elle mesurait 12 pouces de circonférence et pesait 12 oz. Quelques beaux spécimens de pêches sont adjugés à \$2.00 et \$2.40 pièce; un melon peut atteindre le prix de \$5.00. Mais ce sont là évidemment d'exceptionnelles bonnes fortunes, sur lesquelles on ne peut baser une exploitation régulière. Le prix normal du raisin est de \$1.25 à 45 cts la lb., parfois il s'est élevé à \$1.50 à quinze ans, à \$3.80; mais ce sont là les prix que les forceurs ne connaissent guère.

Hamilton, Ont., 24 Avril 1906.

Monsieur :—

AU SUJET DE LA VALEUR ALIMENTAIRE DES POIS

On estime que les aliments, pour la moyenne des hommes, devraient contenir 125 grammes de protéides, 500 grammes d'hydrates de carbone et 50 grammes de corps gras, le tout représentant plus de 3,000 calories.

On voit que les hydrates de carbone occupent la place la plus importante dans la constitution du corps.

Les Pois sont particulièrement riches en hydrates de carbone. En réalité, cela est si vrai, que les Pois ont été appelés le bœuf de l'homme pauvre. On prétend que 1½ livre de Pois secs fourniraient ce qui est nécessaire chaque jour en protéides à la moyenne des hommes et l'énergie produite, poids pour poids, est plus grande que celle donnée par le bœuf, les œufs ou le lait.

Sans aucun doute, les Pois de conserve constituent l'aliment le moins cher et le meilleur sur le marché en ce moment. Etant donnée la quantité d'énergie produite, le prix des Pois est inférieur de moitié à celui de la viande, etc., et beaucoup de vos clients dépensent trop d'argent en viande, œufs, etc.

En attirant l'attention de vos clients sur les faits cités ci-dessus, vous augmenterez grandement vos ventes, surtout si vous vendez uniquement les Pois empaquetés par les CANADIAN CANNERS Limited, sous une des marques suivantes:—"CANADA FIRST," "LITTLE CHIEF," "LOG CABIN," "HORSESHOE," "AUTO," "LYNNVALLEY," "MAPLE LEAF," "KENT," "LION," "THISTLE," "GLOBE," "GRAND RIVER," "JUBILEE," "WHITE ROSE," "DEER," etc.

Les Pois de ces marques sont mis en boîtes le jour même où ils sont récoltés et dès lors, conviennent le mieux pour l'usage de la table. Le procédé de leur mise en boîtes est tel que les Pois parviennent du champ à la boîte sans venir en contact avec la main de l'homme et ainsi les Pois de ces marques sont plus sains et plus propres que s'ils étaient cuits dans une cuisine particulière.

Vous pouvez assurer à vos clients que chaque boîte de marchandises portant notre étiquette est garantie quant à la qualité

Vos dévoués,

"CANADIAN CANNERS, Limited"

Si l'on songe que les mêmes établissements de forçage se livrent avec un soin égal et aussi délicat à la culture des variétés de raisin tardives et pratiquent en même temps, à frais énormes, la conservation de toutes sortes de fruits, il sera aisé de se rendre compte comment, à presque toutes les époques de l'année, le gastronome peut avoir sous la main—sous la dent—les fruits savoureux dont la nature lui avait parcimonieusement mesuré la jouissance. Mais n'est-il pas permis de se demander s'il ne va pas au-devant d'une satiété plus cruelle peut-être que la privation? Avouons toutefois que si les intéressés ne se posent pas eux-mêmes la question, nous aurions mauvaise grâce à "philosophier" pour leur compte.

Ce n'est d'ailleurs pas d'aujourd'hui que le gourmand a manifesté ses exigences et entamé contre la nature une lutte inégale. Girardot, sans remonter plus loin, le mousquetaire-horticulteur du XVIIe siècle, chevalier de St-Louis, avait déjà instauré un forçage primitif, où le thermomètre, par exemple, était remplacé par des vases remplis d'eau exposés à l'air libre. Dès qu'il apercevait à leur surface cette légère pellicule par laquelle commence à se former la glace, il déployait les paillasons pour protéger ses espaliers. Et le fils de ce précurseur primeuriste aimait à rappeler qu'il avait vu dans son enfance payer 80 livres 80 cerises précoces pour un repas donné par l'Hôtel de Ville de Paris. Il était fier de conter encore qu'à une fête donnée dans la saison des pêches, une année où les fruits avaient manqué partout, excepté chez Girardot, on lui avait acheté 3,000 pêches qui furent payées un écu pièce. Que de chemin nous avons parcouru depuis!

RAOUL VÈZE.

INFLUENCE DU SUCRE ET DES ALIMENTS NERVIENS SUR LE TRAVAIL

L'énergie dépensée par notre organisme lui est fournie par la nourriture. On a calculé le nombre de calories que doivent représenter les aliments suivant le poids en rapport avec la taille de l'individu et suivant l'état de repos ou d'activité plus ou moins marqué.

L'effet des aliments n'est pas immédiat: il faut qu'ils aient été digérés, assimilés, et chimiquement transformés pour fournir à l'organisme l'énergie qu'ils détiennent.

Cependant il est incontestable qu'un bon repas amène un réconfort bien avant d'avoir été digéré et utilisé. La vue et l'odeur des mets sur une table bien servie nous apportent déjà une sensation de bien-être et nous disposent à l'action. Comme le fait remarquer Armand Gautier, nous sortons de table

réconfortés et reposés en apparence par des aliments qui sont encore dans l'estomac.

La vue des aliments, leur odeur, leur saveur, bien avant qu'ils soient déglutis, ont déjà une action dynamogénique qui fait disparaître, quand elle existe, la sensation de fatigue et permet à l'organisme d'utiliser ses réserves de graisse et d'hydrocarbonés.

L'homme comme le cheval résiste avec la nourriture de la veille.

On donne, dit Landois, le nom de fatigue musculaire à l'état des muscles qui ne réagissent plus qu'imparfaitement quand ils ont été maintenus longtemps en activité. Cet état est accompagné, chez l'individu vivant, d'une sensation particulière qui est localisée dans les muscles." La cause de la fatigue musculaire réside pour cet auteur dans l'accumulation, au sein du tissu musculaire, de produits de désassimilation, de *substances fatigantes* qui se forment pendant la contraction, tels l'acide phosphorique libre ou sous forme de phosphates, l'acide carbonique et l'acide lactique. On peut considérer que le muscle ne se fatigue pas au sens absolu du mot, mais qu'il est atteint d'impotence fonctionnelle par la présence de déchets de la nutrition qui le rendent acide. La fatigue, dans cette théorie, serait toujours d'origine nerveuse. Un système nerveux débilité réagit moins efficacement contre la production des déchets qui envahissent les muscles. Un bon système nerveux est le régulateur de la nutrition. L'impotence musculaire peut survenir à la suite d'une cause psychique.

La fatigue, avec ses diverses origines, débilite les centres nerveux et, par ce fait, agit sur la nutrition générale.

Certains aliments dits nervins et les condiments retardent la sensation de fatigue tel le sucre. Nous avons précédemment parlé de sa valeur alimentaire. Elle est incontestable. Mais cet hydrocarbure a aussi une grande utilité comme condiment. Les expériences de Féré l'ont mise en lumière et il a essayé de la séparer de ses qualités alimentaires.

Il s'est servi pour ses expériences de l'ergographe de Mosso, qui consiste en un appareil où la main et l'avant-bras sont immobilisés horizontalement; le médus porte un anneau où est attachée une corde qui est réfléchi sur une poulie et supporte un poids. On enregistre le travail exécuté par le médus lors de la flexion qui soulève le poids.

Quoique d'une absorption et d'une utilisation rapide, le sucre n'est pas immédiatement utilisé, et dans l'appréciation de ses effets avantageux sur le travail immédiat, il faut tenir compte de l'excitation sensorielle qu'il produit sur les papilles de la langue.

Féré garde quelques instants de la bouche de l'eau sucrée ou mieux de parcelles de un gramme de sucre. On constate à l'ergographe leur effet sur le travail.

Il se traduit par un accroissement momentané de l'activité suivi d'une période plus grande de fatigue.

Un semblable effet est obtenu par de petites doses d'alcool conservées dans la bouche ou dégluties, par de l'extrait de coca ou de kola. Excitation passagère, fatigue rapide.

Tous les excitants, dit Féré, sont capables de produire un éclair dont profiteront des travaux d'élite qui ne s'exécutent qu'à loisir, mais le travail à l'heure ou à la journée ne peut que perdre.

Cette conclusion ne s'applique pas au sucre, qui, nous l'avons vu, est nettement alimentaire.

Elle n'est même pas absolument légitime pour les excitants en général et les aliments que Armand Gautier qualifie de nervins.

L'aptitude de certains aliments ou condiments à inciter l'action doit être utilisée et peut l'être d'une façon permanente. Je n'en voudrais pour preuve que le fait suivant rapportée par A. Gautier.

"Il s'agit d'un mulet, bel et vigoureux animal qui, chaque fois qu'on voulut l'atteler à une charrette de vendanges un peu lourde, refusa de fournir l'effort qu'on lui demandait. Durant des semaines, ni foin, ni avoine, ni doceur, ni coups, rien n'y fit. On allait le revendre lorsqu'un valet de ferme proposa de lui appliquer la méthode employée chez lui, disait-il, pour vaincre la résistance de ces bêtes lorsqu'elles jugent trop dur le travail qu'on exige d'elles. Ainsi que le proposait l'homme, on ajouta deux litres de vin par jour à l'alimentation ordinaire. Ce mulet, quantité relativement minime pour la masse d'un animal, à sept fois supérieure à celle d'un homme ordinaire. A partir de ce jour, et tant que le vin fut mélangé à son avoine, ce mulet fit le meilleur service. Je l'ai revu deux ans après, toujours au même régime et toujours inerte à la fatigue.

Nous voilà réconciliés avec le vin et le café.

Que conclure de ces données et des références contradictoires? Il n'y a pas de mauvaises expériences et on doit savoir les interpréter. L'énergie doit être fournie par les aliments: tous ceux qui sont hors de leur valeur qu'on peut évaluer en calories, ont une aptitude à exciter les actions nerveuses et excitent le fonctionnement vital. Certains ont même cette propriété, tels le sucre, le bouillon: l'alcool possède deux à un haut degré. Cette excitation

LES CHOCOLAT ET CACAO

FRY

DE BRISTOL, ANGL.



Ont remporté les Plus
Hautes Recompenses aux
differentes Expositions

ILS ONT LA PLUS FORTE
VENTE AU CANADA x x

Leur haute qualité, toujours strictement
maintenue, leur a valu la conquête des
marchés du monde entier.

Ils ont une vente constante, d'un bout
de l'année à l'autre. et ne vieillissent
pas sur les tablettes.

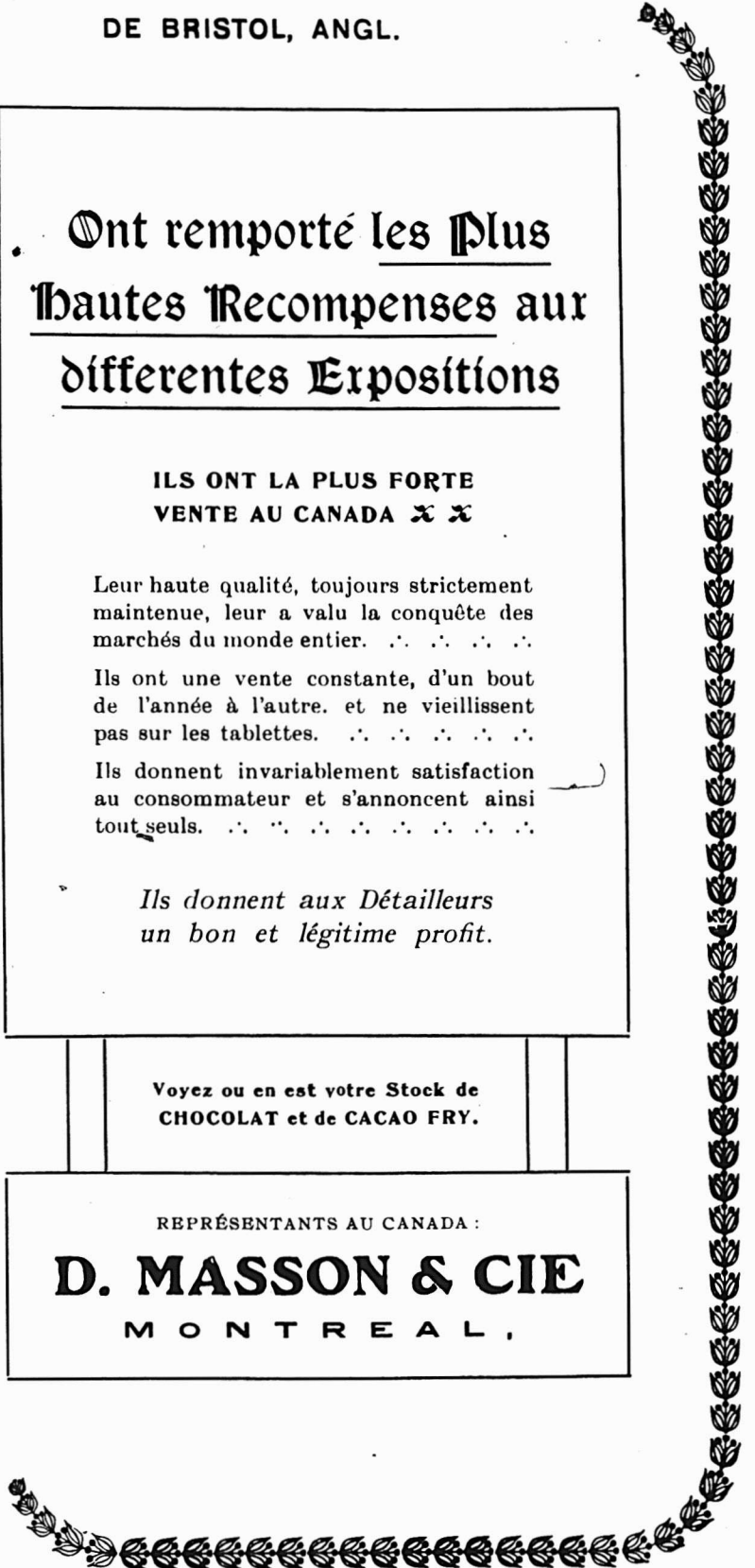
Ils donnent invariablement satisfaction
au consommateur et s'annoncent ainsi
tout seuls.

*Ils donnent aux Détailliers
un bon et légitime profit.*

Voyez ou en est votre Stock de
CHOCOLAT et de CACAO FRY.

REPRÉSENTANTS AU CANADA :

D. MASSON & CIE
M O N T R E A L ,



est nécessaire pourvu qu'elle ne soit pas trop marquée; elle active et facilite la digestion et permet une meilleure utilisation de la force et de l'énergie.

Dr L. M.

MAITRES-QUEUX ET CORDONS-BLEUS

Au moyen-âge on donnait aux cuisiniers le nom de *queux*. Ce nom, que les anciens Romains nous avaient légué en même temps que leur manière d'accommoder les mets, provenait en effet du mot latin *coquus*, cuisinier, dont les Anglais ont sans doute tiré le nom de *cook* donné à leur cuisinier. A bord des navires français on donne encore le nom de *coq* au cuisinier.

Pendant longtemps, les queux jouirent dans la France d'une grande renommée, ils occupaient à la cour une place importante.

Du temps de la vieille monarchie française, le personnel des cuisines royales comprenait un assez grand nombre de personnes ainsi composé: quatre maîtres-queux, quatre hôteurs, quatre potagers, quatre pâtisseries bouche, quatre porteurs, deux avertisseurs qui s'informaient de l'heure à laquelle Sa Majesté voulait manger; quatre portefauteuils et tables-bouches; trois aides chargés de piquer les viandes, sans compter de nombreux marmitons occupés au nettoyage des plats et de la vaisselle.

Tout ce personnel était placé sous les ordres du *grand queux* de France. Cette charge, qui était l'une des plus éminentes de la monarchie, avait été créée par Louis IX. Joinville nous apprend que le roi employait les *queux* de la cour à de saintes oeuvres.

Souvent avenoit, dit l'historien, quand li benoies rois (le saint roi) estoit à Vernon, que il descendoit en la Maison Dieu à l'heure de mangier et il servoit les povres, de ses propres mains, des viandes que il avoit fet appareiller (apprêter) par ses queux.

Comme preuve de l'importance qui était attribuée à la charge de grand-queux ou maître-queux à la cour des anciens rois de France, on voit dans les *Annales de Saint-Denis* que Thibraut de Montmorency, Chevalier de l'Ordre et seigneur de Bourg avait été chef de cuisine (grand queux) du roi Philippe de Valois.

D'autre part, voici un arrêté, d'après lequel Louis IX (saint Louis) maintient dans sa noblesse et les privilèges d'icelle, Cyrant des Bartas, ancien cuisinier de Mme de Beaujeu. Le célèbre Montesquieu descendait de Robin, second cuisinier du connétable de Bour-

bon et qui avait été anobli par ce prince; Henri IV avait anobli Nicolas Fouquet, premier cuisinier de la reine Marguerite en le créant seigneur de la Varenne.

C'est en parlant de cette époque que Carême dit:

"Il n'existe pas un cuisinier de seigneur qui n'eût lui-même la tournure et les manières d'un homme de cour, l'habit brodé, les manchettes de dentelle et les boucles à diamants étaient leur parure, l'épée était leur armement, et ils savaient la porter."

Il y a longtemps que le règne des Grands-queux et maîtres-queux de la vieille monarchie française est passé. Au XVIII^e siècle on qualifia les cuisiniers du titre d'officier de bouche, mais ils ne jouissaient déjà plus de la haute considération que possédaient les queux d'autrefois sans doute en raison de la confiance qu'on était obligé de mettre en eux à une époque où grands et souverains n'étaient pas toujours à l'abri du poison.

Si, sous le règne de Louis XIV, le cuisinier commence à voir décliner son prestige, il n'en porte pas moins crânement son bonnet de coton et chaussé des bottes vernies qui lui donnent bel air.

A notre époque, ce n'est qu'à la cour de l'empire de Russie que le cuisinier est l'objet d'une distinction particulière. Le chef des cuisines impériales porte le titre de *Kamer-fourrier* et a rang de colonel, ce qui lui donne le droit de porter l'épée comme les maîtres-queux d'autrefois.

Aujourd'hui, tout se vulgarise et se démocratise, la cuisine n'y a pas fait d'exception, et le cuisinier, plus que tout autre, subit cette transformation d'autant plus pénible pour lui qu'il ne s'agit plus de la considération donnée aux maîtres-queux d'autrefois, mais du travail qui lui permette de vivre. Pour lui comme pour la cuisinière, il s'agit de vivre en travaillant.

La modeste cuisinière d'hier subit, elle aussi, cette transformation, il faut qu'elle devienne un véritable cordon-bleu pour trouver à gagner sa vie.

Ce titre de cordon-bleu que la cuisinière de notre époque ambitionne était le nom de l'insigne de l'ordre du Saint-Esprit que portaient jadis quelques grands noms de l'aristocratie qui ne reculaient devant aucune intrigue pour l'obtenir.

L'ordre du Saint-Esprit institué par Henri III (1578) ne comptait que cent membres. Le roi en était le grand-maître. N'étaient admissibles que les membres de la famille royale, des princes du sang étrangers, ou des ducs, gentilshommes qui avaient au moins trois générations de noblesse paternelle. Le

cordon attachant la croix était bleu porté en sautoir de l'épaule gauche au côté droit. Les chevaliers étaient désignés sous le nom de "cordons-bleus". Par comparaison, on nomma "cordons bleus" des personnes de mérite supérieur. La désignation alla jusqu'à la cuisine. Cette dernière comparaison resta seule dans notre langue. L'ordre du Saint-Esprit fut définitivement aboli en 1830. Maintenant il n'y a plus d'autre cordon-bleu qu'une bonne cuisinière. Les grands noms descendent en passant par les grands hommes pour aboutir aux petites choses; il y a trois siècles le grand-maître des cordons-bleus était Sa Majesté le roi de France Henri III. Saint-Simon nous a dit à quelles intrigues, à quelles compétitions se livraient les courtisans, pour obtenir de Louis XIV le bienheureux collier de l'ordre du Saint-Esprit, que la faveur obtenait bien plus souvent que le mérite.

Poisson, frère de la marquise de Pompadour, avait grande envie d'obtenir le cordon bleu. La favorite finit par en arracher la promesse au roi. Comme Louis XV en parlait à son ministre pour le consulter là-dessus, celui-ci lui répondit:

"Sire, ce poisson n'est pas encore assez gros pour être mis au bleu."

L'origine de l'attribution de ce titre de cordon bleu à la cuisinière n'a jamais été bien établie. On a prétendu qu'il provenait d'un ruban bleu que devaient porter en sautoir les jeunes filles de l'école de Saint-Denis, auxquelles il était décerné en récompense de leur savoir culinaire.

D'autre part, dans sa préface pour *L'Art du Cuisinier*, Beauvilliers nous dit qu'au milieu du XVIII^e siècle, dans un restaurant de la banlieue de Paris, les habitués se divertissaient avec de gentilles servantes savoyardes habillées suivant la mode de leur province et qui vendaient des rafraichissements. On les distinguait entre elles à l'aide de larges rubans qu'elles portaient sur leurs épaules. La belle Marianne avec un cordon rouge; la belle Fanchon qui était connue pour son cordon bleu épousa un restaurateur et devint une cuisinière accomplie.

Quelle que soit l'origine, ce titre de cordon bleu s'impose désormais aux cuisinières qui ne doivent rien négliger pour s'en rendre dignes.

F. Barthélemy.

(Le Cordon-Bleu.)

C'EST UN FAIT ACQUIS

que dans la vie pratique des affaires, les annonces insérées dans un bon journal de la partie, rapportent. Faites un essai dans le "Prix Courant"

“Donner Satisfaction” c’est Assurer le Succès

Toute l’attention du manufacturier doit tendre à donner SATISFACTION—que ses affaires soient considérables ou restreintes—c’est en donnant SATISFACTION seulement qu’il parviendra au succès—le marchand demande SATISFACTION tout comme le consommateur.

Le détailleur, comme le manufacturier, ne réussira qu’en donnant SATISFACTION, d’où il s’ensuit qu’il doit nécessairement acheter d’un manufacturier pouvant lui donner entière SATISFACTION, et tout cela est pour venir à vous dire que je puis vous donner SATISFACTION, car : : : : : : : :

Nos Fourrures en Peaux ou Manufacturées



sont préparées et fabriquées par nous-mêmes, par des ouvriers experts, et sous la surveillance directe de contre-mâîtres d’expérience. Étant les plus grands manufacturiers du pays, nos facilités d’achat et de fabrication sont une garantie de SATISFACTION pour tous nos clients. Nous portons une attention toute particulière aux commandes d’articles spéciaux faits sur ordre, et la popularité de nos produits prouve absolument que nous donnons toujours SATISFACTION.

NOS VOYAGEURS SONT SUR LA ROUTE—ATTENDEZ-LES

J. ARTHUR PAQUET, ——— QUEBEC

Succursales:

WINNIPEG

TORONTO

OTTAWA

MONTREAL

ST-JEAN, N. B.

SOYONS SATISFAITS DE NOTRE SORT

J'en suis arrivé à croire que l'état normal de nous autres mortels est le mécontentement.

Tous tant que nous sommes, nous désirons autre chose que ce que nous avons.

L'homme gras désire être maigre, l'homme maigre désire être gras. L'homme à la chevelure abondante pense qu'il doit être agréable et rafraîchissant d'avoir une tête chauve, et moi qui suis chauve, je dépense mon argent à acheter une quantité innombrable d'onguents pour faire repousser les cheveux.

En affaires, c'est la même chose. Le quincaillier porte envie à l'épicier—"le public doit manger, tandis qu'il n'est pas forcé d'acheter de la quincaillerie"—et le confiseur voudrait être bijoutier, il n'aurait pas ainsi à vendre tant de choses pour faire un dollar.

Il me semble qu'il y a plus de mécontentement parmi les épiciers que parmi tous les autres commerçants, dit "The Stroller" dans "Grocery World". C'est peut-être que je vois plus d'épiciers que d'autres commerçants, mais voilà mon impression.

Il semble que les épiciers aient un ardent désir de tenir un bar. Je ne sais combien de mes amis épiciers ont vendu ou désirent vendre leur épicerie pour ouvrir un bar.

Je me demande ce qui les y pousse. L'homme qui possède un "saloon" n'est réellement sûr de son affaire que pour un an, quelle que soit sa prospérité, parce que sa licence n'est valable que pour ce laps de temps. Bien des choses peuvent se passer, au cours d'une année, pour lui faire perdre sa licence. Alors que deviendra-t-il!

L'idée doit prévaloir que la vente des liqueurs dans un bar est quelque chose comme une mine d'or. Cela a pu être autrefois, mais cela n'est plus aujourd'hui, et je sais ce que je dis.

Je me souviens de trois épiciers qui ont abandonné leur commerce l'année dernière pour ouvrir un bar. Chacun d'eux avait un beau magasin, bien achalandé et y gagnait de l'argent. Chacun était absolument sûr, en agissant loyalement, de bien gagner sa vie et de mettre quelque chose de côté.

Cependant ces trois amis échangèrent calmement et avec plaisir leur bon et sûr commerce pour un autre dont ils n'étaient sûrs que pour un an. Certainement ils peuvent tenir leur nouvelle situation pendant plus d'un an, mais ce sur quoi j'insiste, c'est qu'ils n'en sont jamais sûrs.

Un de ces hommes en question était particulièrement ignorant. C'était réellement sa femme qui conduisait l'épicerie et elle s'entendait mieux que lui aux affaires. Il ne faisait que passer son temps

à baguenauder, vivait bien et ne s'occupait de rien.

Cet homme fut atteint de la démanaison de tenir hôtel et réussit, avec bien des difficultés, à obtenir une licence. Il vendit sa bonne épicerie. Bientôt il s'aperçut que sa femme ne pouvait pas, ni ne voulait s'occuper du bar et il dut travailler lui-même. Un bar ne se gère pas tout seul.

Cet homme est aujourd'hui le mortel le plus malheureux que j'aie jamais vu. Il a un travail plus pénible qu'autrefois et qui ne convient pas à son caractère. Le voilà avec un bar et il n'a plus d'épicerie.

Tout cela, parce que cet homme n'a pas su se contenter de son sort.

Je connais un autre épicier dont le magasin est bien meilleur qu'aucun des trois que je viens de mentionner. Il a la meilleure clientèle de la ville et il s'y fait de fortes affaires. Cet épicier m'a dit lui-même que son magasin lui rapportait net, toutes dépenses payées, plus de \$2,500 par an. Pensez-y! Non loin se trouvent trois épiceries vendant à prix réduits; mais cela n'influence pas ses affaires. C'est une des épiceries donnant les meilleurs résultats que je connaisse.

Cet homme désire vendre son fonds pour se livrer à la culture. Je crois qu'il possède une ferme quelque part et il pense que l'état de cultivateur est le seul état au monde—l'odeur fraîche de la terre, le chant des oiseaux, vous connaissez le vieux refrain.

Il a donc mis en vente son magasin et celui qui l'achètera, si le prix est raisonnable, fera le meilleur marché de sa vie. Le magasin se vendra bien, car les fonds de commerce du genre de celui-là ne manquent jamais d'acheteurs, l'épicier s'en ira dans sa ferme respirer l'odeur fraîche de la terre et entendre le chant des oiseaux.

Tout ira bien, tant qu'il aura de bonnes récoltes. Mais qu'il arrive deux mauvaises saisons coup sur coup, l'odeur de la terre le suffoquera et il ne pourra plus supporter le chant des oiseaux.

Cet homme voudra alors reprendre le métier d'épicier, mais il n'y aura plus d'épicerie pour lui.

Je connais un autre cas à New-Jersey. L'homme dont je veux parler a dépassé la soixantaine il fait de bonnes affaires à la campagne. Toute sa vie, il a été un rude travailleur et le moment est venu où il aimerait avoir moins à faire. Ce n'est pas lui qui regimbe contre le travail, c'est sa femme. Nuit et jour, elle lui conseille de vendre son fonds de commerce et d'entreprendre un métier moins fatiguant.

"Mais, lui dis-je un jour, dans quel commerce facile pouvez-vous entrer à votre âge?"

Combien pourriez-vous obtenir pour

votre fonds de commerce, si vous le vendiez?"

—"Environ \$2,000.

—"Rien de plus?"

—"Peut-être \$500 de plus.

—"Cela fait \$2,500. Que pourriez-vous faire avec cette somme pour remplacer le revenu que vous donne votre magasin?"

—"Rien, je le sais c'est ce que je dis à ma femme".

Si cet homme vend son fonds, ce sera la plus grande folie qu'il puisse faire. Il a en mains une affaire sûre, qu'importe que son travail soit dur, n'est-il pas rémunéré pour sa tâche?

Je le vois d'ici, son magasin vendu, avec ses \$2,500 dans sa poche, cherchant quelque affaire facile. Il faudra qu'il vive pendant ce temps-là et qu'il entame ses \$2,500.

Il s'en apercevra bien vite avant qu'il n'ait en vue une affaire. Peut-être tout son argent aura-t-il disparu avant qu'il trouve ce qu'il cherche; alors il devra s'engager comme commis à \$10 par semaine.

S'il trouve une affaire qu'il considère assez peu fatigante, il est probable que non seulement il y aura plus de travail qu'il ne pensait, mais qu'il y rencontrera aussi beaucoup d'ennuis.

Il m'importe peu que mon travail soit dur, si je n'ai pas de soucis.

L'homme à qui son travail donne des soucis est dans un véritable enfer.

Cessez donc d'envier autrui et tâchez de vous persuader que votre lot en ce monde est peut-être meilleur que celui de toute autre personne.

DIMINUTION DU NOMBRE DES MOUTONS

Le monde mange ses moutons. Les troupeaux fondent et la diminution est devenue perceptible dans tant de pays, qu'elle est regardée comme le mouvement agricole le plus remarquable de l'époque.

Un certain nombre de causes ont amené ce résultat.

La crainte de la tuberculose et de la pleuro-pneumonie dans certains pays et de la trichine dans d'autres à amené à substituer le mouton à d'autres viandes dans certaines classes de la société, sur tout dans celles qui se sont laissé influencer par les dires terrifiants de la presse à sensation. Les prix élevés du bœuf en ces dernières années a forcé beaucoup d'autres à se tourner également vers la viande du mouton. Mais la principale cause de la diminution des troupeaux a été l'émigration des populations agricoles vers les centres industriels. Cette classe de travailleurs a fait partager par leur nouvel entourage leur goût prononcé pour le mouton, goût que les salaires plus élevés qu'ils recevaient leur a permis de satisfaire dans une plus large mesure.

EMPOIS

DEUX LIGNES INDISPENSABLES

A tous les Epiciers et Marchands Généraux.

“Prepared Corn” de Benson

(Pour la Cuisine)

Empois Edwardsburg

(Pour Buanderies)

Bons articles de vente et faiseurs de profits, parce qu'ils sont bien connus, éprouvés et qu'on peut s'y fier. Tous les marchands de gros les vendent.

EDWARDSBURG STARCH CO., LIMITED

ETABLIE EN 1858.

53 rue Front Est,
TORONTO, ONT.

Usines :
CARDINAL, ONT.

164 rue St-Jacques,
MONTREAL, P. Q.

Ces causes et d'autres ont fait sentir partout leurs effets, on a tué plus de moutons qu'il n'en a été élevé, et de ce fait, la diminution des troupeaux a été constante, excepté dans les pays où l'agriculture constitue la principale préoccupation publique.

Pour apprécier ce mouvement on n'a qu'à jeter un coup d'oeil sur le tableau suivant, établi d'après les statistiques annuelles du ministère de l'agriculture britannique pour l'année 1904.

La première colonne indique le nombre le plus élevé de moutons enregistré pendant les six dernières années 1898-1904, et la seconde colonne les chiffres du dernier recensement.

	Chiffre le plus élevé.	Derniers chiffres.
Algérie	9,502,046	8,053,758
Autriche	5,026,398	2,621,026
Belgique	586,485	235,722
Danemark	1,548,613	876,830
France	22,616,547	17,954,230
Allemagne	24,999,406	9,692,501
Hollande	819,300	654,300
Hongrie	15,076,997	8,122,681
Italie [estimation]	8,596,108	6,900,000
Roumanie	6,847,825	5,655,444
Russie	75,976,678	64,393,708
Serbie	3,094,206	3,013,644
Suisse	367,549	219,438
Suède	1,457,462	1,167,473
Norvège	1,686,306	998,819
Uruguay	18,608,717	17,624,548
Empire britannique.		
Royaume-Uni	30,829,889	29,105,109
Indes	18,559,957	17,642,671
Australie	89,917,911	55,789,688
Tasmanie	1,792,481	1,597,053
Nouvelle-Zélande	20,342,727	18,280,806
Canada	2,563,781	2,510,239
Cap de Bonne-Espérance		
France	15,646,486	12,639,992
Ceylan	91,316	89,604
Chypre	313,368	215,280
Iles Falkland	779,911	681,209

Si l'on fait un examen rétrospectif on reconnaît que les pertes dans quelques-unes de ces contrées remontent à des années bien antérieures. Par exemple, le premier rapport concernant l'Allemagne est celui de 1873 et ses troupeaux n'ont depuis lors cessé de diminuer, la diminution totale à la fin de 1904 dépassant 60 p. c. Les troupeaux de l'Autriche-Hongrie ont diminué de près de 45 p. c depuis 1869, ceux de France de 30 p.c. depuis 1873 et ceux du Royaume-Uni de 15 p. c. dans la même période. La diminution dans cette dernière nation a été retardée par les grosses importations annuelles de viande de mouton et de moutons vivants qui ont arrêté un excès de destruction. Par exemple, l'importation de 1904 a été: en viande de mouton 176,532 tonnes, et en moutons vivants 382,240 têtes, ce qui n'a pas empêché les troupeaux de diminuer de 432,619 têtes.

Statistique des pays d'élevage.

Argentine	1895	74,379,562
Bulgarie	1893	6,868,291
Mexique	1902	3,424,430

Espagne	1891	13,359,473
Natal	1903	619,302
Jamaïque	1903	18,630
Malte	1903	17,184
Orange	1903	1,088,364
Transvaal [estimation]	1903	200,000

On ne peut établir aucune comparaison pour la Bulgarie, le Mexique, l'Espagne et l'Orange ne possédant aucun point de comparaison. Le Natal, la Jamaïque, Malte et le Transvaal accusent une augmentation de 181,357 têtes, comparaison faite avec les rapports précédents.

L'Argentine accuse une augmentation apparente de 7,500,000 têtes, en comparant les chiffres de 1895 à ceux de 1888, mais étant donné que ses exportations de laine ont diminué de 12,84 tonnes en 1904 sur 1901, il est plus que probable que ses troupeaux ont aussi diminué depuis 1895.

Les chiffres cités plus haut montrent que les troupeaux du monde ont diminué au moins de 93,000,000 de têtes depuis 1873, soit une perte moyenne annuelle de 3,000,000 de têtes.—[Halle aux Cuirs.]

LA MORUE

La morue, dit le "Bulletin des Halles et Marchés", que tout le monde connaît à l'état salé, est peu connue à l'état vivant ou frais. Il se fait cependant une grande consommation de cabillauds dans les ports de la Manche et de l'Ouest, où la morue est désignée sous ce nom.

La morue proprement dite n'est appréciée que par ses filets qui offrent un manger copieux et ne manquant pas d'une certaine saveur; à tous les points de vue, c'est un poisson rendant les plus utiles services à l'alimentation de l'humanité tout entière.

En temps de carême il en est absorbé beaucoup et cette période de six semaines suffit à faire écouler les quantités considérables que produisent les grandes pêcheries. Toute une population maritime vit de la pêche de la morue. De nombreux bateaux montés par des milliers de pêcheurs s'en vont sur les côtes d'Islande, de Norvège et de Terre-Neuve se livrer à ce périlleux métier.

Poisson de mer par excellence, la morue ne quitte jamais l'eau salée; elle ne vient pas comme bien d'autres à l'embouchure des rivières, elle ne se plaît que dans l'Océan, où elle habite les plus grandes profondeurs, et ne se rapproche guère du rivage que pour y frayer. Sa fécondité est prodigieuse, puisqu'on évalue à neuf ou dix millions la ponte d'une seule morue. Malgré cette abondance, il est détruit une telle quantité de petits poissons que l'on est obligé d'en réglementer la pêche pour ne pas voir se tarir cette précieuse ressource.

Tous les départements maritimes de France se livrent aujourd'hui avec succès à ces grandes pêches, qui enrichissent leurs ports depuis Dunkerque, Ca-

lais, Boulogne à Granville, Saint-Jalo, St-Brieuc et Bayonne; tous concourent à alimenter la France et l'Europe de poisson salé.

Nos marins préparent la morue avec des soins tout particuliers, qui assurent sa bonne conservation, condition essentielle pour nous la faire préférer à toutes les autres provenances.

Pendant le Carême, la morue constitue un plat maigre recherché, qui est servi sur toutes les tables.

Pour les gourmets, sa préparation devient un art culinaire, et les recettes fameuses ont fait le succès de certains restaurants à la mode. Les Provençaux l'accrochent à leur façon, et c'est, paraît-il, une des plus appréciées; quoi qu'il en soit, à la maître d'hôtel, ou plus simplement à la ménagère, sous toutes ces formes, la morue devient un mets exquis qui ne répond en rien à l'idée première qui en aurait fait recommander l'usage par abstinence.

La langue est encore fort appréciée et pour certains amateurs, elle est supérieure aux filets. Le foie produit l'huile universellement connue.

La pêche sur les côtes d'Islande et de Norvège se fait depuis le Xe siècle. Quant à l'exploitation du banc de Terre-Neuve, certaines légendes la feraient remonter d'un siècle avant la découverte du Nouveau-Monde par Christophe Colomb; et l'honneur d'avoir découvert le précieux banc, sur lequel la jonction de deux courants marins détermine l'accumulation d'un si grand nombre de cabillauds, en serait due aux Basques qui, en poursuivant des baleines, rencontrèrent par hasard le banc de Terre-Neuve.

En tout cas, si la morue n'existait pas, il faudrait l'inventer!

LA MANIERE DE BOIRE LE VIN

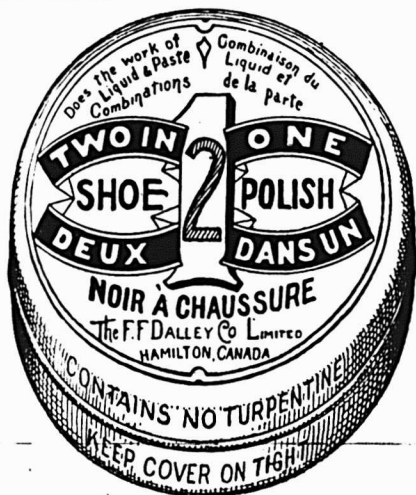
Pour goûter parfaitement un vin fin et âgé, il faut avoir une connaissance approfondie de l'art de servir les vins de choix, art qui est le résultat de l'expérience des épicuriens et qui fait partie de la science des véritables buveurs de vin.

Une bouteille de vieux vin contient toujours plus ou moins de dépôt appelé "la chemise" et qui est considéré par les connaisseurs comme la seule garantie d'âge et de pureté; ce dépôt, si on le remue en manipulant maladroitement la bouteille, trouble le vin et lui communique un goût désagréable.

Pour éviter cet inconvénient, le vin de Bordeaux ou de Bourgogne doit être placé dans la salle à manger deux heures avant le repas et décanté quelques heures avant de le servir. Après avoir débouché la bouteille avec précaution sans la remuer, il faut pencher lentement et verser le vin dans une carafe avec précaution dans des carafes absolument

LE MEILLEUR AU MONDE

LE POLI A CHAUSSURES "2 in 1" N'A PAS D'EGAL



C'est le plus noir, le plus brillant et le plus facile à employer de tous les pols à chaussures fabriqués ou vendus dans l'univers. C'est un aliment parfait pour le cuir. N'achetez pas de succédanés ou d'imitations.

BLANC et NOIR.

Vendu par tous les marchands de gros et de détail du monde entier.

Six mois dans "2 in 1"

HAMILTON, ONT., 15 Décembre 1905.

The F. F. DALLEY CO., Limited,

MESSIEURS:—

Je vous écris pour vous déclarer ce qui suit : Etant donné que votre poli à chaussures "2 in 1" a été critiqué et qu'on l'a accusé d'endommager le cuir, j'ai fait l'expérience suivante : J'ai mélangé le contenu d'une boîte de poli à chaussures "2 in 1" achetée dans un magasin de détail et prise dans le stok régulier, avec quatre onces d'eau ; dans ce mélange j'ai mis un gant de peau et j'ai laissé le tout dans une bouteille depuis le 15 juin jusqu'au 15 décembre, c'est-à-dire pendant six mois complets. J'ai retiré le gant du liquide, je l'ai lavé et examiné. **La belle peau du gant n'a pas souffert le moins du monde.** Elle est aussi souple et aussi douce que quand le gant était neuf ; elle n'a subi aucune altération et les piqures n'ont été nullement affectées. Je considère que cette épreuve prouve que le poli "2 in 1" ne fait aucun tort au cuir le plus fin.

Je déclare par la présente que ces faits sont exacts et vrais.

(Signé) J. M. WILLIAMS,

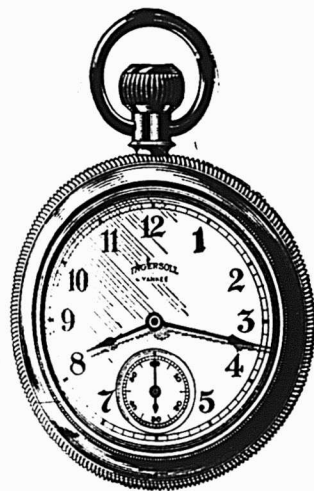
Chimiste Consultant.

P. S. — La lettre ci dessus n'a pas été sollicitée, la maison n'a eu connaissance de ces faits qu'après le 22 décembre. Le gant peut être vu à nos bureaux.

The F. F. DALLEY CO., Limited,

HAMILTON, Canada.

Il y a de bonnes raisons pour que vous vendiez la splendide ligne de Montres Ingersoll. Un profit supplémentaire considérable vous est offert avec très peu de déboursés ou de trouble.



MONTRES *Ingersoll*

D'abord on peut se fier à ces montres ; elles sont justes et plairont à vos clients.

Elles ne demandent pas une manipulation plus soignée que toute autre espèce de stock. Elles ne sont pas délicates ; elles ne se dérangent pas.

Elles sont garanties par nous, et nous en sommes responsables après que vous avez fait une vente. Elles ne peuvent pas vous causer d'ennui plus tard.

Leurs styles ne changent jamais, et elles ne se détériorent pas en stock.

Elles procurent une bonne marge de profit. Elles sont une nouveauté attrayante. Elles attireront à votre magasin beaucoup de nouvelles personnes et en feront des clients satisfaits.

Nous fournissons gratis d'excellents supports pour étalages et la matière de publicité. Tout ce que vous avez besoin de faire, c'est de vous procurer les montres et de les placer dans votre vitrine avec la matière à publicité que nous vous donnerons, et elles se vendront d'elles-mêmes.

PRIX DE DETAIL : \$1.25 en montant.

Les Montres Ingersoll sont vendues par beaucoup de maisons de gros honorables au Canada.

Ecrivez-nous et nous vous enverrons un catalogue de notre ligne complète, comprenant plusieurs nouveautés excellentes. Nous vous indiquerons aussi quelque marchand de gros dans votre voisinage, qui vend nos marchandises.

ROBT. H. INGERSOLL & BRO., Département Canadien: 51 Maiden Lane, New-York.

propres, jusqu'à ce que le dépôt atteigne le goulot de la bouteille; ce dépôt est ainsi perdu avec une faible quantité de vin. Cette opération délicate est grandement facilitée, pour les mains qui n'en ont pas l'habitude, par l'usage d'un panier à bouteille dans lequel la bouteille conserve la même position que dans la cave. Avec ce panier, le bouchon est retiré sans déranger le contenu de la bouteille, sans changer la position de cette dernière et, avant de décanter, l'orifice de la bouteille devra être soigneusement essuyé avec une serviette propre.

Le vin de Bordeaux devra être servi à une température de 60 degrés et le vin de Bourgogne à 70 degrés Fahrenheit, température facilement obtenue en enveloppant la bouteille d'une serviette trempée dans l'eau chaude et qu'on a fait sécher. Le vin blanc devra être amené à 45 degrés Fahrenheit; ce sont les températures qui développent le mieux le bouquet de ces vins et c'est du bouquet que dépend la moitié du plaisir que l'on éprouve à boire du vin.

Beaucoup de personnes préfèrent le vin de table ordinaire mélangé avec de l'eau ordinaire ou de l'eau minérale; l'usage de la glace doit être rejeté.

Le verre dans lequel on boit joue aussi une partie très importante dans l'art de boire le vin. Pour le vin rouge, il convient d'employer un verre fin et mince, tandis que pour le vin blanc, les verres minces iridescents ou de couleur claire sont en vogue. Il ne faut jamais employer des verres de couleur foncée. Les verres ne doivent jamais être remplis plus qu'il ne faut pour pouvoir agiter le vin sans le renverser, de manière à développer son bouquet.

LE TRAVAIL EST LA CLEF DU SUCCES

De même que l'étude est difficile, de même le succès réel s'obtient difficilement. Pour réussir, un vendeur doit, non seulement être préparé entièrement à sa vocation, mais il doit avoir une résolution bien arrêtée, soutenue par la force de volonté de faire constamment des progrès jusqu'à ce qu'il touche au but de son ambition. Tout cela a pour résultat la réalisation d'espérances longtemps entretenues, produite uniquement par une occupation intense et un travail ardu.

Ne vous laissez pas leurrer par le système "Get Rich Quick" et ne tombez pas victime de mirage, car tout cela vous conduirait à la faillite et à un espoir déçu.

Le voyageur de commerce qui espère s'élever au premier rang dans sa profession et occuper une haute situation dans les affaires a un chemin pénible à parcourir, quand on considère la chose à un point de vue abstrait; toutefois, le long de ce chemin raboteux se trouvent beaucoup d'objets d'intérêt pour reconforter le voyageur, dit "The Sample Case."

Le résultat obtenu dans les affaires heureuses est comme une récompense du travail accompli. La fréquentation d'amis et de compagnons est une source de bonheur. Les éloges du patron quand le voyage prospère est terminé par le rapport final sont un bon réconfortant pour le commis voyageur. Les êtres chers qu'il a laissés à la maison et qui attendent son retour sont comme un phare invitant au retour en sûreté dans une carrière honorable.

Voilà quelques-uns des motifs hon-

nêtes qui devraient inciter un homme à développer ce qu'il y a de meilleur en lui et à faire tout ce dont il est capable. Personne ne peut subir un échec sans avoir ces principes gravés dans l'esprit, principes combinés avec la confiance, l'espérance et l'assurance qui le bien triomphe toujours quand il est soutenu par un travail opiniâtre et persistant.

Le but à atteindre est digne de l'effort qu'il faut faire pour y arriver et on ne peut pas trouver un meilleur exemple que le voyageur de commerce qui, après de nombreuses années d'efforts dans sa profession honorable, est arrivé à une position où il peut se reposer sur ses lauriers en attendant la récompense qui couronne toujours une vie bien remplie.

GRANDE ACTIVITE DANS LA CONSTRUCTION DES VOIES FERREES

Les renseignements recueillis par le journal "Railway Age," de Chicago, indiquent que l'année 1906 sera remarquable par la construction de nouvelles lignes de chemins de fer, dit "The Iron Age." Depuis plusieurs années les perspectives sous ce rapport n'avaient pas été aussi favorables, et les lignes sous contrat sont d'une telle longueur que leur construction demandera probablement plusieurs années. Les chiffres indiquent que 13,014 milles de nouvelles voies ferrées sont déjà sous contrat ou en voie de construction. L'année dernière, à la même époque, les statistiques publiées par le même journal indiquaient 7,500 milles sous contrat et 5,000.25 milles posées en 1905. Si on appliquait la même proportion à la longueur des voies sous contrat, il y aurait en 1906 une cons-



C & B

Confitures, Gelées et Marmelades de
 . . . CROSSE & BLACKWELL. . .

C. E. Colson & Son,
 AGENTS, MONTREAL.

AU COMMERCE ET A TOUS NOS BONS CLIENTS!

NOUS OFFRONS POUR L'OUVERTURE DU COMMERCE DU PRINTEMPS :

Les **Thés Verts et Japonais** de la marque "**Couronne**" si bien connue ainsi que d'autres marques meilleur marché et de bonne qualité également. Pour vous en convaincre, demandez nos échantillons.

Le **Brandy J. Sorin & Cie**, dont la vente augmente tous les jours parce que sa supériorité est bien connue des plus fins connaisseurs qui lui donnent la préférence.

Le **Scotch Ben Cruachan** qui se recommande par sa haute qualité et sa délicatesse de goût.

Des **Vins de Port et Sherry** de différentes marques et à des prix défiant toute compétition.

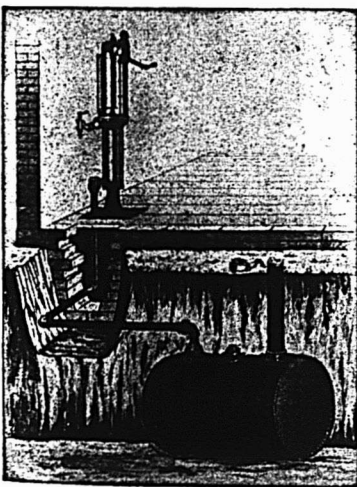
Le **Champagne Bellon & Cie**, 1er choix, vin splendide en grandes et petites bouteilles.

C'est le temps des rhumes, nous vous offrons le **Nectarol**, sirop à l'huile de foie de morue, le seul remède pour guérir promptement.

Rappelez-vous aussi que nous sommes les agents pour les vernis noirs et jaunes de "**Uncle Sam**" bien connus et de qualité supérieure, aussi pour le noir à chaussures marque "**Coon**."

Nous donnerons nos plus grands soins aux commandes que vous nous transmettez directement ou par nos solliciteurs et sommes certains à l'avance que vous en aurez satisfaction.

A. ROBITAILLE & CIE, 354 & 356 rue St-Paul, Montreal



GRAVURE No 42

Réservoir souterrain, Pompe dans le magasin. Un entre cinquante.

Bon aussi pour la Kérosène.

Economie de Gazoline.

EST-IL ECONOMIQUE POUR VOUS, marchand de gazoline, de tenir cet article en fûts de bois ou dans des réservoirs défectueux en métal, **ALORS QUE** des experts en la matière disent que **QUINZE A CINQUANTE POUR CENT** de toute la gazoline ainsi emmagasinée **SE PEPDENT** par évaporation, coulage et gaspillage ?

EST-IL ECONOMIQUE POUR VOUS de courir le risque **D'UN INCENDIE DISPENDIEUX**, qui aurait pu être évité si vous aviez pris la précaution mentionnée ici ?

EST-IL ECONOMIQUE POUR VOUS de passer dix minutes à remplir un gallon de gazoline pour un client, alors que **DIX GALLONS**

PEUVENT ETRE TIRES EN UNE MINUTE, avec un Appareil Bowser à Gazoline. C'est sûr, commode, économique et propre. L'Outillage Type pour l'emmagasinage de la gazoline.

Recommandé par les experts.

DEMANDEZ LE CATALOGUE C. C.

S. F. BOWSER & Co., Inc. 530 rue Front Ouest,
TORONTO, Ont.

truction de plus de 8,500 milles de voies nouvelles.

Le tableau suivant indique la répartition du nouveau travail :

	Sous contrat ou en construction. Milles	En projet. Milles
Etats de la Nouvelle Angleterre	36	6
Etats du Centre	398	229
Etats de l'Atlantique Sud.	1,462	801
Etats du Golfe et de la Vallée du Mississipi	1,303	1,173
Etats Centre Nord	869	851
Etats du Nord-Ouest	2,321	1,200
Etats du Sud-Ouest	3,488	2,624
Etats du Pacifique	3,137	1,549
Totaux.	13,014	8,433

Dans ces dernières années, le Sud et le Sud-Ouest ont figuré pour une part importante dans la construction de nouveaux chemins de fer, et leur activité n'est pas amoindrie; mais les Etats du Nord-Ouest et du Pacifique auront pendant quelque temps encore la préséance, étant donné les extensions projetées par les grands réseaux qui traversent ces états. L'extension du chemin de fer Chicago, Milwaukee & St-Paul, de Evarts, N. D. à Tacoma et Seattle, 1500 milles environ, est le principal de ces projets importants; 1000 milles sont sous contrat. D'autres lignes très étendues sont les suivantes: Western Pacific, de Salt

Lake City à San Francisco, 937 milles; Denver, Northwestern and Pacific, 470 milles; les lignes Hill, 784 milles sous contrat et les lignes Harriman, 546 milles en voie de construction. Le chemin de fer Chicago & Northwestern a 403 milles en voie de construction et le Kansas City, Mexico & Orient a encore 700 milles à construire pour atteindre la frontière mexicaine. Sur les 13,000 milles maintenant sous contrat, plus des deux tiers sont entre les mains de trente-huit compagnies. Il peut se faire que ces compagnies aient quelque difficulté à se procurer la main d'oeuvre nécessaire pour mener à bien le programme établi pour 1906; mais les usines peuvent augmenter leur production de rails, quand bien même il leur serait difficile de faire toutes les livraisons demandées.

Le Canada est aussi en train de faire de grandes constructions de voies ferrées, pour lesquelles les Etats-Unis fourniront au moins 100,000 tonnes, car le matériel exigé est hors des limites du pouvoir de production des deux usines Canadiennes. Pour le Grand Trunk Pacific, 1395 milles sont maintenant sous contrat.

Si la construction des chemins de fer se fait, cette année, dans la même proportion que l'année dernière, il faudra, pour les lignes sous contrat aux Etats-Unis, 1,100,000 à 1,200,000 tonnes de

rails, d'une pesanteur moyenne de 90 livres à la verge.

Les lignes de tramways emploient le plus fort tonnage que l'on ait encore vu; on l'estime, d'après des hommes compétents, à 500,000 ou 600,000 tonnes. L'année 1906 sera, sans aucun doute, notée comme l'année de plus forte production dans l'histoire du commerce des rails, car la quantité de rails nécessaire à la réfection des anciennes voies excède de beaucoup celle exigée pour la construction de voies nouvelles.

Pour ne parler que des nouvelles voies ferrées, il n'y a que trois années dans les 25 dernières années qui aient dépassé le record probable de 1906, à savoir: 1881 avec 9779 milles, 1882 avec 11,590 milles et 1887 avec 12,984 milles. La moyenne des 22 autres années est de 4,396 milles, soit un peu plus de la moitié de la longueur de voies ferrées que l'on s'attend à construire cette année.

"Oui, Talleyrand," disait un jour Napoléon à son ministre, "Je suis le maître de l'Europe, parce que je travaille plus que tout autre homme sur le continent. Le meilleur indice de la puissance, c'est la capacité de travail et une conviction intense de sa nécessité." — (System.)

LA BANQUE D'EPARGNE DE LA CITE ET DU DISTRICT DE MONTREAL

Cinquante-Neuvième Rapport Annuel

Montréal, le 1er mai 1906.

Aux actionnaires,

Messieurs,

Vos directeurs ont le plaisir de vous soumettre le 59^{ème} rapport annuel des affaires de la Banque et le résultat de ses opérations pendant l'année expirée le 31 décembre 1905.

Les profits nets de l'année ont été de \$149 919.05, auquel il convient d'ajouter le solde reporté du compte des Profits et Pertes de l'année dernière, \$26,086.49, ce qui forme un ensemble de \$176,005.54. Sur cette somme, ont été payés deux dividendes et b. ni. et \$25,000 ont été prélevés pour la reconstruction de l'édifice de la rue Sainte Catherine E. C., laissant un solde au crédit du compte des Profits et Pertes de \$51,005.54, à être reporté à l'année prochaine.

Le nombre de comptes ouverts, au 31 décembre dernier, était de 80,175, et la somme moyenne due à chaque déposant \$229.71.

Une succursale a été ouverte pendant l'année, à l'angle de la rue Saint-Laurent et de l'Avenue des Pins.

Les contrats sont donnés pour la construction d'un nouvel édifice à l'angle des rues Ontario et Maisonneuve.

Le 26 du mois courant est une date mémorable dans l'histoire de la Banque, — c'est le soixantième anniversaire de sa fondation. Vos directeurs sont heureux de vous féliciter sur le progrès constant de la Banque.

Vos Directeurs ont eu à déplorer, depuis la fin de l'année, la mort de leur vice président, Monsieur Raphaël Bellemare. Il était depuis 28 ans directeur de cette Banque, et vice président depuis 15 ans. Son caractère distingué lui avait mérité, à juste titre, la confiance du public. Il a été remplacé comme vice-président par l'hon. Juge Ouimet, et comme Directeur, par Monsieur M. Nolan DeLisle.

L'inspection des livres a été faite avec soin et plusieurs fois durant l'année.

Le rapport des Auditeurs et le Bilan sont maintenant devant vous.

W. H. HINGSTON,
Président.

ETAT DES AFFAIRES DE LA BANQUE D'EPARGNE DE LA CITE ET DU DISTRICT DE MONTREAL, au 31 DECEMBRE 1905.

ACTIF	
Espèces en caisse et dans les Banques	\$1,433,265.39
Actions du gouvernement du Canada et intérêt accru	2,737 012.50
Débiteures du gouvernement provincial	461,168.43
Débiteures de la Cité de Montréal, et autres débiteures municipales et scolaires	8,082,269.05
Autres obligations et débiteures	932,452.13
Valeurs divers	320,837.25
Prêts à demande et à courte échéance, garantis par des valeurs en nantissement	6,317,151.16
Fonds de charité, placé sur débiteures municipales approuvées par le gouv. fédéral	180,000.00
	\$19,761,155.91
Immeubles de la Banque (bureau principal et huit succursales)	\$475,000.00
Autres titres	7,059 21
	482,059.21
	\$20,246,215.15
PASSIF	
AU PUBLIC :	
Montant dû aux déposants	\$18,417 192.72
" au Receveur-Général	93,341.86
" au Fonds de Charité	180,000.00
" aux Comptes Divers	104,675.03
	\$18,795,211.61
AUX ACTIONNAIRES :	
Capital (souscrit \$2,000,000) payé	\$600,000.00
Fonds de réserve	800 000.00
Profits et Pertes	51,035.54
	\$1,451 035.54
	\$20,246,215.15
Nombre de comptes ouverts	80 175
Somme moyenné due à chaque déposant	\$229.71
Contrôlé et trouvé conforme,	A. P. LESPÉRANCE,
JAS. TASKER, } Auditeurs.	(G. P. S.)
A. CINQ-MARS, }	

Médailles Accordées

Macaroni de Codou

(Production Française Véritable)

Fabriqué dans une Fabrique Modèle, absolument nouvelle et moderne. Fait seulement avec le plus beau Blé Tangarock de Russie. Le seul blé dont on puisse faire la plus belle qualité de Macaroni. On ne peut rien produire de mieux.

Arthur P. Tippet & Co., Agents,

8 Place Royale, Montréal.

20½ Front St. E. Toronto.

BANQUE D'ÉPARGNE DE LA CITE ET DU DISTRICT DE MONTREAL

Nous publions d'autre part le rapport annuel de cette banque à ses actionnaires.

Cette institution verra, le 26 mai courant, le soixantième anniversaire de sa fondation. Pendant cette longue période de temps, elle a géré avec un succès toujours égal les économies que lui a confiées la petite épargne et lui a servi régulièrement les intérêts qui sont l'ailillon même de l'épargne.

Aujourd'hui, la Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal compte 80,175 comptes ouverts avec une moyenne de \$229.71 au crédit de chaque compte. Comme on peut le voir d'après ces chiffres, la clientèle ou du moins la grande partie de la clientèle de cette banque d'épargnes se compose d'employés, de commis, d'artisans, de travailleurs, en un mot, qui, confiants dans la solidité à toute épreuve, dans la gestion aussi éclairée qu'honnête de cette institution ancienne, n'hésitent nullement à y déposer tout son petit avoir.

Bon nombre des commerçants également placent à la Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal les fonds qui proviennent des bénéfices réalisés dans les affaires et dont ils n'ont pas l'emploi. Il est un vieux proverbe qui conseille sagement de ne pas mettre tous les oeufs dans le même panier; ceux qui disposent de sommes assez fortes agissent avec prudence en distribuant leurs dépôts dans diverses institutions au nombre desquelles ils ne doivent pas oublier la banque d'épargne dont nous publions le rapport.

On sait que cette institution ne fait pas d'opérations sur papier commercial, elle tire ses revenus de placements de tout repos et n'est pas exposée à des pertes qui pourraient compromettre le remboursement des dépôts.

LA SITUATION DES BANQUES

Pendant le mois de mars, la circulation des billets de banques incorporées a augmenté de \$3,500,000 comparativement au mois précédent et de \$7,250,000 comparativement au mois correspondant de 1905.

Les dépôts du public remboursables à demande présentent également une augmentation, sur le mois de février, elle est de près de trois millions et semble provenir des dépôts du public remboursables après avis qui, eux, sont en diminution de \$6,400,000. Il semble, en effet, difficile de supposer que, pendant le calme des affaires en mars, le commerce ait pu augmenter ses dépôts en comptes-courants, alors qu'il avait à faire face à de fortes échéances qui ont d'ailleurs donné lieu à un certain nombre de renouvellements.

Nous n'avons d'ailleurs qu'à jeter un

coup-d'oeil sur le chiffre des escomptes qui, de 458 millions en février s'élève en mars à 475 millions, pour nous convaincre que les besoins du commerce ont été grands pendant ce mois. C'est, en effet, une augmentation peu ordinaire que celle qui se chiffre par 17 millions dans le cours d'un mois, au chapitre des escomptes. L'an dernier au mois de mars l'augmentation des escomptes avait été de 8 millions. Il va sans dire que, déjà au mois de mars, le commerce d'importation a des sommes importantes à payer et qu'il faut tenir compte, dans le chiffre ci-dessus, de l'escompte des billets de clients remis en couverture des paiements à faire à l'étranger pour les importations du printemps.

Les prêts à demande sur titres consentis au Canada présentent une augmentation presque insignifiante [\$300,000] alors qu'il a été remboursé aux banques, \$7,000,000 des prêts à demande consentis à l'étranger.

Les escomptes des banques canadiennes en dehors du Canada sont en augmentation d'un peu plus d'un million et demi.

Voici le tableau résumé de la situation des banques au 28 février et au 31 mars 1906:

	PASSIF	28 février 1906	31 mars 1906
Capital versé.....		\$85 958,202	\$87,304,198
Reserves.....		60,188,472	61,254,560
Circulation.....		\$62,434,893	\$65,991,818
Dépôts du Gov. Fédéral.....		3,576,511	2,597,837
Dépôts des gouvernements provinciaux.....		6,790,815	12,862,344
Dep. du public remb. à demande.....		149,621,785	132,520,394
Dep. du public remb. après avis.....		373,693,731	367,296,587
Dépôts reçus ailleurs qu'en Canada.....		45,821,676	44,777,840
Emprunts à d'autres banques en Canada.....		969,743	1,092,904
Dépôts et bal. dus à d'autres banq. en Canada.....		4,986,694	4,796,469
Bal. dues à d'autres banq. en Angleterre.....		6,299,379	6,481,119
Bal. dues à d'autres banq. à l'étranger.....		2,369,281	2,109,992
Autre passif.....		14,718,507	15,228,957
		\$671,286,098	\$675,696,341
	ACTIF		
Espèces.....		\$19,469,879	\$20,329,036
Billets fédéraux.....		38,431,050	35,916,888
Dépôts en garantie de circulation.....		3,435,334	3,435,334
Billets et chèques sur autres banques.....		22,268,632	20,732,861
Prêts à d'autres banques en Canada garantis.....		969,736	1,092,891
Dépôts et bal. dans d'autres banq. en Canada.....		6,665,985	6,621,636
Bal. dues par agences et autres banq. en Angl.....		10,362,521	12,505,023
Bal. dues par agences et autres banq. à l'étrang.....		16,143,335	14,611,276
Obligations des gouvernements.....		8,690,789	9,043,708
Obligations des municipalités.....		19,891,091	20,098,288
Obligations actions et autres valeurs mobilières.....		41,328,498	40,601,025
Prêts à demande remb. en Canada.....		55,591,764	55,968,563
Prêts à demande remb. ailleurs.....		62,353,020	55,317,690
Prêts cour. en Canada.....		458,706,908	475,032,442
Prêts courants ailleurs.....		37,462,194	39,036,679
Prêts au Gov. Fédéral.....			
Prêts aux gouvernements provinciaux.....		2,167,413	1,080,172
Créances en souffrance.....		1,778,063	2,140,360
Immeubles.....		713,729	780,830
Hypothèques.....		481,449	479,604
Imm. occupés par banq.....		11,945,821	12,076,541
Autre actif.....		9,651,937	9,283,681
		\$828,518,332	\$836,184,154

CHAMBRE DE COMMERCE DU DISTRICT DE MONTREAL

A la réunion hebdomadaire de la Chambre de Commerce, tenue mercredi dernier, sous la présidence de M. L. J. A. Staveler, 1er vice-président, M. D. Parizeau a donné lecture de l'étude sur le travail des prisonniers, qu'il avait soumise vendredi dernier aux comités conjoints de l'Agriculture et de la Colonisation.

M. D. Parizeau fait à l'administration actuelle de nos prisons des reproches analogues à ceux que Lord Grey exprimait dans une lettre du 22 février à l'hon. Lomer Gouin.

L'administration des prisons coûte actuellement trop cher, au public, dit M. Parizeau. Cela est dû, en partie, au trop grand nombre des petites prisons dans la province, mais surtout à l'oisiveté à laquelle on condamne les prisonniers.

Dans les prisons provinciales, les détenus ne sont astreints à aucune occupation régulière. Quand on donne une corvée quelconque à exécuter à une douzaine d'entre eux, ils mettent une journée à accomplir ce qu'un bon ouvrier peut faire en deux heures. C'est donc un semblant d'occupation qui ne saurait mériter le nom de travail.

Les conséquences néfastes de cette oisiveté sont nombreuses et ont été signalées depuis longtemps. Elle favorise la corruption totale par les récidivistes des jeunes détenus arrêtés pour un premier délit; elle encourage les vagabonds et les dangereux fainéants qui gîtent sur nos quais pendant l'été à se faire offrir, dès les premiers froids, le vivre et le couvert aux frais du public; enfin elle force le public à entretenir à ne rien faire des hommes vigoureux dont le travail pourrait au contraire rapporter des revenus au trésor public.

Pour remédier à cette situation, M. Parizeau croit qu'il serait bon de créer dans un district agricole, à proximité de carrières de préférence, une vaste prison provinciale, où les détenus seraient astreints à un travail régulier qui permettrait aux moins mauvais d'entre eux de devenir plus tard d'honnêtes cultivateurs et qui serait assez pénible pour mettre en fuite les récidivistes incorrigibles.

L'étude de M. Parizeau a été présentée aux comités conjoints d'agriculture et de colonisation, qui étudiera s'il est possible d'organiser le travail dans les prisons dans des conditions telles que le travail libre ne puisse en souffrir.

* * *

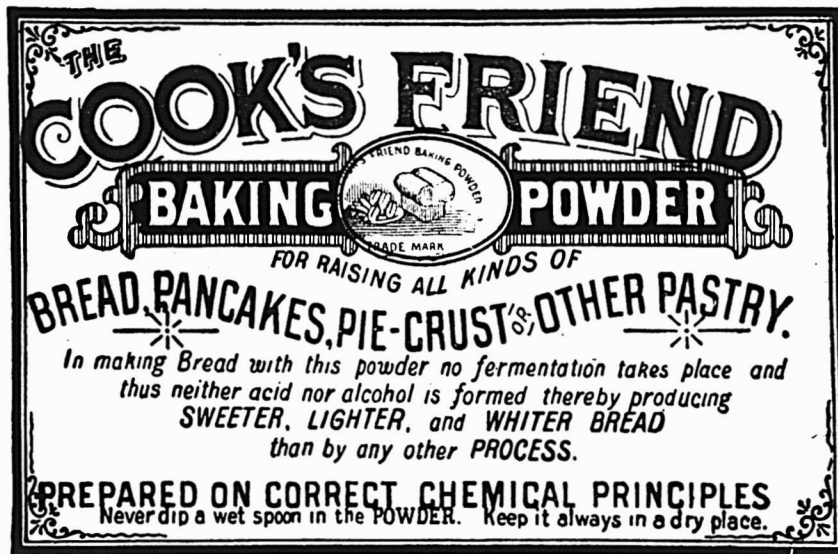
Le secrétaire donne lecture d'une lettre adressée aux membres de la Chambre de Commerce par le président, M. H. Catelli, au moment de son départ pour l'Italie.

"Je vous quitte pour quelque temps, dit, dans cette lettre, M. Catelli, mais je reste de coeur avec vous. Je me suis

LISEZ CE QUE LA PRINCIPALE EPI-
CERIE DE DETAIL DU CANADA DIT

DE LA

"Poudre a Pate Cook's Friend"



FRASER, VIGER & CO., Montréal, disent dans tous les journaux quotidiens de Montréal :

“ La Poudre à Pâte “ Cook's Friend ” de McLaren, de vieille et haute réputation,

en paquets de 16 oz., plein poids, à 25 cts chaque, vaut toute Poudre à Pâte étrangère importée au double de ce prix.

Nous vendons la Poudre à Pâte “ COOK'S FRIEND ” de McLAREN, uniquement en paquets d'une livre, plein poids, à 25 cts chaque.

“ COOK'S FRIEND ” de McLAREN a subi l'épreuve du temps — 40 ans ou plus de succès ininterrompus. On peut se fier à tout paquet; pureté absolue garantie.

FRASER, VIGER & CO.
Maison Italienne,
ETABLIE EN 1856.

BATISSE NORDHEIMER, 99
207, 209 & 211, rue St-Jacques,
MONTREAL.

Si “ elle vaut toute Poudre à Pate étrangère importée à double prix ” pour les clients de Fraser, Viger & Co., elle a la même valeur pour vous.

REFLECHISSEZ-Y — CELA VOUS PAIERA.
EN VENTE CHEZ TOUS LES EPICIERIS EN GROS.

W. D. McLAREN, Montreal.

m'acquitter d'une mission que d'autres que moi auraient probablement mieux remplie; je ressens vivement le poids de la responsabilité de ma fonction de représentant du Canada, mon pays d'adoption, dans l'Italie, mon pays natal.

L'honneur de cette charge mène porte à me demander quel sera bien le résultat de mon travail, car tout est encore à faire entre ces deux pays, le Canada n'a pas sa juste part de commerce qui se fait en Italie et pour me servir d'une expression de notre premier ministre, Sir Wilfrid Laurier, je répéterai: il y a tant de choses à faire et il se fait si peu.

Puisse ma mission obtenir les résultats que je désire ardemment pour le plus grand bien du commerce du Canada et pour l'honneur de la Chambre de Commerce."

* * *

Le Conseil passe une résolution autorisant M. L. J. A. Surveyer, 1er vice-président de la Chambre de Commerce, à signer tous les chèques, actes et contrats au nom de la Chambre, en l'absence de M. C. H. Catelli.

* * *

La Chambre de Commerce sera représentée au Congrès des Chambres de Commerce de l'Empire par MM. C. H. Catelli, D. Vallières, J. I. Tarte, A. Chaput, C. X. Tranchemontagne et Alexandre Desmarreau.

LA VALEUR ALIMENTAIRE DU POISSON

La préférence pour le poisson de mer ou le poisson d'eau douce est affaire de goût. Ces deux genres de poissons font une nourriture également saine.

Nous préférons le poisson pêché dans des eaux profondes, claires et fraîches, quoiqu'il y ait une grande différence dans la qualité des poissons qui vivent en grand nombre; ceci est dû à leurs habitudes.

La carpe allemande est un poisson d'eau douce qui se multiplie rapidement et qu'on élève facilement dans des mares; elle devient très abondante dans nos cours d'eau où elle a été transportée, mais elle n'est pas de la meilleure qualité. La carpe semble se plaire dans la boue et parfois sa chair a un mauvais goût et est molle.

Les poissons qui se nourrissent d'autres animaux et de plantes forment une nourriture plus saine que ceux qui se nourrissent d'immondices et d'autres substances qui peuvent se trouver dans l'eau.

Le genre de capture affecte aussi la qualité du poisson. Celui qui est blessé par un hameçon et dans la bouche duquel est introduit un bâton pour le suspendre et le laisser mourir petit à petit au bord de l'eau est sujet à se décomposer rapidement après qu'il a cessé de vivre

un tel poisson est impropre à l'alimentation, dit "The Commercial".

C. F. Langworthy dit dans un ouvrage intitulé: "Fish as Food": "Le poisson tué immédiatement après avoir été pêché conserve une chair ferme et supporte mieux le transport que celui qu'on laisse mourir lentement".

La chair du poisson est formée des mêmes éléments nutritifs que les autres produits alimentaires; ce qui fait sa différence avec ces derniers, c'est le pourcentage de chaque élément qu'elle contient, et le degré de digestibilité ainsi que le goût.

Tous ces éléments aident à la formation du corps, au renouvellement des tissus et fournissent le combustible qui procure au corps la chaleur et la force.

La protéine qui fournit à elle seule l'azote dont le corps a besoin est un facteur nécessaire dans notre alimentation. Cela étant donné, il nous sera facile, d'après l'analyse de nos poissons les plus connus, donnée ci-dessous, de faire un choix intelligent ou de suppléer aux défauts de certains poissons par une substitution.

La calorie est prise comme unité de chaleur. C'est la quantité de chaleur nécessaire pour élever la température d'une livre d'eau à 4° Fahrenheit.

Comme exemple, nous dirons qu'une livre d'empois ou de sucre contient as-

Soyez Heureux	Vivez bien et	Faites une Innovation et	Votre Epicier en vend à Tous, Jeunes et Vieux!
Sans souci			
Cessez de Cuisiner			
MANGEZ les Saratoga Chips de Mrs. Rorer. 10c et 20c			

"Ce n'est pas une céréale, ni un aliment pour le déjeuner."

**APPETISSANTES,
CROUSTILLANTES,
SAVOUREUSES.**

SARATOGA CHIPS

De Mrs. RORER

Exactement l'article pour plaire à vos clients difficiles qui ont besoin d'un mets de printemps pour ouvrir l'appétit. Se détaillent à 10c et 20c le paquet et vous donnent un bon profit. Donnez un ordre-échantillon à votre marchand de gros ou écrivez-nous directement.

Nous garantissons chaque paquet et nous sommes derrière.

THE SARATOGA CHIP Co,

**HAMILTON
ONT.**

JAMBONS PRÉPARÉS AU SUCRE

(SUGAR HAMS)

“ROSE BRAND”

DE MATTHEWS

La plus fine qualité de Jambons fumés doux (mild cured),
Tirés journellement des chambres de fumage.

Jambons “ROSE BRAND”

Jambons PICNIC

Jambons COTTAGE

Jambons NEW ENGLAND

Envoyez votre nom et votre adresse pour avoir notre liste de prix, que nous nous ferons un plaisir de vous fournir régulièrement.

THE GEO. MATTHEWS CO., LTD.

HULL, P. Q.

Maison d'Empaquetage également à Peterboro et Brantford, Ont.

Agent à Montréal — M. G. C. SILCOCK, Téléphone 1757.

Agent à Québec — M. ALBERT DUNN.

sez de chaleur, si on pouvait toute l'utiliser, pour élever de 4° la température de 1,800 livres d'eau; cette chaleur serait suffisante pour amener au point d'ébullition cinq gallons d'eau. Par là, on peut voir combien malsain peut être en été un régime composé d'aliments produisant une chaleur excessive.

La valeur, au point de vue de la combustion, des corps gras est deux fois et demie plus grand que celle de la protéine.

Composition de la chair de poisson:— La perche noire à grande bouche [apprêtée] a la composition suivante: 46.7 p. c. de déchets, 41.9 p. c. d'eau, 10.3 p. c. de protéine, 0.6 p. c. de matières minérales et 11-2 p. c. de corps gras.

La perche noire à petite bouche contient à peu près les mêmes proportions de déchets, elle a 2 p. c. de moins d'eau, 11-2 p. c. de plus de protéine, 21-2 fois autant de corps gras et sa valeur combustible est de 270 calories.

Morue apprêtée:—déchets, 29.9 p. c.; eau, 58,5 p. c.; protéine, 10.6 p. c.; corps gras, 2 p. c.; matières minérales, 0.8 p. c.; valeur combustible, 245 calories.

Maquereau espagnol:—Ce poisson contient une quantité exceptionnelle de protéine, 15.1 p. c. et sa valeur combustible est de 595 calories.

Saumon du Maine:—Protéine, 14.6 p. c.; corps gras, 9.5 p. c.; valeur combustible, 675 calories.

Alose:—Protéine, 23.4 p. c.; corps gras, 3.8 p. c.; valeur combustible, 595 calories. Ce poisson constitue un aliment très précieux, car il contient plus d'une fois et demie la quantité de protéine contenue dans la chair des autres poissons.

SOIGNEZ VOTRE TENUE

Voici une histoire vraie dont la morale est facile à tirer:

Un jeune homme, en quête d'une situation, alla voir, il n'y a pas longtemps, un homme occupant une position élevée dans le monde des hommes d'affaires. Comme il avait une excellente lettre de recommandation, il obtint une entrevue et la conversation suivante s'engagea:

"Je veux vous donner une occasion de montrer ce que vous pouvez faire", dit l'homme d'affaires, "mais je désire que vous compreniez bien que je le fais simplement, parce qu'un de mes amis m'informe que vous êtes honnête, industrieux et intelligent. Si ce n'était que pour vous seul, je ne vous aurais jamais donné d'emploi, et il faut que vous me promettiez que vous allez changer".

"Changer?" interrogea le jeune homme avec quelques surprises. "Que voulez-vous dire?"

"Voici", répliqua l'homme d'affaires "comme je parle dans votre intérêt, j'espère que vous me permettrez de m'expliquer franchement et que vous ne vous trouvez

pas blessé de ce que je vais vous dire. Vous êtes venu me voir, en quête d'une situation et j'étais quelque peu anxieux de voir par moi-même quelle sorte d'homme vous étiez. Pour parler franchement, la première impression que vous m'avez produite était rien moins qu'agréable. Votre tenue est négligée. Votre pantalon fait poche aux genoux, votre veston est plissé et luisant aux poignets et aux coudes. Vos chaussures n'ont pas été cirées depuis plusieurs jours, et différents autres détails s'accumulent pour déceler à l'évidence votre pauvreté. Vos vêtements sont râpés et aucun homme d'affaires ne désire avoir autour de lui des gens aux vêtements râpés, qui ne constituent pas une bonne publicité pour sa maison.

"Je ne désire pas que vous pensiez que c'est l'habit qui fait l'homme; mais il n'en est pas moins vrai qu'une bonne apparence rachète un grand nombre de défauts. Une tenue soignée est un indice du respect de soi-même et l'homme qui se respecte assez pour veiller à ce que sa tenue paraisse aussi soignée que possible, aura cent occasions de réussir contre une accordée à l'homme qui semble être dans le besoin. Ce principe peut être entièrement erroné, mais il est indéniable qu'il est fondé sur un raisonnement plus ou moins logique. Si un homme est soigné dans sa tenue, il est tout probable qu'il apportera du soin à la conduite de vos affaires.

"Bien plus, si son apparence est telle qu'elle vous donne une bonne impression au sujet de ses aptitudes, il y a tout lieu de penser que le public sera impressionné de la même manière. Pour tenir son rang dans les affaires, un marchand doit indiquer par tous les moyens qu'il est prospère—le public fait volontiers comme les rats qui abandonnent le navire sur le point de sombrer—et ce marchand ne peut pas paraître prospère, s'il s'entoure d'hommes dont les vêtements sont troués aux coudes".

Le jeune homme prit la leçon du bon côté et il y a tout lieu de croire qu'il tiendra la promesse faite de se réformer.

Cette histoire n'est pas simplement racontée à titre d'anecdote; elle renferme une leçon des plus précieuses pour le jeune homme qui a besoin d'un avertissement de cette sorte.

Elle montre l'importance d'une tenue soignée, quand on est dans les affaires. Demandez à un homme d'affaires de votre connaissance de vous dire ce qu'il en pense.

Le marchand qui ne voit pas quelque chose à annoncer est un homme mort et ne sait pas que le moment des funérailles est arrivé.

Le style d'annonce qui est naturel est le style correct. Viser à l'effet ne constitue ni le bon style ni le bon sens.

CONSEILS AUX VENDEURS

Par Bratford Ellsworth

Le vendeur qui soigne sa tenue apporte généralement du soin dans ses transactions commerciales. L'art de bien mettre consiste à avoir bon goût et à pouvoir discerner ce qui est distingué de ce qui est vulgaire. Habillez-vous du mieux que vous pouvez. Vous ne pourriez jamais être trop bien mis. Il se peut que les vêtements ne fassent pas l'homme; mais ils sont d'une grande aide. Un homme bien mis semble transporter avec sa personne une atmosphère de prospérité.

La bonne humeur et un caractère heureux sont souvent dus au tempérament et à l'entourage; mais ce sont des qualités qui peuvent être cultivées. Elles ont une grande importance en affaires. Efforcez-vous de sourire. Si vous ne le faites pas naturellement, et souriez quand bien être cela heurtera vos sentiments.

Ne dites jamais rien de vulgaire. La vulgarité est un manque de délicatesse, qui dénote une éducation médiocre. Racontez une bonne histoire, chaque fois que vous pouvez le faire à propos. Cela contribue souvent à dissiper une atmosphère mélancolique.

Soyez fier d'être connu comme vendeur. Ne vous laissez jamais appeler "drummer." Un "drummer" joue d'une musique. Un colporteur crie ses marchandises dans la rue. Certains vendeurs deviennent colporteurs.

Donnez les meilleurs prix que vous ayez dès le début; cela inspire confiance. Ne faites jamais de rabais, à moins que cela ne soit absolument nécessaire. Il vaut beaucoup mieux perdre une commande que d'en prendre une à un prix qui ne laisse pas de profit. Les affaires se font pour le gain, non pour la gloire.

L'homme le plus honnête est celui qui ne sait pas être autrement. Vous ne pouvez pas trouver mieux que ce genre d'honnêteté.

L'homme qui cherche des raccourcis sur la route qui mène à la fortune rencontre généralement quelque obstacle, si sa manière de faire se ressent de méthodes qui ne sont pas loyales.

Le vendeur incapable de discerner son argent de celui de sa maison, se perçoit un jour ou l'autre qu'il n'a rien gagné et qu'il a perdu quelque chose.

Ne payez jamais pour faire des transactions. Ce n'est pas honnête et c'est en fin de compte trop dispendieux. En outre, votre réputation est en jeu.

N'empruntez jamais d'argent d'un autre vendeur. Si votre crédit est bon, vous pouvez obtenir de votre banquier à votre hôtel ce dont vous avez besoin. Le vendeur qui emprunte de l'argent

Au Commerce de Gros :

NOUS avons le plaisir d'annoncer que nous avons maintenant la propriété des marques "CLOVER LEAF" et "ARROW" de saumon de la RIVIERE FRASER et de saumon "RIVERS INLET," détenues jusqu'ici par nos prédécesseurs, la Pacific Selling Co., dans laquelle Mr. Charles Corby a eu des intérêts pendant de nombreuses années à Chicago, Seattle et récemment à New-York, comme vice-président et gérant. Les relations intimes de Mr. Corby avec les commerçants ainsi que son expérience de l'emballage du saumon et de sa mise sur le marché nous permettent de protéger entièrement les intérêts de nos amis, non seulement en maintenant ce type élevé de qualité qui a placé les marques "CLOVER LEAF" et "ARROW" dans la position enviable qu'elles occupent maintenant, mais en continuant la ligne de conduite qui a procuré aux marchands de gros en tout temps un profit sur le saumon "CLOVER LEAF" et "ARROW," grâce aux conditions favorables de nos contrats dont nous énumérons ci-dessous quelques-unes :

Livraison Complète La livraison du saumon "CLOVER LEAF" garantie à 100% permet aux acheteurs de protéger entièrement leurs ventes futures,

**Corby Commission Co.**

SUCCESEURS DE LA

Pacific Selling Co.

105 RUE HUDSON, NEW-YORK

DEPOSITAIRES DES

Marques

"CLOVER**LEAF" ET****"ARROW"**

DE SAUMON DE LA RIVIERE FRASER ET "RIVERS INLET"

AGENTS DE VENTE POUR LES

PRINCIPAUX EMPAQUETEURS**DE SAUMON DE CONSERVE**

DE LA RIVIERE COLUMBIA DU PUGET SOUND, DE LA COLOMBIE ANGLAISE ET DE L'ALASKA. POUR LES MARCHES DOMESTIQUES ET LES MARCHES D'EXPORTATION.

Qualité Sa couleur, son huile et sa saveur sont sans rivales. Son uniformité est proverbiale.

Etiquette L'étiquette "CLOVER LEAF" est reconnue comme la plus attrayante et comme ce qui se vend le mieux sur le marché.

Prix Garantis Les prix de vente d'ouverture de la marque "CLOVER LEAF" sont garantis contre toute baisse jusqu'au 31 décembre de l'année dans laquelle le saumon est mis en boîtes.

Garantie Illimitée des Boîtes Bombées Les boîtes "CLOVER LEAF" bombées sont rachetées en tout temps.

Prix de Vente Limités Les prix de vente limités protègent la marque "CLOVER LEAF" et assurent un profit.

Compétition Les prix du saumon "CLOVER LEAF," étant donné sa qualité, ont déjà été relativement inférieurs à ceux de toute autre marque de Saumon de la Rivière Fraser.

Demande Etablie La demande étant établie pour la marque "CLOVER LEAF" et cette étiquette étant la plus populaire sur le marché, le temps du vendeur est épargné, ce qui signifie ARGENT pour sa maison.

Nos offres seront présentées par l'intermédiaire de nos courtiers locaux en temps voulu et toutes les affaires qui nous seront confiées recevront nos soins fidèles.

En attendant vos ordres, nous restons,

Vos dévoués,

Corby Commission Company.

ment n'est pas un bon vendeur et mène une vie en disproportion avec ses moyens.

A moins qu'il ne le faille absolument, ne faites pas les fonctions de collecteur pour votre maison. Quand vous le faites, vous vous abaissez à vos propres yeux et vous n'êtes plus votre maître.

Le client le plus difficile à avoir est souvent le plus facile à garder.

Si vous désirez boire quelque chose, que ce soit en dehors de vos heures de travail. N'invoquez pas pour excuse que vous faites ainsi des affaires.

Les affaires faites dans un bar ne valent pas qu'on s'en occupe en fin de compte. Je connais plusieurs voyageurs en liqueurs qui ne se permettent jamais de boire pendant les affaires.

Ne parlez pas des affaires que vous faites ou de l'argent que vous gagnez. C'est l'homme qui ne dit rien qui fait des progrès.

REGARDEZ LES CHOSES DU BON COTE

Il y a tout un monde de philosophie et de vérité pratique dans les raisons données pour son succès dans la vie par Jay Cooke, mort dernièrement à Philadelphie, à l'âge de plus de quatre-vingts ans. Dans son temps, c'était le financier le plus remarquable de l'Amérique. Il fit une grande fortune et la perdit, mais sans jamais se décourager, il se mit à l'œuvre et en refit une autre. Voici ce qu'il disait en expliquant comment il s'y prit :

"C'est bien simple. Dès mes débuts dans la vie, j'ai toujours été d'un caractère heureux, ne laissant jamais mes idées s'assombrir. J'ai toujours pensé que les hommes et les temps étaient meilleurs que des pessimistes moroses nous les représentaient. J'ai toujours cru que ce continent Américain, qui est le nôtre, était rempli de richesses et qu'il était simplement nécessaire de se mettre au travail pour les trouver. Voilà le secret du succès dans la vie. Regardez toujours les choses du bon côté."

Voilà une excellente doctrine. Phillips Brooks disait un jour qu'une bonne disposition d'esprit valait mieux que cinq mille dollars par an. En somme, il avait raison. Nous savons tous qu'un esprit optimiste contribue pour beaucoup à procurer le succès à l'homme ainsi doué. Les affaires viennent à lui, parce que nous aimons tous à avoir affaire avec un homme enjoué. Il obtient notre clientèle, s'il y a possibilité que nous la lui donnions. D'autres personnes ont les mêmes sentiments que nous à ce sujet.

L'univers s'incline devant l'homme au visage toujours souriant, mais ne bougera pas d'un pouce devant l'homme à l'air renfrogné.

Quand un homme prend les choses du bon côté, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est frivole ou léger.

Mais des manières enjouées, renforcées de la dignité qui convient, ajoutent une certaine chaleur, une force de conviction à la personnalité; le résultat en est un commerce prospère, et la rentrée de bons bénéfices.

LA RECOLTE DES AMANDES

Les rapports provenant de toutes les contrées produisant des amandes indiquent que la récolte sera déficitaire cette année, et, en conséquence, les prix des amandes sont très fermes, surtout ceux des espèces importées, dit *New England Grocer*. D'après les informations reçues d'Espagne, les amandes de Tarragone ne seront pas abondantes, la récolte ayant été endommagée par une forte gelée. Des câblogrammes annoncent qu'on ne peut s'attendre qu'à une faible récolte en Espagne, même dans les circonstances les plus favorables.

L'état de la récolte de Californie n'est pas satisfaisant, et les prix des amandes de ce pays sont devenus plus fermes, ce qui résulte en partie de la faible récolte à laquelle on s'attend en Europe. Des dépêches reçues de France disent que jusqu'ici les amandes ont été avancées d'environ 2 cents par livre.

Dans ce pays, la récolte a été aussi considérablement endommagée par la température hors de saison.

Un importateur important, commentant la situation, a dit: "La récolte future des amandes à l'étranger a été sans doute plus ou moins endommagée par la gelée; mais il reste à voir jusqu'à quel point. Les amandes de Tarragone sont maintenant à prix fermes, et le marché des noix est très fort avec une tendance à la hausse pour les avelines."

PORTEZ UN CARNET DANS VOTRE POCHE

Ne vous fiez pas trop à votre mémoire. Plus vous la soulagerez et plus grande sera la somme de travail que vous pourrez accomplir. Le repos fortifie, tandis que le surmenage accable. Si vous portez sur vous un carnet-mémorandum, et que vous y consigniez les idées qui peuvent vous venir, vous soulagez votre esprit, et en même temps vous donnez plus de force à votre mémoire.

Faites dès aujourd'hui cet essai, ayez un carnet de notes, dont vous vous servirez, et dans quelques jours, vous vous rendrez compte de l'avantage que vous en tirez.

Il est fort probable qu'alors vous ne voudrez plus vous en passer.

Bien entendu, vous devrez chaque jour consulter vos notes; quelques instants vous suffiront pour vous rappeler et ce que vous avez à faire et comment il est opportun pour faire chaque chose.

Les petits riens qui viennent eux-mêmes à l'esprit sortent aussi promptement de la mémoire qu'ils y sont entrés, de cette manière, on ne peut plus les oublier; le carnet de poche sur lequel on viendra vous reprocher votre insouciance ou votre négligence, tant que vous n'aurez pas exécuté ce que votre mémorandum vous oblige de faire, vous stimulera, vous aiguillonnera et vous guidera.

C'est en donnant une attention convenable aux petites choses que souvent on évite de grandes pertes dans les choses plus importantes.

VENDEURS, SALAIRES ET RESULTATS

Ce que vous désirez, ce sont les résultats.

Or, si vous obtenez des résultats, vous devriez être à même de payer pour leur valeur.

Il est temps de refuser de payer des prix élevés, quand vous vous apercevez que l'article, ou que l'homme dont vous payez les services, ne valent pas un prix élevé.

Jusque là, il est logique de penser que l'inexorable loi de l'offre et de la demande s'impose et que l'homme qui reçoit un bon salaire le mérite.

Ainsi, on prétend que Bloodgood H. Butler, le poète lauréat de Long Island, écrit de la poésie à 50 cents la vers carrée.

Rudyard Kipling, lui, demanderait un shilling par mot. Or, ce dernier mériterait ce prix, tandis que le premier ne mériterait pas le sien.

Vous pouvez avoir un vendeur à l'esprit obtus pour \$8 par semaine. Il chassera les clients par centaines et il ne vaudra pas ses \$8.00.

Vous pouvez aussi avoir un vendeur de première classe, bien servi par les rapports. Vous le payerez \$15 par semaine, et il en vaudra même plus.

Donc, n'oubliez pas cette règle: que les choses valent ce qu'elles coûtent.

Plus grand sera le nombre de gens qui sauront qu'un homme est en affaires et qui auront connaissance du genre d'articles qu'il vend, mieux marcheront ses affaires. La publicité est le moyen le plus court et le meilleur de fournir cette information au public. La publicité dans les journaux constitue la meilleure publicité, parce qu'elle communique ces informations à plus de gens, à un coût moindre que n'importe quel autre genre de publicité. C'est là un fait qu'un peu d'observation établira incontestablement.

Grandes Ventes de Savon.

N'essayez pas de vendre des savons qui ne sont pas connus — c'est un dur travail et un labeur qui ne donne pas de profit. Le savon qui se vend le mieux est le savon le mieux connu; le savon le mieux connu est celui qui est annoncé le plus extensivement et qui est en même temps absolument pur et de haute qualité.

Le Savon

Baby's Own

est le savon annoncé le plus extensivement au Canada.—Il est absolument pur et connu dans tout le Canada comme le meilleur savon pour Nursery, Toilette et Bains, à cause de sa qualité rare. Il n'est pas surprenant qu'il se vende facilement et en très grandes quantités. Vous ne pouvez pas laisser vos clients aller ailleurs pour acheter du savon "BABY'S OWN." C'est une des excellentes lignes

MANUFACTURÉES PAR

Albert Soaps Limited,

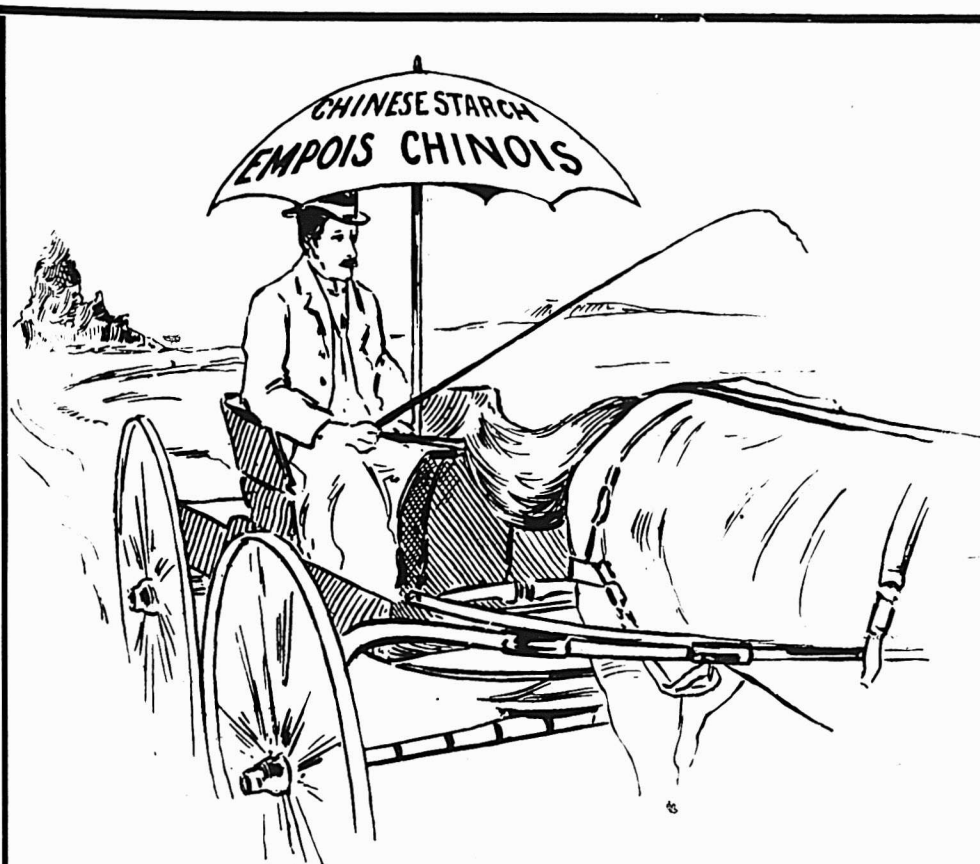
MONTREAL

Vous le mettez en Stock. Nous le vendons pour vous.

Le Sel Windsor est le meilleur Sel de table au Canada. Il n'y a pas à le discuter. Nous donnons aux épiciers qui le tiennent un joli profit. Nous allons droit aux consommateurs au moyen d'une bonne publicité, et nous forçons la meilleure clientèle à le demander.

LE Sel Windsor

se vend d'une manière soutenue et est un faiseur d'argent tout le long de l'année. Bien entendu, ce n'est qu'une petite chose; mais une quantité de petits profits forme un **GROS** profit.



Empois "Chinois"
Poudre à Laver "Chinois"
Poudre à Pâte "Océan"
Borax "Océan"
Corn Starch "Océan"
Moutarde "Océan"
Essences Culinaires "Océan"
Blanc-Mange "Océan."

Avec 5 caisses de nos produits assortis ou non, nous donnons un **Magnifique Parapluie** pour Voiture comme à la vignette ci-contre, ou un **Filet** pour garantir les chevaux des mouches.

Ecrivez pour plus amples renseignements.

MOULIN OCEAN, 107 Ave. Mont-Royal, Montréal.

REVUE DES MARCHES

COMMERCE

Depuis notre dernière revue plusieurs navires océaniques sont entrés dans notre port qui, déjà, présente une certaine animation. Le commerce de gros qui manquait de marchandises dans nombre de lignes pour pouvoir remplir les commandes du détail n'a pas vu sans satisfaction l'arrivée des premiers navires; cette satisfaction sera également partagée par le commerce de détail qui a hâte de regarnir les stocks pour ne pas manquer des ventes.

C'est surtout dans les articles et matériaux nécessaires à la construction que le besoin de marchandises se faisait sentir, car on a beaucoup bâti pendant la saison dernière. L'industrie du bâtiment ne sera pas moins active cette année si nous en jugeons d'après les permis déjà demandés dans notre ville et d'après les commandes de matériaux reçus du dehors.

Le commerce de détail dans Montréal se ressent de l'époque des déménagements et de la température instable, mais comme le travail reprend partout, il espère que les temps les plus difficiles sont maintenant passés.

FINANCES

Les banques dont les noms suivent annoncent le paiement de dividendes, savoir:

1er juin, Banque d'Ottawa, semestriel, 5 p. c.; 1er juin, Banque d'Hochelega, trimestriel, 13-4 p. c.; 1er juin, Can. Bank of Commerce, semestriel, 3½ p. c.; 1er juin, Merchants Bk. of Canada, semestriel, 3 1-2 p. c.; 1er juin, Banque de Montréal, trimestriel, 2 1-2 p. c.; 1er juin, Banque de Québec, semestriel, 3 1-2 p. c.; 31 mai, Union Bk. of Halifax, trimestriel, 2 1-2 p. c.; 1er juin, Banque de St-Jean, semestriel, 3 p. c.; 1er juin, Banque de Hamilton, trimestriel, 2 1-2 p. c.; 1er juin, Traders Bk. of Canada, semestriel, 3 1-2 p. c.; 31 mai, Banque d'Ontario, semestriel, 3 1-2 p. c.; 1er juin, Banque de Toronto, semestriel, 5 p. c.; 1er juin, Union Bank of Canada, semestriel, 3 1-2 pour cent.

* * *

Les assemblées générales annuelles des actionnaires des banques suivantes auront lieu aux dates ci-après, à leur siège social:

Merchants Bank of Canada . . . 20 juin
Traders Bank of Canada . . . 19 juin
Banque d'Ontario . . . 19 juin
Union Bank of Canada . . . 18 juin

* * *

La Bourse de Montréal suit toujours le courant de la bourse de New-York qui, depuis le désastre de San Francisco, s'est tenue sans cesse à la baisse. Hier,

NEW YORK CENTRAL

AND

HUDSON RIVER, R. R.

Les Trains quittent la gare Windsor
comme suit;

8.20 A.M.	tous les jours excepté le dimanche.	Pour tous les points des Mon- tagnes Adiron- dacks, Malone, Utica, Syracu- se, Rochester, Buffalo, Albany, New York et tous les points au Sud.
7.00 P.M.	tous les jours.	
8.20 a.m.	excepté le dim.	Train local pour Chateau- guay, Beau- harnois, et Valleyfield
10.20 a.m.	ex. sam. et dim.	
1.35 p.m.	sam. seulement	
5.10 p.m.	excepté le dim.	
7.00 p.m.	tous les jours	
9.45 a.m.	Dim. seulement	

Pour billets, horaires, accommoda-
tion de chars Pullman, et toutes
informations, adressez-vous au bureau
de la ville, 130 rue Saint-Jacques.

H. J. HEBERT, F. E. BARBOUR,
Agent local pour la vente des billets. Agent général.



LA REGION DU LAC ST. JEAN

20 000,000 acres d'excellentes terres à
20c l'acre. Un pays abondant en bon
bois et en excellente Eau à 190 Miles seu-
lement d'un des plus beaux ports de mer
de l'Amérique. Un pays pour les Industries
de toutes sortes, rempli de pouvoirs d'Eau
Beau Climat et communications faciles.

Pour renseignements et le guide du co-
lon du lac St Jean, s'adresser à

RENE DUPONT,

Agent de colonisation.

Chemin de fer de Québec et du lac St-
Jean, rue St André, QUEBEC, Canada.

Alphonse Ledue Marchand de Grains
et de Produits. . .
Successeur de
Leduc & Daoust EN Gros et a Commission
Spécialité; Beurre, Fromage, Œufs et Patates
Avances libérales faites sur consignations.
Correspondance sollicitée.
1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

The Archambault Oyster Co
194½ Rue St-Charles Borromée.
MONTREAL.

TEL BELL EST 1765.

TEL. MARCHANDS 365.

La maison la plus importante du continent dans
le commerce des Huitres.

Réputée pour sa courtoisie envers la clientèle et
la promptitude de ses livraisons.

toutefois, à la clôture, les cours sont un peu relevés. Maintenant que la position est plus saine, les cours ayant été ramenés à un niveau plus en rapport avec le revenu des valeurs, il est présumer que les marchés seront plus fermes.

Voici les différences survenues pendant la huitaine écoulée.

Gains:—Havana Electric [com.] 1½; Havana Electric [préf.] 3½; Montreal Loan & Mortgage, 2½.

Pertes:—Detroit United, 3½; Halifax Electric Transit, ½; Illinois Traction [préf.] 2½; Montreal Street Ry., 7½; Sao Paulo [préf.] 1½; Toledo Rys [ex-div.] 1½; Twin City Rapid Transit [ex-div.] 5½; West India Electric [com.] 5; Mackay [com.] 1½; Mackay [préf.] 2½; Mexican Light & Power, 3½; Montreal L. H. & P., 3½; Richelieu & Ontario, 4; Dominion Coal [com.] 3½; Dominion Iron & Steel [com.] 2½; Dominion Iron & Steel [préf.] 8 Lake of the Woods [com.] 3½; Nova Scotia Steel [com.] 4½; Ogilvie Flour Mills [préf.] 1; Canadian Pacific Ry. [ex-rights], 3½; Toronto Railway [ex-rights], 7½.

Nous donnons la cote de la dernière transaction pour chacune des valeurs ci-après:

Chemins de fer

Can. Pac. Ry. [ex-rights]	150½
Duluth S. S. & A. R. [com.]	19½
Duluth S. S. & A. Ry. [préf.]	40½
Minn. St-Paul & Soo [com.]	156
Minn. St-Paul & Soo [préf.]	170½

Tramways

Detroit United Ry.	92½
Halifax Electric Transit	101½
Hamilton Electric Ry.	92
Havana Electric [com.]	46½
Havana Electric [préf.]	85
Illinois Traction [préf.]	93½
Montreal Street Ry.	263½
Ohio Traction	314
Sao Paulo [com.]	93½
Sao Paulo [préf.]	141
St. John Railway	119
Toledo Railways [ex-div.]	395
Toronto Railways [ex-rights]	112
Trinidad Railway	91
Twin City Rapid Transit [ex-div.]	111
West India Electric [com.]	45
Winnipeg Electric Street Railway [com.]	190
Winnipeg Electric Ry [préf.]	116

Télégraphes, etc.

Bell Telephone	154
Mackay [ord.]	62
Mackay [préf.]	71
Montreal Telegraph	77

Divers

Can. North West Land [com.]	50
Can. North West Land [préf.]	99½
Mexican Light & Power	79
Montreal Loan and Mortgage	79
Montreal L. H. & P. [ex-div.]	88½
Richelieu & Ontario Nav.	79
Windsor Hotel	165

Valeurs Industrielles

Canadian General Electric	151½
B. C. Parkers	79
Dominion Coal [com.]	74
Dominion Coal [préf.]	115
Dom. Textile [préf.]	72
Dominion Iron & Steel [com.]	28½

Dominion Iron & Steel [préf.]	71
International Coal [com.]	85
Intercolonial Coal [préf.]	91
Lake of the Woods [com.]	94 1/4
Lake of the Woods [préf.]	112
Laurentide Pulp [com.]	95
Laurentide Pulp [préf.]	109 1/2
Montreal Coal	90
Montreal Cotton	124
Montreal Steel Works [com.]	106
Montreal Steel Works [préf.]	113
Montreal Steel [nouv.]	108
Nova Scotia Steel Work [com.]	60
Nova Scotia Steel [préf.]	119
Ogilvie Flour Mills [com.]	180
Ogilvie Flour Mills [préf.]	126

Bons et obligations

Bell Telephone	105 1/4
Detroit United	99 1/2
Dominion Textile, D.	98
Dominion Textile, C.	94
Dominion Textile, B.	97 1/4
Dominion Textile, A.	96
Dominion Textile [fractions]	100
Dominion Coal	102 1/2
Dominion Iron & Steel	83
Halifax Traction	105
Havana Electric	95
Intercolonial Coal	92 1/2
Lake of the Woods	111 1/2
Laurentide Pulp	106
Mexican Light, Heat & Power	84 1/4
Mexican Electric	84
Montreal Light, Heat & Power	102
Montreal Steel Works	103 1/2
Montreal Street Railway	104
Nova Scotia Steel	108 1/2
Ogilvie Flour Mills	118
Sao Paulo	95 5/8
St. John Railway	106
Winnipeg Electric Street Ry.	109

REVUE GENERALE

EPICERIES

La demande pour l'assortiment général a été excellente. Les voyageurs envoient de nombreux ordres pour livraison immédiate surtout des endroits desservis par bateaux. Ils prennent également beaucoup de commandes pour les marchandises qu'on traite à arriver telles que mélasses, homards, saumons, légumes de conserves.

Les paiements sont assez satisfaisants bien qu'ils se ressentent forcément de l'état des chemins à la campagne et du paiement des licences à la ville.

Comme changements de prix nous avons à signaler cette semaine: une hausse sur les sucres, sur la mélasse à arriver, sur les tomates en boîtes, sur les saumons en boîtes et une baisse sur quelques marques de lards américains, sur les amandes de Tarragone et les peanutes.

SUCRES

La forte demande provoquée par la hausse. En effet, une avance de 10c. par lb. a été annoncée par les raffineurs samedi dernier à midi.

Les prix sont très fermes aux cotes ci-dessous:

Extra moulu	sac 100 lbs.	4.05
Extra moulu	baril	4.10
Extra moulu	1-2 baril	4.25
Extra moulu	baril	4.50
Extra moulu	bte 50 lbs.	4.70
Extra moulu	1-2 bte 25 lbs.	4.80
No 1	baril	3.70
No 2	sac 100 lbs, net	3.65
No 3	baril	3.80
No 4	baril	3.90



LES
"Fly
Pads"
-DB-
WILSON

L'article le mieux annoncé et par conséquent le plus facile à vendre.

Gros Profits

Chez les Epiciers de Gros.

Verns de haut grade Médaille d'Or Paris 1900.

Poli Diamond, Noir Peerless, Boulevard Russet, Noir et Tan Eureka. Liquide et Pâte combinés "VIT" en Noir et Tan.

Manufacturés au Canada.

Demandez nos prix.

American Dressing Co.
MONTREAL.

PURETÉ ODORANTE



Une boîte de 25c vaudra \$1.00 des préparations alcooliques ordinaires généralement vendues. Les extraits liquides contiennent de 50 à 30 pour cent d'alcool ou de produits de goudron. "Elle est pure, hautement concentrée et est moins sujette à perdre son arôme que les essences à base d'alcool." — Dr. R. A. Pyne, Analyste du Dominion.

"IWANTA" MANUFACTURING CO.
HAMILTON, CAN.

Agents demandés partout.

L'annonceur sage, non seulement profite de sa propre expérience, mais, aussi bien, de celle des autres annonceurs.

Powdered	baril	4.30
Powdered	bte 50 lbs.	4.50
Paris Lumps	bte	4.65
Paris Lumps	1-2 bte	4.75
Sucres bruts cristallisés		3.75 4.00
Sucres bruts non cristallisés		3.25 3.40

MELASSES

Le marché de la Barbade est ferme et en hausse; depuis la semaine dernière, il a avancé de 2c. On vend aujourd'hui à arriver la mélasse de la nouvelle récolte aux prix de la mélasse disponible.

La demande est très bonne depuis que les prix sont plus hauts.

Le gal.

Barbade	tonne	0.30
Barbade	tierce et quart	0.32 1/2
Barbade	deml qt.	0.33 1/2

SIROPS

Demande tranquille, prix soutenus.

Perfection	lb.	0.02 1/4 0.03
Perfection s.	25 lbs. le seau	0.90
Perfection s.	38 lbs. le seau	1.30

GLUCOSE

Pas de demande en ce moment; prix fermes.

Baril, par 100 lbs	2.95
Quarts, par 100 lbs.	3.10
1-2 Quart, par 100 lbs.	3.25

EPICES PURES ET SEL.

Très bonne demande; prix fermes sans changement à notre liste.

Nous cotons sans changement:

Allspice, moulu	lb.	0.15 0.17
Anis	"	0.09 0.10
Cannelle, moulu	"	0.16 0.18
Cannelle en mattes	"	0.13 0.15
Clous de girofle moulus	"	0.20 0.22
Clous de girofle ronds	"	0.19 0.21
Gingembre moulu	"	0.15 0.16
Gingembre en racine	"	0.15 0.25
Macis moulu	"	0.75 0.80
Mixed Spice moulu	"	0.20 0.22
Muscade blanchie	"	0.30 0.40
Muscade non blanchie	"	0.30 0.60
Piments [clous ronds]	"	0.08 0.10
Poivre blanc rond	"	0.22 0.24
Poivre blanc moulu	"	0.24 0.26
Poivre noir rond	"	0.16 0.18
Poivre noir moulu	"	0.16 0.18
Poivre de Cayenne pur	"	0.20 0.22
Whole Pickle Spice	"	0.12 0.15
Sel fin	quart, 3 lbs.	2.75
Sel fin	quart, 5 lbs.	2.65
Sel fin	quart, 7 lbs.	2.55
Sel fin	1/2 sac, 56 lbs.	0.35 0.37 1/2
Sel fin	sac, 2 cwts.	1.20 1.25
Sel gros		0.55 0.60

THES

Amélioration dans la demande; on s'aperçoit que les stocks à la campagne sont en partie épuisés; il y a beaucoup d'ordres pour livrer par bateaux. Les prix sont fermes.

FRUITS SECS ET EVAPORES

Bonne demande pour raisins de Valence, raisins de Corinthe et pruneaux.

Les prix sont plus fermes en raison de la diminution des stocks; toutefois les amandes de Tarragone sont plus faciles de 12 1-2c. à 13 1-2c. la lb., ainsi que les peanutes que nous cotons également à 1-2c. de moins par lb.

Dattes et Figues

Dattes en vrac	lb.	0.04 0.05
Dattes en paquets	lb.	0.05 1/2 0.06 1/2
Figues sèches en boîtes	lb.	0.08 1/2 0.15
Figues sèches en mattes	[manquent.]	

Pruneaux

Pruneaux Californie	30/40	[manquent.]
Pruneaux Californie	40/50	0.09
Pruneaux Californie	50/60	0.08
Pruneaux Californie	60/70.	[manquent.]

Pruneaux Californie 70/80.	[manquent]
Pruneaux Californie 80/90.	[manquent]
Pruneaux d'Orégon 30/40	[manquent.]
Pruneaux d'Orégon 40/50..	0.09
Pruneaux d'Orégon 50/60..	0.08
Pruneaux d'Orégon 60/70 ..	[manquent]
Pruneaux d'Orégon 70/80 ..	[manquent]
Pruneaux d'Orégon 80/90 ..	[manquent]

Raisins de Californie.	lb.	lb.
Raisins Calif. ppts. 1 lb.	0.10	0.10½
Raisins de Corinthe	lb.	lb.

Corinthe Provinciales.
Corinthe Fillatras
Corinthe Patras
Corinthe Vostizzas
Fillatras nettoyés, loose	0.06	0.06½

Raisins de Malaga	bte.	bte.
Seeded Muscatels 5 cour	0.09	0.10½
Clusters	3.50	6.00
Clusters 1-4 boîtes
Clusters in bunches	4.00	6.00
Sultana en paquets de 1 lb.	0.07½	0.08½

Raisins de Valence	lb.	lb.
Valence fine off Stalk	0.04
Valence fine off Stalk 1-4 boîtes	[manquent]
Valence Selected	0.05
Valence Layers	0.05½

Noix et Amandes	lb.	lb.
Amandes Tarragone	0.12½	0.13½
Amandes Valence écalées	0.26	0.28
Amandes amères écalées	0.45
Avelines	0.09	0.10
Noix Grenoble Mayette	0.13	0.14
Noix Grenoble [nouvelles]	0.13½	0.15
Noix Grenoble écalées (Chaberte]	0.00	0.00
Noix Bordeaux écalées	0.24	0.26
Noix du Brésil	0.14	0.15
Noix Pékans	0.14	0.17½
Peanuts	0.06½	0.10½
Peanuts écalées	0.11	0.12

Fruits évaporés	lb.	[manquent.]
Abricots	0.13
Pêches	0.15
Poires	0.15
Pommes tranchées évaporées	btes de 50 lbs.	0.00 0.12½
boîtes de 25 lbs.	[manquent]
Pommes évaporées, caisse	40 lbs. carton 2 lbs.	0.00 0.12½
Pelures de fruits	lb.	lb.
Citron	0.11½	0.12½
Orange	0.12	0.13
Citronnelle	0.18	0.19

FARINES ET PATES ALIMENTAIRES
 Assez bonne demande en farines; les pâtes alimentaires importées sont rares et très demandées. Les prix sont bien tenus.

Nous cotons:	sacs	2.00	2.25
Farine de blé	barils	4.50	5.35
Farine d'avoine roulée sacs	2.20	2.50
Farine d'avoine roulée, brls.	4.60	5.00
Farine d'avoine granulée sac	2.50	2.75
Farine de Sarrasin	2.40	2.60
Farine de blé d'inde commune sac	1.50
Vermicelle, macaroni et spaghetti canadiens, en vrac, boîtes de 5 et 10 lbs., la lb.	0.04
barils, de 75 lbs., la lb.	0.03½
Vermicelle, macaroni, spaghetti, pâtes assorties: alphabet, chiffres, animaux, nouilles, coudes, importés en vrac, la lb.	0.07½
en paquets de 1 lb., la lb.	0.08½	0.11
Tapioca pearl, la lb.	0.07	0.07½
Tapioca seed	0.06	0.06½
Tapioca flake, la lb.	0.06	0.06½
Sagou	0.05	0.05½

LES marchands qui désirent vendre à leurs clients un sirop pour les enfants, un sirop pur et ne contenant aucun narcotique dangereux tel que : Morphine et Opium, feraient bien de leur offrir le

SIROP D'ANIS GAUVIN.

J. A. E. GAUVIN,
 SEUL PROPRIETAIRE
 1288 Rue Ste Catherine, Montreal.

LE Bleu Cappé Parisien



est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique que n'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,
 Seuls Fabricants MONTREAL

ST-ARNAUD & CLEMENT
 10 PLACE D'YOUVILLE
 MONTREAL.

Assortiments toujours complets.
 Sirop et Sucre d'Erable garantis.
 Beurre de qualité choix.
 Œufs frais pondus.

Toujours au meilleur prix du marché.

TELEPHONE BELL MAIN 3677
 " " MAIN 3678
 MARCHANDS 902

THE CELEBRATED COOK'S FRIEND BAKING POWDER

C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS

RIZ

Nous cotons:

Riz Patna	la lb.	0.04	0.04½
Riz Italien	0.09	0.10
Riz Caroline	0.10	0.11
Riz moulu	0.00	0.06

Riz décortiqués au Canada:

Qualité B, suivant quantité et emballage	3.05	3.25
Qualité CC, suivant quantité et emballage	2.95	3.25
India Bright	0.00	3.55
Luster	0.00	3.75
Polished Patna	0.00	3.75
Mandarin Patna	0.00	4.05
Impérial Glacé Patna	0.00	4.25
Special Japan	0.00	6.00
Japan glacé	0.0	4.35
Crystal Japan	0.00	4.62½
Snow Japan	0.00	6.00
Japan Ice Drips	0.00	4.87½
Carolina Head	0.00	7.00

LEGUMES SECS

Fèves de Lima,	la lb.	0.07	0.08
Fèves blanches, le minot.	1.80	1.95
Pois verts No 1,	la lb.	0.02½	0.03

ORGE

Nous cotons:

Sacs [pot]	1.85	1.95
Barils [pot]	3.90	4.10
Sacs [pearl]	3.50	3.60

CONSERVES ALIMENTAIRES.
Légumes.

Bonne demande en général et plus particulièrement en pois, blé-d'Inde et tomates.

Les conserves de tomates en boîtes de 3 lbs. ne se vendent plus à moins de \$1.30 la doz.; les stocks ont diminué sensiblement et il est douteux qu'ils suffisent pour atteindre la prochaine récolte; nous croyons que les prix devront encore hausser.

Le marché est complètement dépourvu de Ketchup de la marque Heinz et il n'y en aura plus avant la nouvelle fabrication, c'est-à-dire d'ici quelques mois.

Les fèves au lard de la marque Log Cabin qui ont fait défaut sur place pendant assez longtemps, sont de nouveau sur le marché.

Nous cotons:

Asperges entières 2½ lbs. doz.	[manquent]
Asperges [Pointes] 2 lbs. doz.	[manquent]
Baked Beans	3 lbs. doz. 1.00 1.10
Blé d'Inde	2 lbs. doz. 0.82½ 0.85
Champignons boîtes. 0.15 0.24
Citrouilles	3 lbs. doz. 0.72½
Epinards	2 lbs. doz. 1.40 1.42½
Epinards	3 lbs. doz. 1.80 1.82½
Epinards gallon doz. [manque]
Haricots verts importés.	bte. 0.13 0.16
Haricots verts canadiens.	doz. 0.80 1.00
Petits pois français.	bte. 0.10
" " mi fins " 0.11
" " fins " 0.12½
" " ext. fins " 0.14½
" " surfins " 0.17
Pois canadiens.	2 lbs. doz. 0.60 1.22½
Pois Canadiens	2 lbs. doz. 0.97½ 1.00
Succotash.	2 lbs. doz. 1.25
Tomates, 1 gallon doz. 3.00
Tomates	3 lbs. doz. 1.30
Truffes doz. 4.80 5.00

Conserves de fruits
 Bonne demande pour les conserves de fruits en général. Les prix sont fermes et sans changement.

Nous cotons:

Ananas coupés en dés 1-2 lb.	0.00	1.00
Ananas tranchés importés, 1½ lb.	1.46

Ananas tranchés Bahamas	2 lbs.	2.35	
Ananas râpés Bahamas	2 lbs.	2.65	
Ananas entiers		1.80	2.65
Blueets	2 lbs...doz	0.75	
Cerises	2 lbs...doz	1.55	2.22½
Fraises	2 lbs...doz [manquent]		
Fraises	gallon...doz [manquent]		
Framboises	2 lbs...doz	1.40	
Pêches	2 lbs...doz	1.87½	
Pêches	3 lbs...doz	2.82½	2.87½
Poires	2 lbs...doz	1.52½	1.67½
Poires	3 lbs...doz	2.00	2.20
Pommes	3 lbs...doz	1.00	1.25
Pommes	gallon...doz	2.75	2.77½
Prunes vertes	2 lbs...doz	1.15	1.25
Prunes bleues	2 lbs...doz	1.30	1.37½
Rhubarbe	2 lbs...doz	1.15	1.17½
Rhubarbe	3 lbs...doz	1.90	1.92½
Rhubarbe	gallon...doz	2.62½	2.65

Conserves de viandes.

Il y a amélioration dans la demande. Les prix sont soutenus.

Prix à la doz de boîtes Amér. Canad.

Corned beef	1 lb.	1.70	1.35	1.40
Corned beef	2 lb	3.20	2.40	2.50
Corned beef	6 lb	10.50	7.20	7.35
Corned beef	14 lb	24.00	16.80	17.25
Canard désossé	1 lb	3.10	3.10	3.20
Dinde désossée	1 lb	3.10	3.10	3.20
Dinde	1½ lb			3.00
Dinde désossée	rôtie	1½ lb		3.20
Dindes rôties	2 lb			3.50
English Brawn	2 lb	3.20		2.60
Lang. de boeuf	1½ lb	8.10	7.25	7.50
Lang. de boeuf	2 lb	9.50	7.80	8.00
Lang. de boeuf	2½ lb	12.25	8.35	8.75
Lunch Tongues	1 lb	4.00	3.25	3.40
Lunch Tongues	2 lb	8.10	6.60	6.75
Oies dessossées	rôties	1½ lb		3.00
Pieds de cochon	1½ lb	0.00		2.40
Pieds de cochon désossés	1 lb	1.85		1.65
Poulets désossés	1 lb	3.10		3.20
Poulets rôtis	2 lb			3.50
Poulets [giblets]	2 lb			2.00
Pâtés fole gras		0.80		1.40
Sliced dried beef		3.40	3.00	3.25

Conserves de poissons

Bonne demande pour les saumons en prévision de la hausse du poisson de la prochaine pêche. Pour le disponible, les prix de quelques marques de saumon ont subi une légère avance et les prix ne pourront que durcir.

Bonne demande pour les homards tant en disponible qu'à l'arrivée. On cote le homard pour livraison en juin ou juillet par doz \$2.25 pour boîtes plates 1-2 lb.; \$1.00 pour boîtes plates 1 lb. et \$3.60 pour boîtes hautes 1 lb.

Boîtes plates	½ lb.	2.25	2.35
Boîtes plates	1 lb.	4.00	4.10
Boîtes hautes	1 lb.	3.60	3.70
Anchois	doz.	3.25	0.00
Anchois à l'huile	"	3.25	4.50
Clams	1 lb	0.95	1.35
Crevettes (Shrimps)	boîtes		
Crevettes (Shrimps)	1 lb		1.40
Crevettes (Shrimps)	boîtes		
Crevettes (Shrimps)	2 lb		2.70
Finnan Haddies	1 lb. doz.		1.00
Harengs marinés	"	0.00	1.45
Harengs aux Tomates	"	1.30	1.35
Homard bte plate	1 lb.	4.00	4.10
Homard bte plate	½ lb.	2.20	2.30
Homard bte haute	1 lb.	3.60	3.70

LES AMERS INDIGENES!

Le plus économique en même temps que le plus efficace tonique stomacique et digestif.

Les AMERS INDIGENES doivent leur popularité aux plus importantes qualités que peut avoir une préparation médicamenteuse; une efficacité toujours certaine, l'absence de tout principe dangereux, et la modicité du prix.

Les AMERS INDIGENES sont une combinaison préparée, dans des proportions rigoureuses, d'un grand nombre de racines et d'écorces les plus précieuses par leurs vertus médicinales, toniques, stomachiques, digestives et carminatives.

Les MAUX DE TETE, ETOURDISSEMENTS, NAUSEES, MALAISE GÉNÉRAL, sont le plus souvent la suite de dérangement de l'estomac, et dans ce cas, les AMERS INDIGENES ne manquent jamais d'apporter un soulagement prompt, et le plus souvent, une guérison certaine.

Les AMERS INDIGENES se vendent en détail dans toutes les bonnes pharmacies de la Province, en boîtes de 25 cts seulement, contenant ce qu'il faut pour 3 ou 4 bouteilles de 3 demiards.

Laboratoires S. LACHANCE
87 rue St-Christophe, MONTREAL

Lacaille, Gendreau & Cie
Successors de Chs Lacaille & Cie
EPICIERS EN GROS
Importateurs de Mélasses, Sirops, Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres, Etc., Etc.
Spécialité de Vins de Messe de Sicile et de Tarragone.
329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

Vendez-vous le **Savon Chaser?**
CHASER SOAP
Does the Work
3 raisons pour lesquelles vous devriez le vendre.
Le Meilleur Savon. Médaille de Bronze accordée à la dernière Exposition Provinciale de Québec.
Primes Précieuses. Le plus grand et le meilleur assortiment de Primes—un cent accordé pour chaque enveloppe rapportée. Demandez le catalogue.
Le plus profitable pour le Marchand. Prix par quantité plus bas que pour tout autre Savon de marque bien connue—Chaque boîte de 100 morceaux contient un coupon d'une valeur de 25 cents.
Donnez-nous de vos nouvelles.
The Duncan Company, - Montreal
Boite Postale 292.

Cocoa "Perfection"
Etiquette Feuille d'Erable
Chocolat "Royal Navy"
Chocolat "Queen's Desert"
Chocolat "Cream Bar"
Chocolat à Glacer
Chocolat "Swiss Milk"
Cafés en renom
Reconnus pour leur pureté et leur excellence.
The COWAN Co., TORONTO.

Huitres	boîte 1 lb.	1.35	1.50
Huitres	boîte 2 lb.	2.40	2.60
Maquereau		1.10	1.15
Sardines canadiennes	case	3.75	4.00
Sardines importées	bte	0.08	0.25
Sardines importées	bte	0.15	0.33
Saumon rouge [Sockeye]	boîte haute	doz.	1.50 1.57½
Saumon rouge [Sokeye]	boîte plate	doz.	1.67½ 1.70
Saumon rose [Cohoese]	boîte haute	doz.	1.40 1.50
Saumon du printemps	boîte haute	doz.	1.37½ 1.42½
Smelts [Eperlans] aux épices, bte ronde	½ lb. doz.	0.90	1.00
Smelts à la moutarde	boîte ovale, ½ lb.	doz.	0.95 1.05
Smelts aux tomates	boîte ovale ½ lb.	doz.	0.95 1.05

LARDS ET JAMBONS

Bonne demande pour les lards salés et fumés; les jambons sont fortement délaissés.

Les lards américains Woodlawn et Swift sont cotés 25c. de moins par quart que la semaine dernière.

Nous cotons:

Lard Jones 19/35	morceaux	21.75
Lards de côtes Woodlawn	36/45 morceaux	21.50
Lards de côtes Monarque	16/30 morceaux	[manque]
Lards de côtes Swift	41/50 morceaux	23.00
Désossé 50/60	Armour	[manque]
Désossé 30/40	Armour	24.50
Lard fumé désossé	lb.	0.00 0.16½
Lard fumé non désossé	lb.	0.00 0.15½
Jambons	lb.	0.13½ 0.15

SAINDOUX

Bonne demande pour les saindoux purs, un peu moindre pour les saindoux composés.

Les prix sont tenus très fermes à l'avance de la semaine dernière.

Pur	en seaux	2.50
Pur	en tinettes	0.12½
Canistres de 10 lbs.	lb.	0.13½
Canistres de 5 lbs.		0.13½
Canistres de 3 lbs.		0.13½
Composé	en seaux	1.78 1.83
Chaudières de 20 lbs.		1.68 1.73
Canistres de 10 lbs.	lb.	0.00 0.09½
Canistres de 5 lbs.	lb.	0.00 0.09½
Canistres de 3 lbs.		0.09½

POISSONS SALES

Pas de demande; prix sans changement.

Truite de mer	1-2 qt.	[manque]
Truite des lacs	1-2 qt.	[manque]
Truite du Labrador	1-2 qt.	[manque]
Morue Verte No 1	qt 200 lbs.	8.50
Morue Verte No 2	qt 200 lbs.	8.00
Morue Verte large	qt 200 lbs.	8.50 9.50
Morue Sèche désossée, paquets 1 et 2 lbs	lb.	0.06½ 0.10
M. Etuvée, caisse de 100 lbs.		7.00
M. Etuvée ½ caisse		3.50
Saumons Labrador, ¼ qt.	100 lbs	7.50
S. Labrador, qts. 200 lbs.		0.00
Harengs Labrador	1-2 qt.	3.50
Harengs Labrador	quart	[manque]
Harengs Scotia		[manque]
Harengs Scotia	1-2 qt.	[manque]

SCOTCH WHISKY

Le Scotch Whisky. Dewar est en légère hausse; on le cote maintenant comme suit:

Spécial	pintes	\$ 9.25
Blue Label	pintes	9.75

Blue Label	1-2 pintes	10.75
Blue Label	30 flasks	10.75
Special Liqueur	pintes	12.50
Extra Special Liqueur	pintes	15.00

RESINE

Résine G.	lb.	0.02½	0.03½
Résine Blanche	lb.	0.03½	0.04½

BALAIS

Nous cotons:			
4 cordes		3.25	3.50
3 cordes		2.15	2.85
2 cordes		1.75	2.00

SODA A LAVER

Nous cotons:			
En sacs, les 100 lbs.			0.75
En 1-2 sacs, les 100 lbs.			0.80
En 1-4 sacs, les 100 lbs.			0.85
En barils de 112 lbs.			0.95

HUILE DE PETROLE

Nous cotons sans changement.			
Pratt's Astral Oil	le gal.	20	
Silver Star	le gal.	15½	
Standard Acme	le gal.	17	

GRAINS ET FARINES

Les derniers avis télégraphiques contrent comme suit les marchés d'Europe:

Londres:—

Blé en transit: acheteurs indifférents.		
Blé du printemps:		
Manitoba No 1 du Nord31 s	0 d
Manitoba No 2 du Nord00 s	0 d
Mais en transit: plutôt plus facile.		
Américain mélangé.00 s	0 d
La Plata Jaune20 s	3 d

Liverpool:—

Blé disponible: ferme.		
Blé du printemps:		
Manitoba No 1 du Nord	6 s	7½ d
Manitoba No 2 du Nord	6 s	5 d
Manitoba No 3 du Nord	6 s	4½ d
Futur blé: tranquille.		
Juillet	6 s	7½ d
Futur maïs tranquille.		
Juillet	4 s	4½ d
Mais disponible: ferme.		
Américain mélangé, nouv. disponible	4 s	6½ d

Paris:—

Blé: soutenu.		
Sept-décembre		22.20
Farine: ferme.		
Sept-décembre		29.65

Marché de Chicago

Le marché au blé de Chicago, par suite d'une liquidation marquée causée par les apparences remarquables du blé en terre, a baissé.

Le blé-d'Inde, par contre, est très ferme pour mai, mais faible pour les options éloignées. L'avoine est soutenue.

	Mai	Juillet
Blé	78½	78½
Blé-d'Inde	47½	46½
Avoine	32½	31½

Marché de Montréal

Le marché aux grains est tranquille; l'avoine est tenue ferme aux prix de la semaine dernière; il s'est fait des ventes en lots de char à nos cotes ci-dessous.

Les farines de blé sont en demande, il s'est fait de fortes ventes plus fermes et, certaines marques sont cotées 10c. de plus que la semaine dernière en farines du Manitoba.

Les issues de blé sont en bonne demande, le marché est moins ferme, toutefois les prix ne présentent pas de changement nominal.

Les farines d'avoine roulée sont tranquilles avec prix plus facile.



Les Confitures,
les Gelées et la
Marmelade
d'Orange
d'UPTON

Elles sont fabriquées convenablement, étiquetées correctement et ont la confiance de l'épicier et du consommateur.

ROSE & LAFLAMME

Agents de vente pour l'Est.

400, rue St-Paul, Montréal.

Nazaire Turcotte & Cie.

Importateurs

Thés, Liqueurs & Epicerie.

Québec,
Canada.

45 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES

En Europe et en Amérique

Les CACAOS et CHOCOLATS

Purs, de Haut Grade

— DE —

Walter Baker & Co.

LTD.



Marque de Commerce.

Leur Cacao pour le Déjeuner, est absolument pur, délicieux, nutritif et coûte moins de 1 cent par tasse.

Leur Chocolat Premium No. 1, Enveloppes Bleues, Etiquettes Jaunes, est le meilleur chocolat nature sur le marché, pour l'usage de la famille.

Leur Chocolat Caracas au sucre est le plus fin chocolat à manger qui soit au monde.

Un livre de recettes de choix, en Français, sera envoyé à toute personne qui en fera la demande.

Walter Baker & Co., Ltd.

Etablis en 1780

DORCHESTER, MASS.

Succursale, 86 rue St-Pierre,
MONTREAL

Grains.

Blé du Manitoba No 1 dur.	0.88½	89
Blé du Nord, No 1	0.86½	87
Avoine blanche No 2 [nov.]	0.00	11½
Avoine No 3	0.00	10½
Avoine No 4	0.00	10½
Orge à moulée 48 lbs.	0.48	60
Pois No 2 ordinaires	0.84	85
Sarrasin 48 lbs.	0.54	65
Seigle 56 lbs.	0.00	60
Blé-d'Inde américain	0.00	65

Farines.

Patente d'hiver 2 sacs	4.20	100
Patente du Printemps 2 sacs	4.50	100
Straight rollers baril	3.80	100
Forté à boulanger 2 sacs	4.00	100
Farine de blé-d'Inde	1.35	140
Farine à pâtisserie	2.25	

Farines d'avoine

Avoine roulée sac	0.00	1.80
Avoine roulée baril	4.20	1.30

Issues de blé en sacs

Son d'Ontario, au char, ton	21.00	22.00
Son Manitoba, au char, ton	00.00	19.00
Gru Manitoba, au char, ton	20.50	21.00
Gru d'Ontario, au char	22.00	24.00
Moulée au char	21.00	27.00

FROMAGE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool à la date du 20 avril 1906.

La demande porte principalement sur le fromage coloré choix, à des prix sans changement. Le commerce s'est peu intéressé au fromage blanc, dont le prix a baissé de nouveau.

Nous cotons:

Blanc, Canadien septembre choix	62/0	à 63 0
Coloré, Canadien Septembre, choix	67/0	à 68 0

Marchés d'Ontario

Kingston, 21 avril.—Offert et vendu 326 boîtes coloré à 10 1-2c.

Picton, 25 avril.—Offert plusieurs centaines de boîtes coloré. Pas de vente.

Iroquois, 27 avril.—Offert 550 boîtes coloré et 25 boîtes blanc. Ventes à 10 1-2c.

Belleville, 28 avril.—Offert 581 boîtes coloré et 575 boîtes blanc. Ventes à 10 5-8c, 10 13-16c. et 10 3-4c.

Winchester, 28 avril.—Offert 501 boîtes coloré. Vendu 441 boîtes à 10c.

Crysler, 28 avril.—Offert 85 boîtes blanc et 128 boîtes coloré. Vendu le tout à 10 3-4c.

Campbellford, 1er mai.—Offert 600 boîtes. Vendu le blanc à 10 11-16c. et le coloré à 10 13-16c.

Woodstock, 2 mai.—Offert 1,000 boîtes. Pas de vente.

Picton, 2 mai.—Offert et vendu 600 boîtes à 10 3-4c.

Stirling, 2 mai.—Vendu 94 boîtes coloré à 10 5-16c., 145 à 10 7-8c et 196 boîtes coloré à 10 3-4c.

Marchés de Québec

St-Hyacinthe, 28 avril.—Vendu 27 boîtes de 10 3-8c. à 10 1-2c.

Marché de Montréal

Il y a eu quelque demande à l'exposition pour le fromage nouveau pour lequel les détenteurs ont obtenu 10c.

On paie actuellement 10½c. à la campagne et les prix tendent à baisser.

Les petits fromages sont également à prix plus bas, les épiciers les ont maintenant 11½c.

BEURRE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co nous écri-
vent de Liverpool à la date du 20 avril
1906.

Le beurre Danois est de nouveau en
bonne demande, et les beurres fins de
choix, d'Australie et de Nouvelle-Zélan-
de, étant en moindres quantités, ont été
avancés de 2/0 à 3/0 par 100 lbs. Les
beurres d'Amérique ont toujours une de-
mande peu active, mais les détenteurs es-
pèrent que l'amélioration qui a lieu pour
les beurres d'autres fabrications s'étend-
ra à ceux-là prochainement.

Nous cotons:

Ladies des Etats, choix . . .	68/0 à 72/0
Process des Etats, fins à choix	72/0 à 78/0
Crèmerie des Etats, fins. . . .	80/0 à 82/0
Sibérien, crèmerie, choix . . .	95/0 à 96/0
Argentine, choix	97/0 à 98/0
Australiens, choix	92/0 à 96/0
Nouvelle-Zélande, choix . . .	99/0 à 101/0
Danois, crèmerie en barils	
Choix à Surchoix.	108/0 à 112/0

Marché de Québec

St-Hyacinthe, 28 avril.—Vendu 375 pa-
quets de 18 1-4c. à 18 3-8c.

Cowansville, 30 avril.—Offert 905 boî-
tes. Vendu 605 boîtes, de 18 3-8c. à 18 1-2c.

Trois-Rivières, 1er mai.—Offert 37 pa-
quets beurre de crème douce et 176 pa-
quets beurre. Vendu le beurre à 17 1-4c.
et celui de crème douce à 17 3-8c.

Marché de Montréal

Il y a une bonne demande pour les
beurres de crèmeries et de ferme en ti-
nette, mais les beurres en rouleaux sont
difficiles à vendre.

On paie aux producteurs les beurres
de crèmerie 18c. la marchandise rendue
à Montréal; les arrivages augmentent,
aussi le marché manque-t-il de fermeté.

On vend aux épiciers:

Crèmeries, frais	18 1/2 c à 19 c
Beurre de ferme, frais	16 c à 17 c
Rouleaux	16 c à 16 1/2 c

OEUFs

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écri-
vent de Liverpool à la date du 20 avril
1906.

Bonne demande aux prix cotés.

Nous cotons:

Oeufs d'Irlande	6/6 à 7/3
Oeufs du Continent.	5/0 à 5/9

Marché de Montréal

Bonne demande et forts arrivages mais
la demande pour la consommation et pour
l'emballage absorbe tout ce qui ar-
rive. Nous cotons à la caisse, par doz.:
oeufs frais, de 16c. à 17c.; No 1, de 15c.
à 16 1/2c. et No 2, 12c. à 13c.

LEGUMES

Asperges la doz.	6.00	9.00
Artichauts la pièce	0.15	0.30
Bettes le sac	0.00	0.60
Bettes nouvelles la doz.	0.00	1.50
Carottes le sac	0.50	0.50
Carottes nouvelles. . la doz.	0.00	0.75
Choux la doz.	0.00	0.00
Choux de Floride. . . le cte	4.25	4.50
Choux-fleurs lb.	0.00	0.80
Choux-raves la doz.	0.00	0.00
Choux nouveaux . . le quart.	0.90	1.25
Choux-raves le crate	0.00	3.00
Choux-raves la doz.	0.00	1.00
Choux-raves, le panier. . .	0.00	4.25
Choux-raves. . . . doz. pqt.	0.60	0.75
Choux-raves. . . . le quart	0.00	2.75

NOUS LES PRENONS TOUS

et cela se fait avec

RAT BIS-KIT,

le seul poison qu'on puisse manier
avec sécurité, ne demande aucun
mélange, vendu en boîtes tout prêt
pour l'usage.

RATS ET SOURIS

délaissent les aliments les plus choi-
sis pour

RAT BIS-KIT.

Demandez-en à votre Marchand de Gros.

J. H. MAIDEN, AGENT. - MONTREAL.

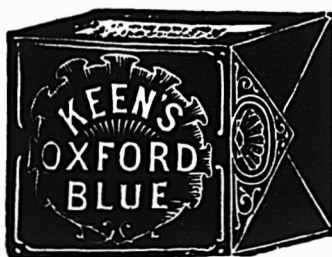
LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des
ménagères. Elle donne une excellen-
te pâtisserie, légère, agréable et re-
cherchée par les amateurs. Pour réus-
sir la pâtisserie avec la farine prépa-
rée de Brodie & Harvie, il suffit de
suivre les directions imprimées sur
chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL



Votre ordre!

Est-il placé pour

Le Bleu **Keen's Oxford.**

Le Meilleur Bleu au monde.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires
pour rendre un bureau pratique, abrè-
geant l'ouvrage et économique se trou-
vent dans ceux que nous manufactu-
rons. Sous le rapport de la matière
première, de la construction, du fini et
de l'utilité de la durée et du dessin, ils
devanent toutes les autres marques.
Ils transforment tout bureau en un
bureau plus confortable. Notre cata-
logue fournit tous les renseignements.
**Canadian Office and School
Furniture Co., Limited,**
Preston, Ont. Can.
Ameublements pour Bureaux, Eco-
les, Eglises et Loges.

Fèves vertes et jaunes, le panier	0.00	4.00
Navets le sac	0.00	0.50
Navets nouveaux doz. de pqt	0.00	1.50
Oignons d'Espagne. . la cse	2.25	2.50
Oignons d'Espagne . crate	0.00	0.90
Oignons rouges . le quart	2.75	3.00
Patates [au détail] le sac		
90 lbs.	0.70	0.75
Patates [en gros] le sac		
90 lbs.	0.60	0.65
Patates nouvelles. . la lb.	0.00	0.05
Patates sucrées . le panier	0.00	0.00
Piment le panier	0.00	0.75
Poireaux le paquet	0.00	0.00
Persil doz. pqt.	0.00	0.25
Pois Verts le crate	0.00	0.00
Radis la doz.	0.00	0.50
Rafort la lb.	0.00	0.15
Rhubarbe. . . la doz. de pqt.	0.00	1.00
Salade la doz.	0.00	0.50
Salade de Boston . la doz.	1.00	1.60
Salsifis . . . la doz. de pqt	0.00	0.00
Tomates de Floride, le crate	3.50	5.00

FRUITS VERTS

Ananas le crate	0.00	4.00
Bananes le régime	1.75	2.00
Citrons Messine. . la bte	0.00	2.75
Fraises le caseau	0.00	0.20
Kumquats le caseau	0.00	0.25
Oranges Jamaïque . le qt.	0.00	4.50
Oranges Navels. . la bte	0.00	4.00
Oranges Mexicaines. la bte	0.00	2.75
Oranges Valence [420] . .	0.00	5.00
Oranges Valence [714] . .	0.00	6.00
Oranges ovales [bte de 80] .	0.00	2.00
Oranges Messine [bte de 100]	0.00	2.25
Oranges de sang Messine [bte de 100]	0.00	2.25
Pommes le qt.	4.00	7.00
Raisin Malaga . . . le baril	5.00	6.00

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co., nous écri-
vent de Liverpool, à la date du 19 avril
1906.

Les arrivages des Etats-Unis et du Ca-
nada sont très peu importants; malgré
cela, quelques lots de Baldwin de l'Ouest
de l'Etat de New-York ont donné des ré-
sultats désappointants. Ces pommes
étaient en mauvais état.

Les Newtown de Californie se vendent
facilement aux pleins prix.

Pommes	PRIX A L'ENCAN		
	Vendredi 13 Avril s. d. s. d.	Lundi 16 Avril s. o. s. d.	Mercredi 18 Avril s. d. s. d.
Canadiennes—Baril			
G. Russett			19 0 27 6
Baldwin	VEN.	FETE	20 0 26 0
N. Spyn			17 0 26 0
Americaines—Baril			
Baldwin	DREDI		16 0 23 0
Ben Davies.			22 0 25 6
Stark		LEGALE	18 0 24 0
Californian — bte			
New own			
Pippin.	" SAINT		10 9 11 6
Nouv.-Ecosse Baril			
Nonpareil			25 0 25 6

SUCRE ET SIROP D'ERABLE

Il y a une assez bonne demande pour
le sucre d'érable, mais les ventes de sirop
d'érable véritable souffrent grandement
de la production de plus en plus grande
du sirop de fantaisie parfumé au moyen
d'essences. On nous dit que dans les
faubourgs il est presque impossible, à
cause de la différence de prix entre les
deux sirops, de placer le véritable sirop
d'érable.

On cote, comme précédemment, de 7 à
7 1-2c. la lb. les sucres en gros pains et
de 9 à 10c. le sucre en petits pains. En
sirops d'érable, on cote 6c. la lb. en
quarts et en chaudières, de 5 gallons et

de 60 à 70c. pour les chaudières de 8 1-2 à 9 lbs.

FOIN-PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co. nous écrivent de Boston, à la date du 26 avril 1906.

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 302 chars de foin et 12 chars de paille; 64 chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier: 245 chars de foin et 22 chars de paille, dont 17 chars de foin pour exportation.

La demande est bonne pour le foin et les prix sont bons. Nous ne pouvons dire ce que sera le marché pour les mois de mai et juin, car les prix seront basés sur l'apparence de la récolte nouvelle, mais notre avis est que vous expédiez tout ce que vous pouvez dans le moment afin de profiter du marché actuel.

Le marché est tranquille pour la paille de seigle et sans changement.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix.....	\$17.00 à 18.00	\$16.50 à 17.00
Foin No 1.....	16.50 à 17.00	16.00 à 16.50
Foin No 2.....	15.00 à 00.00	15.00 à 00.00
Foin No 3.....	00.00 à 00.00	00.00 à 00.00
Foin trèfle mêlé.....	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
Foin trèfle.....	12.00 à 12.50	12.00 à 12.50
Paille de seigle liée.....	12.00 à 12.50	00.00 à 00.00
Paille de seigle en balles.....	10.00 à 11.00	00.00 à 00.00
Paille d'avoine.....	8.00 à 9.25	8.00 à 9.00

Marché de Montréal

Le marché local est assez actif et ferme. Les prix de la semaine dernière sont encore cotés.

Nous cotons-sur-rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé	9.50	10.00
Foin pressé No 2	8.50	9.00
Foin mélangé de trèfle	0.00	6.50
Foin de trèfle par	0.00	6.00
Paille d'avoine	4.00	4.25

PEAUX VERTES

Les prix sont fermes et sans changements.

Peaux de Montréal, Boeuf No 1 13; No 2, 12; No 3, 11; veau No 1, 16c.; No 2, 14c.; cheval, No 1, \$2.00 et No 2, de \$1.50. No 1, \$2.00 et No 2, de \$1.50.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 12c.; No 2, 11c.; No 3, 9c.; veau No 1, 12c. à 14c.

ANIMAUX DE BOUCHERIE

La demande est assez bonne et les prix sont sans changement à nos cotes.

Nous cotons:		
Boeufs vivants . . . les 100 lbs.	0.00	5.50
Boeufs abattus . . . les 100 lbs.	10.50	
Taureaux vivants . . . les 100 lbs.	4.00	
Taureaux abattus . . . les 100 lbs.	7.00	
Veaux vivants la pièce . . .	3.00	10.00
Veaux abattus . . . les 100 lbs.	7.00	
Agneaux vivants . . . la pièce	3.50	10.00
Agneaux abattus les 100 lbs.	3.50	10.00
Porcs vivants . . . les 100 lbs.	7.75	
Porcs abattus . . . les 100 lbs.	10.50	

M. J. H. Maiden, dont les bureaux étaient No 13, rue St-Jean, a maintenant sa manufacture et ses bureaux, 423 et 425 rue St-Paul, où il est installé beaucoup plus grandement.

La vente toujours croissante de la Poudre à Pâte Eagle nécessitait un changement de local.

Les personnes répondant aux annonceurs voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance



Manufacturé par
The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

Ce n'est pas seulement une question de Gout—Mais une question de qualité, d'habileté et de propreté absolue, qui fait que les

Viandes de CLARK

sont les meilleures
à acheter et à vendre.

L'HISTOIRE DU LAIT PUR. SON ORIGINE

Tel est le titre d'un article publié dans "Leslie's Weekly", par Charles Elley Hall, et dont nous donnons ci-dessous un résumé succinct.

Il y a quarante ans, de grands hommes ont pris la résolution d'étudier et résoudre les problèmes concernant l'importation Nationale, l'importation d'Europe, l'importation locale. Les exigences de l'époque réclamaient les services d'hommes de jugement. A l'époque en question, Lincoln et Greeley occupaient largement l'esprit du public, et aucune publication n'a rapporté et illustré avec plus de fidélité que le Journal Illustré de Frank Leslie, les événements maintenant historiques.

Pendant les semaines de 1906 qui viennent de s'écouler, "Leslie's Weekly" a reproduit, d'après de précieux et anciens documents, un certain nombre de gravures et d'articles intéressants, ou sont décrits les événements pleins d'agitation ayant trait à cette importante période de l'histoire des Etats-Unis. Dans le dernier numéro du "Weekly", une allusion digne de remarque est faite à l'œuvre personnelle de Frank Leslie, dans sa croisade violente contre le lait impar et le lait de distillerie; quelques villes commencent à réagir contre le même mal.

Frank Leslie fut souvent menacé de mort; ses artistes, ses reporters et lui-même furent plusieurs fois attaqués par des palefreniers désignés dans les violents articles de Leslie sous l'appellation de "Hibernian Milkmaids".

Aujourd'hui, nous apprécions pleinement l'importance vitale des aliments purs, et particulièrement du lait pur, car le pain et le lait sont les aliments les plus importants.

Nous ne pouvons être trop reconnaissants des avantages dont nous jouissons sous ce rapport envers Leslie et envers son oeuvre efficace qui, si bien commencée par lui, a été continuée par son contemporain, Gail Borden, l'inventeur du lait condensé, produit qui est toujours en usage.

Ce grand bienfaiteur de l'humanité est arrivé à des résultats magnifiques; il a sauvé la vie de nombre d'enfants et amélioré la santé générale des habitants de New-York, par la vente de son lait condensé, préparé d'après des données scientifiques. Heureusement et presque providentiellement, Borden était prêt à fournir à la demande pour le lait pur en 1858, époque à laquelle la croisade contre la prise par Leslie avait fait disparaître le lait provenant de la distillerie.

Charles Elley Hall, le correspondant général de Leslie, a écrit un article intéressant sur ces sujets historiques. Les documents, les résultats des recherches personnelles de l'auteur, contenus dans ce long article illustré, tendront sans doute à éclairer beaucoup de législateurs et de citoyens [sans oublier les mères et autres personnes opposées à la théorie du suicide de la race] et leur feront connaître des détails peu connus des industries naturelles les plus importantes et les plus précieuses, telles qu'elles sont exploitées par les successeurs de Gail Borden.

Les premières luttes de l'industrie contre l'insuccès et, après beaucoup de privations et d'échecs son succès, tel qu'indiqué ici, rendent la lecture de cet article profitable pour les hommes d'esprit ambitieux de toutes les nations. Les standards élevés, dit M. Hall, sont

article, introduits par Borden parmi les fermiers et les laitiers des deux contrées à pâturages les plus riches de l'Amérique—New-York et l'Illinois—ont rendu possible la production du lait fluide riche et pur exigé toutes ces années-ci pour la fabrication du fameux beurre d'Elgin et de l'Etat de New-York.

LE MELON

Voici venue la saison où il faut songer à préparer le sol pour la culture des Melons, mais ce n'est que plus tard que le soleil fera mûrir ce délicieux légume-fruit, car c'est lorsque la chaleur estivale est à son apogée qu'il nous est permis d'user de ses divers bienfaits. Mais, comme a dit Esopé en parlant de la langue, les meilleures choses sont parfois les pires, et si le Melon a de nombreux adorateurs, il eut parfois des détracteurs, qui lui reprochèrent ses propriétés cholériques. La vérité est que le Melon est indigeste s'il est avalé en morceaux et glouonnement, et aussi quand sa maturité n'est pas parfaite. Le Melon, cueilli à point, ne possède, au contraire, que des propriétés bienfaisantes; seulement, il réclame d'avoir mûri sous la chaleur naturelle d'un beau soleil. S'il était aussi dangereux pour la santé que ses ennemis le prétendent, Bonaparte n'aurait certainement pas ramené en France un seul soldat de l'armée d'Egypte, où ils ne vécurent souvent que de Melons et de Pastèques.

Le Melon doit ses propriétés laxatives à un principe découvert par deux savants, en 1831, MM. Moriès et Henelle, qui lui donnèrent le nom d'*elaterine*, substance extraite de l'*elaterium*, espèce de Concombre sauvage, à laquelle on attribue l'origine des Concombres, Melons et tout le genre des cucurbitacées. C'est un drastique des plus puissants, puisque une dose de 1 milligramme suffit pour purger un adulte. Aussi Raspail avait pu dire avec raison, que le Melon était de la coloquinte étendue d'eau sucrée.

Le difficile, dans le Melon, est de savoir l'apprécier d'après sa seule apparen-

Lake of the Woods Milling Co., Ltd
 FABRICANTS DE
Farine "FIVE ROSES"
 Meunerie à Keewatin,
 Capacité 4000 barils par jour.
 Meunerie à Portage-Laprairie
 Capacité 1500 barils par jour.
Capacité Totale 5500 BARILS PAR JOUR

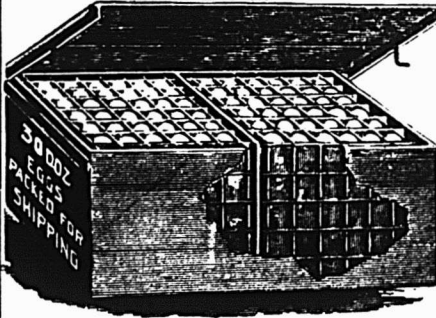
BUREAUX,
**MONTREAL, TORONTO, WINNIPEG.
 KEEWATIN, PORTAGE-LAPRAIRIE.**

**Beurre,
 Fromage,
 Œufs.**

FORTIER & MONETTE

**604
 Rue St-Paul,
 Montreal.**

"Fillers" pour Calsses a Oeufs de 30 et 49 douzaines a la Calsse.



The Miller Bros Co., Ltd
 MANUFACTURIERS
 30 à 38 rue Dowd, MONTREAL.

ce, car comme l'a dit un poète assez impertinent:

Les femmes de l'heure présente
 Ont des Melons la qualité.
 Il faut en étudier cinquante
 Pour s'assurer de leur bonté.

On peut, pour faire le choix d'un Melon, s'aider de certains indices et signes extérieurs, dont notre collaborateur, dit le *Petit Jardin*, M. L. Abelle, nous fait connaître ci-dessous les principaux:

Si un gourmet a pu dire avec quelque raison: "Rien n'est comparable à ce fruit. Son parfum, sa saveur si fraîche, sa chair rouge et vermeille comme les teintes du couchant: tout est agréable dans le Melon." Il aurait pu ajouter: "Mais rien n'est si difficile que d'en choisir un bon! encore bien qu'il est des gens qui se vantent d'avoir la main heureuse dans ce choix."

Ce n'est pas trop, en effet, des cinq sens pour bien juger en pareil cas.

D'abord, il faut avoir du nez! On reconnaît qu'un Melon est bon à manger quand il répand une odeur fraîche et suave.

Secondement, il faut avoir l'oeil exercé: si l'écorce est de couleur trop vive, ou bien si, au contraire, elle est fanée et paraît un peu détendue, méfiez-vous. Préférez l'enveloppe rugueuse et couverte de verrues, elle cache souvent des qualités exquises: la rudesse est parfois le garant de la vertu.

Troisièmement, il faut avoir de l'oreille; tapotez: si le Melon chante creux—mauvais signe;—le creux, du reste, n'est bon nulle part. Quatrièmement, il faut aussi du tact: tâtez autour de l'oeillet et autour de la queue; s'il n'y a pas élasticité, si l'empreinte du pouce reste visible, vous n'aurez qu'un sujet médiocre. Cinquièmement, le goût vous dira si la queue est amère sous la dent ou si elle a une saveur sucrée. Le goût, enfin, sera le juge suprême et sans appel.

Dès que l'odorat nous avertit que le fruit vient d'atteindre le point de maturité, on doit le séparer de sa queue, le laisser reposer sur place deux ou trois

J. A. Vaillancourt
 Marchand de **Beurre, Fromage, Œufs.**

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme
 Avances libérales sur consignations. Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries.
 Spécialité de Tinettes pour Beurreries. Boîtes paraffinées, de 56 lbs, pour l'expédition du
 beurre. **Sels Higgins, Ashton et Windsor**, les meilleurs pour beurreries.

578, 580 et 582 RUE ST-PAUL, - MONTREAL

Tel. Bell Main 907-908.

jours, et le faire ensuite rafraîchir dans de l'eau de puits bien froide, pendant deux ou trois heures avant de le servir sur la table.

Mais la condition première pour avoir un bon Melon, c'est de semer des graines de bonnes variétés et de types bien caractérisés et sélectionnés. A cet effet, on choisit celles du plus beau sujet que l'on peut trouver, le mieux fait et joignant à ces apparences extérieures de réelles qualités: écorce fine, chair assez ferme, fondante, sucrée. On en retire les graines que l'on lave et fait sécher à l'air et à l'ombre, puis que l'on plonge dans un vase d'eau, ne gardant que celles qui se sont précipitées au fond.

* * *

Une question importante qui a donné lieu à de graves discussions gastronomiques, est celle de savoir si le Melon doit être mangé comme hors-d'oeuvre ou comme dessert; chacune de ces méthodes comptant des partisans intransigeants, il serait assez douteux que mon opinion pût les mettre d'accord; cependant, à mon avis, je crois que, si on mange le Melon à déjeuner, on doit le servir comme dessert, mais en le saupoudrant de sucre et même au dîner, on le sert après le potage en l'assaisonnant de sel et poivre. Dans l'un comme dans l'autre cas, il doit être mangé très froid, en conséquence, il faut avoir soin de le tenir, au moins deux heures avant de le servir, soit dans de l'eau très fraîche ou à la glace.

Fait curieux: les chats, quoique carnivores, sont, paraît-il, très friands de Melon, et ne se soucient guère s'ils doivent le manger comme hors-d'oeuvre ou dessert, avec ou sans cuillère. Générale-

Nos Graines

DE FLEURS ET LEGUMES

Sont les meilleures pour les

Fermes et Jardins

Ecrivez pour notre Catalogue Illustré.



GRAINS, TREFLE, MIL,

Engrais, Blé-d'Inde, etc.

(Prix sur demande.)

WILLIAM EWING & CIE,

142 à 146 rue McGill

MONTREAL.

FARINE, GRAINS ET PROVISIONS

Nous demandons à correspondre avec

VENDEURS

ET

ACHETEURS

de Farine, Grains et Provisions.

ECRIVEZ-NOUS

Alf. T. Tanguay & Co.

50 RUE ST-PAUL, - QUEBEC

THE DOWD MILLING CO.

LIMITED.

Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente Hongroise, Cosmos, Forte à Boulanger, High Loaf, Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.

Entrepôts à OTTAWA, CAPACITÉ :
Moulins à ONT. 700 Barils de Farine,
QUYON, QUE. 100 Barils d'Avoine
PAKENHAM, ONT. roulée,
Communications direc- 100 tonnes de Provende.
les avec

P. P. J. Demandez nos cotations
O. N. et W. par char mélangé.
C. P. R.
G. A. R. Lot de char ou moins—
G. T. R. Blé, Sarrasin, Avoine,
O. et N. Y. Semences de Céréales,
Blé-d'Inde Fèves,
Expéditions par Rail Orge, Middlings.
ou par Eau.
Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, ONT.
QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN.
Bureau d'Ottawa, 241 rue Wellesley.
Telephone 1563. Bureau de Montréal.
436, Bâtisse du Board of Trade.

CAFÉ MOCHA ET JAVA

"Prince of Wales."



"Prince of Wales" gagne du terrain chaque jour.—Le public sait quand il obtient le Café qu'il aime—du Café réellement délicieux.—Cela aide aussi le Marchand.

S. H. & A. S. EWING,

Etablis en 1845

Montreal Coffee & Spice Steam Mills,

53 et 55, rue Côté, Montréal.

Coin de la rue Lagachetière.

ment, pour manger le Melon, on en coupe les morceaux avec un couteau; il est préférable de se servir d'une petite cuillère à café avec laquelle on en prend des cuillerées dans la tranche elle-même du Melon.

* * *

Les diverses variétés de Melons présentent toutes des côtés plus ou moins prononcés, etc. La nature a même voulu, s'il faut en croire Bernadin de St-Pierre, que le Melon soit divisé par tranches, afin que cette division naturelle le rende plus propice à être mangé au foyer domestique et en fit un lien gastronomique à la famille, base de toute civilisation. Au dire de certains, les Melons les plus estimés sont les Cantaloups, mais nombre de gourmets préfèrent les Melons de Nîmes ou de Cavaillon.

Non seulement on mange le Melon cru, mais on en fait des glaces, et des crèmes et on le confit au sucre comme les autres fruits. Mais il est entre toutes une manière de le manger que nous recommandons à nos lecteurs, et dont Charles Monselet s'est porté garant, comme le prouve l'anecdote ci-après: En 1868, le poète gastronome recevait d'un ami la lettre suivante: "Prends un Melon de Cavaillon (Vaucluse). Défie-toi du Cantaloup!"

Fais, avec un couteau de vermeil, une incision circulaire autour de la queue. Cette ouverture pratiquée, enlève avec une cuillère d'argent la graine intérieure, en ayant soin de pas attaquer la pulpe; puis, ce premier devoir accompli, avec tout le respect qu'exige un sacerdoce, introduis dans le ventre de ton ami deux cuillerées d'excellent sucre raffiné; sur ce lit douillet, passe une couche de petites fraises alpestres délicates et parfumées, et procède ainsi par couches alternatives jusqu'à ce que ton Melon soit rempli.

Prends alors une bouteille de Bordeaux irréprochable et verse-la-lui dans les flancs de façon à combler les vides laissés par le sucre et les fraises. Cela fait, rebouche le Melon hermétiquement avec la partie enlevée, porte-le dans une cave bien fraîche, et laisse-le mariner pendant vingt-quatre heures. Ce temps expiré, l'heure solennelle sera venue. Verse dans un compotier le contenu de ton Cavaillonais—et tu m'en diras des nouvelles? Quant au Melon lui-même, ne le goûte pas en le prostituant à la bouche impie de ton domestique. Offre-le à quel que tienne ami.

Sur ce, je te serre la main et prie Dieu qu'il te conserve en ton opulente santé!

A toi de coeur et d'estomac."
Monselet répondit: "Ah! mon ami! Ah! Quel délice! Quelle vertu! Je suis cru au ciel. Je suis resté cinquante minutes en extase, contemplant le vide de d'ambrosie. C'est suprême. Je recommencerais avant huit jours."

Feu de fruits sont aussi difficiles à conserver que ce cucurbitacé, délice des gourmets, quand il est de qualité recommandable. Le Melon mûr doit être mangé aussitôt.

La culture des Melons, qui est déjà assez rémunératrice, pourrait l'être bien davantage, si l'on conservait les fruits dans l'arrière-saison, plutôt que de les laisser couler à vil prix, lors de la grosse production.

Cette conservation des fruits semble très difficile, sinon impossible à beaucoup de cultivateurs. Cependant, on peut sans trop de peine faire passer une partie de l'hiver en bon état à ce fruit-légumier.

La meilleure et la plus simple des opérations consiste à abriter les Melons de l'action de l'air au moyen de cendre de bois. Pour cela on prend une futaille, en bon état, que l'on défonce; puis, on place les fruits par couches intercalées chacune d'une couche de cendre bien tamisée et mieux lessivée, séchée et pulvérisée; on commence par un lit de cendre et l'on finit de même. Il est bon de disposer, horizontalement à l'intérieur, des petits litsaux maintenus aux parois de la futaille, afin d'éviter la pression produite par la partie supérieure sur les couches inférieures. Les fruits ne devront pas toucher le bois sur le pourtour et devront en être séparés par la cendre.

Enfin, on place un couvercle, fermant aussi hermétiquement que possible. Chaque fois que l'on enlève un Melon, l'on comble le trou par de la cendre bien sèche.

Voici encore deux autres procédés:

Il faut cueillir le Melon avant sa maturité; on le ressuie de vingt-quatre à quarante-huit heures à l'air; puis on le met dans un tonneau de sable ou de grès, — ou de sciure de bois mélangée de charbon en poudre, — le tout bien sec, placé à l'abri de la lumière, de l'humidité, du froid et de la chaleur. Dans ces conditions, le Melon peut se conserver une vingtaine de jours.

S'il est cueilli à l'état de maturité, il n'y a qu'une seule chose à faire: le maintenir dans une glacière; il peut y rester frais et mangeable pendant plus d'un mois.

On cueille les Melons avant qu'ils soient complètement mûrs, on laisse aux fruits un morceau de tige. Puis, on choisit un local fermé et tempéré dans lequel on posera, horizontalement, à six pieds au-dessus du sol, des barres de bois munies de crochets espacés de 16 pouces environ. Cela fait, on enveloppera les Melons dans de la paille longue, cette paille de fourreau sera dressé à la partie supérieure, l'extrémité opposée des brins de paille sera attachée à la queue du Melon, on recouvre, alors, le tout de papier et l'on suspend les Melons par la tige où se trouve le reste de la tige et on laisse ainsi à l'abri des gelées jus-

BOITES DE PAPETERIE

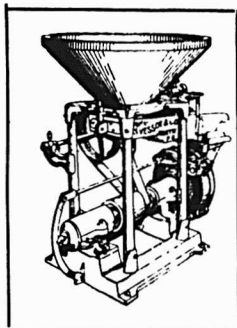
Contenant 24 Feuilles de Papier et 24 Enveloppes.

Boîte Chromos-Adelia.
Marguerite-Paysage-Graziella.
Sévigé, Papier Blanc et Papier Couleur.
Duchesse, Enveloppes et Papier format Empire.
Rolland-Earncliffe-Record.
Princess, format Billet.

En vente chez tous les marchands et fabriquées par:

La Compagnie J.-B. Rolland & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, Montréal,

La Moulange CHAMPION



Est recommandée par un grand nombre de propriétaires de moulins pour mouder rapidement et économiquement toute espèce de grains. Demandez le catalogue et les certificats. Mentionnez le PRIX COURANT.

S. VESSOT & CIE
JOLIETTE, P. Q.

A. RACINE & CIE

Marchandises Sèches

EN GROS

340-342, rue St-Paul,

MONTREAL

Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks

Bureau à Québec, 70 Rue St-Joseph

Manufacture Française de Conserves Alimentaires



34 VARIETES
Corned Beef —
Pâté de Lièvre —
Tartine de Foie
Gras — Pâté Veau
et Jambon — Fèves
au Lard (avec ou
sans purée de tomates) — Galantine
de Dinde —

(Voir la suite la semaine prochaine)

JULES GAILDRAUD,
1101, 1103, 1103½ Rue St-Vallier, - - QUEBEC.

qu'à la période de consommation, c'est-à-dire de novembre à janvier. Si ces différentes opérations sont faites avec un peu de soin on est sûr d'avoir un résultat satisfaisant.

LES PAINS ANTIQUES

Les archéologues ne recueillent pas seulement, dans leurs fouilles à travers les ruines, des matériaux d'art; ils recueillent aussi, nous dit M. Emile Gautier, des ustensiles vulgaires de cuisine ou de ménage et des matières alimentaires, qui ont pu résister aux injures du temps.

On sait qu'il existe dans maints musées, des spécimens de pains fabriqués il y a des milliers d'années.

Disons toutefois que le mot "pain", appliqué à ces produits des plus sommaires, à ces galettes massives, dont pourtant se régalaient nos ancêtres, est sans doute impropre, car il s'agit surtout de grains d'orge, de blé, de seigle, de maïs, à peine écrasés ayant formé avec l'eau un biscuit encore plus dur que celui des marins.

Un savant bien connu, M. Lindet, a eu l'idée d'étudier, au point de vue chimique, un certain nombre de ces pains vénérables, retrouvés soit dans les ruines de Pompéi, la fameuse ville de plaisance qui fut ensevelie, en l'an 79, sous les cendres vomies par le Vésuve, soit dans les tombes égyptiennes, soit dans les fouilles faites à Aoste [Isère], et qui mirent à jour des vestiges de l'occupation romaine, soit enfin dans les stations lacustres des Alpes suisses et françaises.

Les pains de Pompéi ont été déjà décrits et analysés par de Luca, en 1863. Ils sont, il faut bien le dire, fortement calcinés, et ressemblent à du charbon poreux, dans lequel il est difficile de trouver trace des éléments essentiels du pain; mais ils renferment une assez forte proportion d'azote — de 2.6 à 2.8 pour 100. C'est seulement à l'état d'azote cyanique que les chimistes ont pu reconnaître l'élément en question, et encore tout à fait à l'extrême limite de décomposition.

Quoi qu'il en soit, M. Lindet a voulu identifier les pains que nous mangeons aujourd'hui avec ceux que mangeaient il y a dix-neuf siècles les patriciens de la Campanie, et, pour cela, il a chauffé en vase clos, à 550 et 400 degrés centigrades, un morceau de pain compact; il a ainsi obtenu un charbon poreux, d'aspect absolument semblable aux échantillons recueillis à Pompéi, et renfermant 2.81 pour 100 d'azote.

Dans ces pains carbonisés, il n'y a plus trace ni d'amidon ni de cellulose; il y reste toutefois des matières ulmiques, qui pourraient fournir, par la dis-

tillation sèche, une petite quantité d'acide acétique.

Les fragments des pains de Pompéi donnent nettement la réaction des chlorures; cela ne doit point surprendre, attendu que les Romains, comme l'historien Pline l'a indiqué, mettaient du sel dans les pâtes.

Les pains provenant des stations lacustres incendiées se présentent dans le même état que les précédents.

M. Lindet n'a constaté qu'un charbon azoté [2.46 pour 100] dans un échantillon provenant de la station de Corcellette, du lac de Neuchâtel; dans un second échantillon moins carbonisé, de teinte légèrement rousse, dosant 4,69 pour 100 d'azote, et provenant du lac du Bourget, le savant chimiste a pu nettement distinguer les débris de grains qui subsistent encore, et spécialement des fragments de l'épiderme extérieur de la balle de l'orge, ainsi que de grains d'amidon.

Il fait remarquer, à ce propos, que l'orge est la céréale la plus anciennement connue et qu'elle a été souvent rencontrée dans les palafittes de la Suisse et de la Savoie, qui remontent à l'âge du bronze.

Quant au pain des tombes égyptiennes, jalousement conservé par les momies, auxquelles on le donnait pour leur servir de "nourriture" d'outre-tombe, il est d'une fabrication fort intelligente.

Les pains des morts ont été levés et pétris en forme de galettes, et l'on peut très bien leur appliquer le qualificatif de "complets", en ce sens qu'ils renferment des débris de l'enveloppe de l'orge en même temps que la farine proprement dite.

Il est à noter que l'un des pains des tombes égyptiennes, analysé au laboratoire des Arts et Métiers, à Paris, renferme 4.5 pour 100 de cendres, dans lesquelles, il entre un peu de chlorure. Les Egyptiens employaient des sels riches en nitrates.

Enfin les intéressantes observations de M. Lindet ont encore porté sur un pain romain, vieux d'environ 2000 ans, c'est-à-dire sensiblement plus récent que ceux

que les Egyptiens donnaient à leurs morts.

Ce pain fut trouvé à Aoste en 1856, dans les fouilles qui mirent à jour le temple d'Auguste, parmi des débris d'urnes, poteries et ustensiles en verre. Il représente environ le quart d'une miche qui devait avoir de 12 à 16 pouces de diamètre. "Cette miche, explique M. Lindet, est entièrement transformée par moulage et remplissage en morceaux de grès à éléments granitiques [feldspath et mica blanc]; la pseudomorphose présente un intérêt qui n'est pas exclusivement géologique."

En effet, M. Lindet y a trouvé, enclavés dans le grès, quelques grains d'amidon, non déformés par la cuisson, et ayant résisté à l'action des eaux, qui ont apporté les éléments granitiques, mais les grains qui étaient à l'état muqueux, ainsi que le gluten, ont disparu.

Le pain romain d'Aoste fut fabriqué avec de la farine de froment.

En somme, les pains antiques, de fabrication grossière, avaient les mêmes caractères que ceux que nous fournissons aujourd'hui les boulangers contemporains. Les améliorations réalisées depuis les Pharaons n'ont rien de génial, et, pour être l'une des plus utiles, la boulangerie n'est pas, il s'en faut, l'industrie qui a fait le plus de progrès.

LES PAYS PRODUCTEURS DE CACAO

La récolte mondiale du cacao, s'est élevée à 146,552 tonnes en 1904; elle a dépassé de 16 pour cent celle de 1902, d'après les chiffres qui viennent d'être publiés par le journal allemand "Coco Trade", dit "New England Grocer".

La production du cacao a augmenté d'une manière continue depuis 1901, où elle était de 105,720 tonnes. L'Equateur, le pays le plus fort producteur de cacao [28,433 tonnes en 1904], offre une augmentation de 22 1-4 pour cent; le Brésil avec 23,160 tonnes, a augmenté sa production de 11 1-2 pour cent, et St-Thomas a fourni 20,526 tonnes, soit une diminution de 4 1-4 pour cent.

Téléphone Bell Main 3109

DION & CIE,

604 Rue St-Paul, Montréal

MARCHANDS DE

Beurre, Fromage, Œufs

Et autres Produits de la Ferme.

Négociants en toute espèce de Fournitures de Beurrieres et Fromageries.

RÉFÉRENCES :
BANQUE DES MARCHANDS DU CANADA

TEL. BELL, JOUR : MAIN 4619 TEL. BELL, SOIR : EST 2597

La Cie de Laiterie St-Laurent

10, PLACE D'YOUVILLE, MONTREAL.

Machineries et fournitures complètes pour beurrieres et fromageries.
Centrifuges, Pasteurisateurs, Réfrigérateurs, Acidimètres, etc.
Consignataires et agents de manufacturiers.
Envoi de catalogues sur demande.

TOUTES SORTES DE FOURNITURES POUR LAITIERS.

CHOCOLAT "Elite"

Non Sucré

DES EPICIERS POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de ¼ lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

HUILLE DE LIN

La Marque "MAPLE LEAF CANADA" d'Huile de Lin

GARANTIE PURE.

Manufacturée par

The CANADA LINSEED OIL MILLS, Ltd.

Achat de fûts à huile vides.

MONTREAL.

La Trinité, dont la production a augmenté de 25 p. c., avec 18,574 tonnes, exportait autrefois sa récolte entière à Londres; mais maintenant elle en envoie une grande partie à Hambourg, au Havre et à New-York, par des steamers allemands et d'autres nationalités.

Saint-Domingue a fait un grand progrès dans la production du cacao avec une quantité de 13,577 tonnes, qui représente une avance de 74 pour cent. Là, les plantations sont en grande partie entre les mains de petits cultivateurs, à l'exception de quelques grandes propriétés, dont la plus importante appartient à une maison suisse fabricant le chocolat; cette plantation est pourvue de machines agricoles et d'un chemin de fer à voie étroite. Comme on peut se procurer, à Saint-Domingue, des terrains propices à un prix très bas, on peut s'attendre à une augmentation annuelle de la récolte. Hambourg est le principal marché pour le cacao de Saint-Domingue.

Le Vénézuéla occupait le sixième rang parmi les pays producteurs de cacao, avec 13,048 tonnes, à une avance de 4 pour cent; Grenade, le septième rang, avec 6,226 tonnes, à une avance de 11-4 pour cent. Tout ce cacao est expédié en Angleterre, où il est préféré.

C'est sur la Côte d'Or, en Afrique, que s'est produite la plus forte augmentation en 1904; dans cette année, ce pays a mis sur le marché 5,687 tonnes, ou 148 pour cent de plus qu'en 1903. En 1901, la Côte d'Or n'avait produit que 996 tonnes. Les plantations se multiplient dans ce pays et arrivent peu à peu à l'époque de production, qui demande de cinq à six ans.

Cuba et Porto-Rico arrivent au neuvième rang comme pays producteurs. En 1904, ils ont produit 3,266 tonnes, soit une augmentation de 15 3-4 pour cent sur 1903. En 1901, Cuba et Porto-Rico n'avait fourni que 1,750 tonnes.

La récolte de Haïti était, en 1904, de 2,531 tonnes, en augmentation de 16 1-2 pour cent, tandis que celle de la Jamaïque avec 1,650 tonnes, était dans les mêmes proportions que l'année précédente. La Martinique et la Guadeloupe ont envoyé en France, comme d'habitude, 1,215 tonnes de cacao.

Les colonies allemandes de Cameroun, Soudan et Togoland ont produit 40 pour cent de plus, avec une récolte de 1,109 tonnes en 1904. La culture du cacao prend de l'extension dans ces îles.

L'annonce représente la vapeur qui actionne la machinerie, montez la vapeur. La publicité est le lubrifiant des affaires, ne ménagez pas l'huile. La publicité est le réveil-matin des affaires, sonnez le réveil.

VOTRE AMEUBLEMENT DE BUREAU



Rend votre bureau attrayant. Vous n'avez pas besoin d'un ameublement dispendieux; mais que ce que vous avez soit de bon goût et attrayant. Nous nous ferons un plaisir de vous suggérer des idées ou de vous envoyer un de nos représentants.

CANADA CABINET COMPANY,

221, rue Notre-Dame, Ouest, MONTREAL.

Téléphone Main 4825.

Un Seul est le Meilleur !

Le meilleur pays est le Canada, nous l'admettrons tous.

Le **Meilleur Thé** au Canada est le **Thé**

Blue Ribbon

Vous serez de cet avis quand vous l'aurez essayé.

Un seul est le meilleur : c'est le **Blue Ribbon**.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

M. GOULD, GÉRANT.

Il vaut son pesant d'Or

POUR LES

Hommes d'Affaires,

Notre Célèbre

"Guide d'Affaires"

Le Guide le plus utile et le plus complet.

Pour toutes les questions d'affaires, qui ait jamais été édité.

Satisfaction Garantie.

sinon **Argent remboursé promptement.**

UNE MINE D'OR contenant les renseignements les plus précieux.

Rien de peu de valeur là-dedans, sauf le **PRIX**.

Près de 500 pages.

Relié en cuir d'une manière durable—seulement \$2.00

The J. L. NICHOLS CO., Limited.

TORONTO, CANADA.

PRIX COURANTS.

Dans la liste qui suit, sont comprises uniquement les marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents, représentants ou manufacturiers eux-mêmes.

AMERICAN PURE FOOD CO.
Montreal

Empois Japonais
La Cse

1 Caisse 5 Doz. \$5.00
5 Caisnes. 5 Doz.
(fret payé)..... 4.85

Poudre à Pâte
"King" La doz

16 oz. Cse 2 Doz. \$2.40
8 oz. Cse 4 Doz. 1.50
4 oz Cse 4 Doz. 0.90
(par 5 caisses, fret payé)

Corn Starch
"Royalty"
La doz

12 oz. Cse 4 Doz. \$0.50
(par 10 caisses, fret payé)



Borax "Queen"

La doz.

4 oz. Caisse 4 doz. \$0.40
8 oz. Caisse 4 doz. 0.50
[Par 7 caisses, fret payé].

THE AMERICAN TOBACCO CO.

Cigarettes MONTREAL Le 1000

Richmond Straight Cut.12.00
Sweet Caporal. 8.50
Athlete 8.50
Old Judge. 8.50
New Light [tout tabac]. 8.50
Sub-Rosa Cigarros [tout tabac]. . . 8.50
Derby. 6.55
Old Gold. 6.30
Prince. 5.75

Sweet Sixteen. 5.75
Dardanelles ordinaires12.25
Dardanelles, bouts en liège ou en argent.12.50
Mogul Magnum, bouts en papier. 16.00
Murad [turques] bouts en papier. 12.00
Moguls, bouts en papier ou en liège. 12.00
Yildiz [turques].15.00
Yildiz Magnums, bouts en papier, en liège ou en or.20.00

Tabacs à cigarettes la lb
Puritan et B C No 1 .. 1/12s. 1.00
Sweet Caporal. 1/13s. 1.15

Tabac coupés la lb

Old Chum. 10s. 0.85
Puritan. 11s. 0.85
Lord Stanley, btes 1/2 lb. 1.05
Meerschaum. 10s. 0.82
Athlete Mixture, btes 1/2 et 1/4 lb. . . . 1.35
Old Gold. 12s. 0.95
Seal of North Carolina. . . 12s. . . . 0.95
Duke's Mixture. 0.82
Virginity. 1.25
Old Virginia, pqts 1/2 et 1 lb. 0.72

WALTER BAKER & CO., LTD, maison fondée en 1780, 45 des plus hautes récompenses en Europe et en Amérique.

Par lb.
Chocolat, Prime No. 1, bte 12 lbs \$0 38
Chocolat à la Vanille, bte. de 6 lbs 0 47
German Sweet, boîte de 6 lbs 0 27
Breakfast Cocoa, bte de 1/2, 1/4, 1 et 5 lbs. 0 43

Cracked Cocoa, bte de 1/2 lb. bte de 12 lbs 0 35
Chocolat sucré, Caracas, boîte de 6 lbs. 0 37
Caracas Tablets, 100 paquets, 5 noués ensemble, par boîte 3 00
Chocolat Soluble (Soda chaud ou froid) boîtes de 1 lb. 0 42
Gaufrettes Chocolat Vanille, 48 par boîte, la boîte 1 56
Les cotations ci-dessus sont F. O. B., Montréal.

BORDEN'S CONDENSED MILK CO.
Wm. H. Dunn, Agent, Montréal



Lait Condensé. La cse La doz
Marque "Eagle" (4 doz.)... 6.00 1.50
Marque "Gold Seal" (4 doz.) 5.00 1.25
Mar "Challenge" (4 doz.) 4.00 1.00
Crème Condensée.
Marque "Peerless" 4.75 1.20

Souvenez-vous qu'il y a un Certificat dans chaque boîte de

Levure Jersey Cream,

et que dix de ces certificats vous procureront une boîte **GRATUITE** chez tout épiciers de gros du Canada,—

Levure Jersey Cream,

la meilleure au monde.

J. A. TAYLOR

Agent, Montréal.

THE ST. LAWRENCE SUGAR REFINING CO. LIMITED

MONTREAL

Fabricant des qualités les plus choisies de . . .

Sucres Raffinés

JAUNES EFFLORESCENTS, (BLOOMY YELLOWS)

CAFE NOIR, (BRIGHT COFFEE SUGARS)

PHENIX, GRANULES

(Qualité suivant le granulé) **"EXTRA STANDARD"**

Les meilleurs sur le Marché

BRODIE & HARVIE

MONTREAL

Farines préparées de Brodie		la doz
Red X X X	pqts de 6 lbs	2.70
Red X X X	pqts de 3 lbs	1.40
Superb	pqts de 6 lbs	2.50
Superb	pqts de 3 lbs	1.30
Crescent	pqts de 6 lbs	2.30
Crescent	pqts de 3 lbs	1.20

D. C. BROSSEAU & CIE

MONTREAL

Cognac F. Geoffroy & Fils		La cse
Une étoile	12 qts	9.00
"	24 pts	10.00
"	24 flasks	10.00
"	48 "	11.00
V. O.	12 qts	12.50
V. S. O. P.	12 qts	16.00
Cognac Ve Darvilly & Cie		
1 ^{er} Quarts	\$7.25 24 Pints	8.25
24 flasks		8.25
48 flasks ou 48 1/2 pts		9.25

L. CHAPUT FILS & CIE.

MONTREAL

Champagne Louis Roederer.		La cse
Grand Vin sec.	qts	28.00
Grand Vin sec.	pts	30.00
Vin Extra sec.	qts	28.00
Vin Extra sec.	pts	30.00
Brut spécial Cuvée.	qts	30.00
Brut spécial Cuvée.	pts	32.00
Champagne Duc de Montlouis.		La cse
Cuvée Réservee.	qts	10.00
Cuvée Réservee.	pts	11.00
Carte Noire.	qts	12.50
Carte Noire.	pts	13.50
Carte D'or.	qts	14.00
Carte D'or.	pts	15.00
Cognac Boulestin & Cie.		La cse
	1 cse	5 cses
*	qts	12.00 11.75

★	pts	13.00 12.75
★	24 flasks	13.00 12.75
★★★	qts	15.00 14.75
V. S. O. P.	qts	20.00 19.50
V. V. S. O. P.	qts	28.00 27.50

Cognac Dervos & Cie.

		La cse
	1 cse	5 cses
★	qts	8.00 7.75
★	pts	9.00 8.75
★	flasks	9.00 8.75

Cognac M. Durand & Cie.

		La cse
	1 cse	5 cses
★★★	qts	5.50 5.25
★★★	pts	6.50 6.25
16 flasks.		6.50 6.25
24 flasks.		6.00 5.70
32 flasks.		6.75 6.50
48 flasks.		7.00 6.75
★★★ 1/4 bouteilles.		7.00 6.75

Cognac Gonzales, Staub & Cie.

		La cse
	1 cse	5 cses
Quarts.		9.00
Pints		10.00
24 flasks		10.00
48 flasks		10.00
★	qts	11.50
★★★	qts	14.00
V. S. O.	qts	16.50
V. S. O. P.	qts	18.25

Cognac V. Pinot & Cie.

		La cse
	1 cse	5 cses
★★★	qts	6.00 5.75
★★★	pts	7.00 6.75
16 flasks		7.00 6.75
24 flasks.		6.75 6.50
32 flasks.		7.25 7.00
48 flasks.		7.50 7.25
★★★ 1/4 bouteille.		7.50 7.25
V. O.	qts	7.00 6.75
V. O.	pts	8.00 7.75

Rhums.

		La cse
	1 cse	5 cses
Lion	qts.	8.00 7.75
Lion	pts	9.50 9.25
Royal	qts.	11.00 10.75
Saint-Marc	qts.	9.50 9.25
Tom & Topsy	qts.	7.50 7.25
Tom & Topsy	pts.	8.50 8.25
Sambo	qts	7.25 7.00
Sambo	pts	8.25 8.00
Sambo, 1/4 bouteilles.		9.25

Thé Noir "Abeille".

"Paquets 1 lb et 1/2 lb.	La lb.
"Bee" ★★★	25
Caisnes de 40 lbs, fret payé en quantités de 100 lbs ou plus. Escompte 10% extra en lots de 5 cses et plus.	

Thé Noir Ceylan "Owl"

		La lb.
No 5. 1 lb. 30 lbs. par pqt.		20c
No 5. 1/2 lb. 30 lbs par pqt.		21c
No 10. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse		25c
No 15. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse		32c
No 30. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse		40c

Thé Vert Ceylan "Owl"

		La lb.
No 5. 1 lb. 30 lbs par cse.		20c
No 5. 1/2 lb. 30 lbs par cse.		21c
No 10. 1 et 1/2 lb. 30 lbs par cse.		22c
Thé Mélangé "Owl"	La lb.	
No 5. 1 lb et 1/2 lb. par cse		21c

Vin Tonique Dubonnet.

		La cse
	1 cse	5 cses
12 litres.		12.00 11.50

Whisky écossais J. Ainslie & Co.

		La cse
	1 cse	5 cses
Ogilvie	qts	7.00 6.75
Ogilvie	24 flasks	7.75 7.50
Ogilvie	Imp. qts.	9.50
Ainslie	Yellow label	9.00
Ainslie	Ord. flask	10.25
Ainslie	Imp. qts	13.50
Ainslie	White label	9.75
Ainslie	Special	10.50



SAVON PUR ET DUR SURPRISE

VOS CLIENTS apprécieront un savon pur et dur. Recommandez **SURPRISE** comme la sorte de savon à essayer pour la meilleure valeur.

Manufacturé par

THE ST. CROIX SOAP MFG. CO.,

ST. STEPHEN. N. B.

45 Rue Bleury, MONTREAL.

Succursales: — Montréal, Toronto, Winnipeg, Vancouver
ndes Occidentales, Terrebonne.

Mélasse

Nous sommes prêts pour le

COMMERCE DU PRINTEMPS,

avec un assortiment splendide des Qualités Standard :

Porto Rico Choix Extra, Marque "Lion,"
Marque "Cintron," Marque "Beaver," etc.
Sirop Barbade Fantaisie, Grocery Barbade choix.

Procurez-vous Echantillons et Prix.

The Dominion Molasses Co., Ltd.

HALIFAX, Nouvelle-Ecosse

AGENTS:

GEO. MUSSON & CO.,	- -	TORONTO
JOHN W. BICKLE & GREENING,	-	HAMILTON
GEO. H. GILLESPIE,	- - -	LONDON
JOSEPH CARMAN,	- - -	WINNIPEG

Ainslie... .. Extra-Special	12.50
Ainslie . Clynelish [smoky]	13.00
Big Ben.... ..	11.00	10.75

WILLIAM CLARK

Conserves MONTREAL		La doz
Compressed Corned Beef.	1s	1.40
Compressed Corned Beef	2s	2.50
Compressed Corned Beef... ..	6s	7.50
Compressed Corned Beef	14s	17.50
Ready Lunch Beef.... 1s \$1.40	2s	2.50
Geneva Sausage... ..	1s	1.70 2s 3.00
Cambridge Sausage... ..	1s	1.45 2s 2.65
English Brawn	1s	1.40 2s 2.50
Boneless Pigs Feet.	1s	1.40 2s 2.50
Sliced Smoked Beef.	1s	1.35 1s 2.40
Roast Beef.	1s	1.40 2s 2.50
Pork and Beans avec sauce.	1s	0.50
Pork and Beans avec sauce.	2s	0.78
Pork and Beans avec sauce.	3s	1.00
Pork and Beans Plain... ..	1s	0.45
Pork and Beans Plain... ..	2s	0.73
Pork and Beans Plain... ..	3s	0.89
Pork and Beans, sauce Child.	1s	0.50
Pork and Beans, sauce Child.	3s	1.00
Wild Duck, Partridge, Chicken, Veal and Ham patés.	1/2s	1.10
Ox Tongue [whole]	1 1/2s	6.50
Ox Tongue [whole]	2s	7.00
Ox Tongue [whole]	2 1/2s	7.50
Lunch Tongue	1s	2.75 2s 5.50
Imperial Plum Pudding		1.00
Potted Meats		La doz.
Ham, Game, Hare, Chicken, Turkey, Wild Duck, Tongue, Beef	1/2s	0.50
Chicken, Ham and Tongue	1/2s	1.00
Soupes		La doz
Mulligatawny, Chicken Oxtail, Kidney, Tomato, Vegetable Julienne, Mock Turtle, Con- sommé, Pea, Bean, Purée, pints		1.00

Mince Meat	Ditto quarts	2.00
[Tins fermées hermétiquement.] La doz.		
1s 90c. 2s \$1.95 3s 2.90 4s 3.90 5s 4.90		

THE COWAN CHOCOLATE CO.

Cacaos. TORONTO & MONTREAL		La doz
Hygiénique, tins 1/2 lb.		2.00
Perfection, tins 5 lbs.	la lb.	0.50
Perfection, tins 1/2 lb.	la doz.	2.40
Essence de cacao sucré, tins 1/2 lb. 1.80		
Imperial Dutch	1/2 lb.	0.90
Chocolate powder, boîtes de 10, La lb.		
20, 30 lbs.		0.25
Cacao Soluble, boîtes 10, 20, 30 lbs. 20		
Cocoa Nibs		35
Cocoa Shells		05
Chocolat		La lb.
Diamond	1/2 et 1/3 lb.	25
Diamond	8s	28
French Diamond	6s	22
Queen's Dessert	1/2 et 1/3 lb.	40
Queen's Dessert	6s	42
Parisien, morceau à	6c	30
Royal Navy	1/2 et 1/3 lb.	30
Caracas pur	1/2 et 1/3 lb.	40
Perfection	1/2 et 1/3 lb.	30
Rock sucré		30
Au lait, cartons 6 dozs	la doz.	45
Au lait, boîtes 3 et 6 dozs. la doz. 85		
Bâtons à 1c	la gr.	1.00
Confections Cowan		La doz.
Cream Bars . . . gds 6 à la boîte. 2.25		
Cream Bars, . . pts 6 à la boîte. 1.35		
Chocolat au Lait 7° 3 et 6 doz., la doz.		0.85
Chocolat au Lait Palettes de 5 c., la doz.		0.45
Chocolat au Lait, Paquets de 5 c., la doz.		0.45
Croquettes au Lait, boîtes 3 doz.. 0.90		
Médailles au Lait, boîtes 3 doz.. 2.25		
Médailles au Lait, Paquets.		0.45

DEMERS, FLETCHER & CIE.

MONTREAL

Champagne A. J. Lecluse	qts. pts.	
Carte Blanche	11.50	12.50
Carte d'Or	16.00	18.00
Cognac B. Vert & Cie. La Cse.		
Special Dark	qts.	10.00
Special Pale	qts.	10.00
★	qts.	11.00
V. O.	qts.	18.00
V. S. O. P. fine Champagne qts. 24.00		
Eaux:—Bassin de Vichy La cse		
Source du Chalet	50 btles.	8.00
Soda Vichy	100 btles.	8.50
..Liqueurs fines:—Gust. Picou . La Cse		
Liqueur du Couvent, Verte—litres 15.00		
Liqueur du Couvent, Jaune—litres 14.00		
Picoutine		15.00
Curaçao Blanc et Rouge		10.00
Crème de Cacao		12.00
Kummel Cristallisé		9.50
French Cocktail		10.00
Anisette Amsterdam		10.00
Maraschino		10.00
Crème de Menthe		12.00
Cherry Brandy		10.00
Grenadine		7.50
Mandarin Extra Pure		7.50
Rhum — L. Jusselain La cse		
Rhum Vierge	qts.	12.00
Vin Beaujolais—M. Desalles qts.		9.00
Moulin à Vent		8.00 9.00
Vin Bourgogne—C. Charton & Fils... qts. pts.		
Pommard	8.00	9.00
Chambertin	9.50	10.50
Nuits	8.50	9.50
Pommard Mousseux	8.00	9.00
Vin Tonique		
Liqueur Advocaat — Van Dijk		10.00
Quinquina des Princes		10.50

“CONFITURES PURES.”



Il y a assez longtemps assurément qu'on trompe les consommateurs en leur faisant manger des mélanges et autres choses innommables, étiquetés Confitures, Conserves ou Gelée. E. D. Smith, de Winona, Ont., fabrique et offre, avec une garantie absolue, toutes sortes de fruits,

Confitures, Gelées et Marmelades,

absolument pures, composées uniquement de fruit pur et de sucre granulé, rien d'autre. L'Analyste du Gouvernement a analysé nombre d'échantillons prélevés dans des magasins de tout le pays et, dans chaque cas, il a fait un rapport les certifiant absolument naturels. Pourquoi ne pas encourager une industrie Canadienne de cette sorte. W. H. Dunn, 394-396 rue St-Paul, Montréal, Qué. est le seul agent dans cette ville. Ecrivez-lui ou Téléphonez-lui, pour avoir les prix et des renseignements.

Agents pour mes Confitures, Gelées, etc.: W. G. Patrick & Co., 29 rue Melinda, Toronto, Wm. H. Dunn, agent pour Montréal et la Province de Québec; Mason & Hickey 108 Princess St., Winnipeg, agents pour Winnipeg et le Nord-Ouest; W. A. Simonds, agent pour St Jean, N. B.; A. & W. Smith, Agents pour Halifax, N. E.

E. D. SMITH'S

WINONA,

FRUIT FARMS,

ONT.

Whiskey Ecossais—P. McDonald & Co.
 Lord of Isles—Special qts. la cse 9.50
 Lord of Isles—Extra Sp. qts. la cse 10.50
 Lord of Isles—Sp. Liqueur. la cse 11.50
 Lord of Isles—Extra Sp. Liq. la cse 13.50

J. M. DOUGLAS & CO.
 MONTREAL

Bleus à laver. La lb.



"Blueol", boîtes
 10 lbs, 50 pqts
 de 4 carrés. 15c.
 "Sapphire,"
 boîtes de 14 lbs,
 pqts de 1/4 de lb,
 12 1/2c,
 "Union," boîtes
 de 14 lbs, pqts
 de 1/4 et 1 lb, 10c

THE DUNCAN CO.

Caisse de 60 bar-
 res. 2.40
 Cae de 100 bar-
 res. 4.00



Prix par quan-
 tités sur demande

The EDWARDSBURG STARCH CO. Ltd
 MONTREAL

Empois de buanderie La lb
 No 1 Blanc ou Bleu, cartons 4 lbs.. 50 1/2
 No 1 Blanc ou Bleu, cartons 3 lbs.. 05 1/2
 No 1 Blanc, barils et petits barils.. 05

Canada Laundry 05
 Silver Gloss, btes à coulisses, 6 lbs.. 07 1/2
 Silver Gloss. . . . canistres de 6 lbs. 07 1/2
 Kegs Silver Gloss gros crystal . . 06 1/2
 Edwardsburg's Silver Gloss, paquets
 chromos de 1 lb 07 1/2
 Benson's Satin. . . . cartons de 1 lb. 07 1/2
 Canada White Gloss, pqts de 1 lb.. 5 1/2
 Benson's Enamel, par boîte \$1.25 et 2.50
Empois de cuisine
 Benson's Celebrated prepared Corn,
 Boîtes de 20 et 40 lbs. 07
 Canada Pure Corn Starch, boîtes de
 20 et 40 lbs. 05 1/2
Empois de riz "Edwardsburg"
 No 1 blanc. cartons de 1 lb. 10
 No 1 blanc ou bleu, morceaux,
 boîtes de. 4 lbs 08 1/2
Sirop fin de table "Edwardsburg"
 Quarts. la lb. 02 1/2
 1/2 Quarts. la lb. 02 1/2
 1/4 Quarts. la lb. 03
 Seaux de 38 1/2 lbs. le seau. 1.20
 Seaux de 25 lbs. le seau. 0.90

La cse
 Canistres de 2 lbs. 2 doz à la cse. 1.90
 Canistres de 5 lbs. 1 doz à la cse. 2.25
 Canistres de 10 lbs. 1/2 doz à la cse. 2.25
 Canistres de 20 lbs. 1/4 doz à la cse. 2.10
 Canistre émaillé. . . 2 doz à la cse 2.40



THE EAGLE
 MANUFACTURING CO.
 MONTREAL

Poudres à Pâte. La doz.
 Eagle—cse 48, tins 5c.. 45
 Eagle—cse 48, tins 10c.. 75
 Eagle—cse 24, tins 25c.. 2.25
 Maple Leaf—cse 48,
 tins 5c. 1/4 lb. 45
 Maple Leaf—cse 48,
 tins 10c. 1/4 lb. 75
 Maple Leaf—cse 48, tins 15c 1 lb. 1.25

THE EMPIRE TOBACCO CO.
 MONTREAL
Tabacs à chiquer La lb
 Bobs. 6s et 12s 45
 Currency. 12s 46
 Old Fox. 12s 48
 Pay Roll. 7 1/2s 56
Tabacs à fumer.
 Empire. 46
 Rosebud. 51
 Ivy. 7s 60

S. H. & A. S. EWING,
 MONTREAL
Poudre à Pâte "Vienna" La doz
 Canistre de 1 lb. 2.25
 Canistre de 1/2 lb. 1.25
 Canistre de 1/4 lb. 0.75
 Paquets de 5 oz. 0.70
 Paquets de 3 oz. 0.35

J. A. E. GAUVIN MONTREAL
Spécialités La doz
 Sirop Menthol. 1.65
 Sirop d'Anis Gauvin. 1.75
 Sirop d'Anis Gauvin, par 3 doz. . . . 1.60
 Sirop d'Anis Gauvin. . . La gros. 17.00
 Sirop d'Anis Gauvin, par 5 grosses. 16.00
 William's Headache Wafers. La doz 1.60
 William's Headache Wafers. 3 doz. 1.60
 William Headache Wafers. la gros. 16.00



E. W. GILLETT CO. LTD.
 TORONTO, ONT.
Levain Royal.
 Boîtes 36 paquets à
 5c. la boîte. 1.05
Gillett's Cream Yeast.
 Boîtes 36 paquets à 5c
 La boîte. 1.05
Poudre à Pâte "Magic" La doz
 6 doz de 5c. 40
 4 doz de 4 oz. 60
 4 doz de 6 oz. 75

CHARLES F. CLARK, PRESIDENT. ETABLIE EN 1849

L'AGENCE MERCANTILE BRADSTREET

THE BRADSTREET CO., Propriétaires. Bureau Exécutif : 346 et 348, BROADWAY, NEW-YORK.

Succursales dans les principales villes des Etats-Unis et du Canada, du continent Européen, en Australie et à Londres, Ang.
 La Compagnie Bradstreet est la plus ancienne et, financièrement la plus forte organisation en son genre—travaillant dans un seul intérêt et sous une direction unique—avec des ramifications plus étendues, avec plus de capital engagé dans son entreprise et une dépense d'argent plus considérable pour l'obtention et la dissémination d'informations qu'aucune institution similaire au monde,

DOMINION OF CANADA

HALIFAX, N.S.	Metropole Bldg, 191 Hollis	WINNIPEG Man.	65 Main & McDermott
HAMILTON, Ont.	39 James St., South	QUEBEC, Qué.,	Richelleu Bid. 46 Dalhousie
LONDON, Ont.	365 Richmond	ST. JOHN, N.B.	74 Prince William
MONTREAL, Que.	Batisse Banque Imperiale	TORONTO, Ont.	McKinnon Bldg, Jordan & Melinda
OTTAWA, Ont.	Cor. Bank & Sparks	VANCOUVER, B.C.	Cor. Hasting West & Gamble

BUREAU DE MONTREAL : BATISSE DE LA BANQUE IMPERIALE, 284 Rue ST-JACQUES, JOHN A. FULTON, Superintendent.

SEL.

Approvisionnements pour le
 Commerce du Printemps,
 pour Crémeries et
 Fromageries, etc.
 Expéditions Directes.

VERRET, STEWART & CO. Ltd. - MONTREAL.



4 doz de 8 oz.	95
4 doz de 12 oz.	1.40
2 doz de 12 oz.	1.45
4 doz de 16 oz.	1.65
2 doz de 16 oz.	1.70
1 doz de 2 1/2 lbs.	4.10
1 doz de 5 lbs.	7.30
2 doz de 6 oz.	La cse
1 doz de 12 oz.	4.55
1 doz de 16 oz.	

Lessive en Poudre.



4 doz à la caisse	3.60
3 caisses	3.50
5 caisses ou plus	3.40

Soda "Magic" La cse

No 1 caisse	
60 pqt de 1 lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 2 caisse	
120 pqt de 1/2 lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 3 caisse	
30 pqt de 1 lb.	2.75
60 pqt de 1/2 lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 5 caisse	
100 pqt de 10 oz.	2.85
5 caisses	2.75

THE HAMILTON SARATOGA CHIP CO. Hamilton, Ont.

Mrs. Rorer's Saratoga Chips	La cse
Boîtes à 10c—72 à la caisse	\$5.40
Boîtes à 20c—36 à la caisse	5.40
3%, 10 jours. Express payé.	

THE B. HOUDE CO. QUEBEC

Les plus grands manufacturiers de tabacs coupés en Canada. Manufacturiers de tabacs coupés pour fumer, chiquer, à

cigarettes, ainsi que tabacs à Priser. Prix et informations sur demande.

THE IMPROVED MATCH CC. MONTREAL

Allumettes	La Cse
Princess: 1000 à la bte, 144 à la cse	5.75
Togo: 500 à la bte, 3 btes au pqt, 48 à la cse	3.75
Beaver: 60c à la bte, 24 btes au pqt, 60 qts à la cse	4.75
5 caisses à la fois 25c de moins.	
Laurier: 70 à la bte, 36 au pqt, 40 pqt à la cse	3.90
5 caisses à la fois 20c de moins.	
Fret alloué sur lots de 5 caisses dans Québec et Ontario.	
Termes: 2-1-2 p. c. 10 j., 2 p. c. 30 j.	

LABORATOIRES S. LACHANCE 87, rue Saint-Christophe, Montréal. Spécialités Pharmaceutiques.

Amers Indigènes	La doz.
Cachets Anti-Migraine	2.00
Caféine Granulée	1.75
Capilline	6.00
Dragées Reconstituantes Lachance	4.00
Essence concentrée pour Char- treuse	2.00
Grano-Lécithine Lachance	4.00
Kina Pepto-Fer Lachance	9.00
Levure de bière	6.00
Lotion Persienne	4.00
Onguent Marmen	2.00
Pâte dentifrice Egyptienne	1.75
Pastilles Pectorales	1.75
Pastilles Vermifuges	1.75
Polychreste F. Picard	9.00
Remède du Père Mathieu	8.00
Remède du Dr Sey	8.00

Salsepareille Lachance	7.00
Sirop de Coquelicot Comp.	2.00
Tue-Punaises	1.75

DR. LAMBERT MEDICAL CO. 2119 Notre-Dame Montréal

Spécialités du Dr. Lambert	La doz.
Sirop	\$2.65
3 doz, \$7.75; 6 doz, \$14.00; 12 doz, \$27.00	
"Anisid" — Sirop d'Anis	1.75
Pastilles à Vers	1.75
Pilules Anti-Constipation	1.7c
Cachets Contre Mal de Tête	1.50
Onguent Antiseptique — Pots de 25c.	1.75
Onguent Antiseptique — Pots de 50c.	3.50
Onguent Antiseptique — Pots de \$1.00	7.50
"Lambertine" [Solution Antiseptique] — 8 oz.	4.00
"Lambertine" [Solution Antiseptique] — 16 oz.	7.60
Tonique Apéritif	7.50
Spécifique pour la Dyspepsie	7.50
Spécifique pour les Rognons	7.50
Spécifique pour le Foie	1.75
Spécifique Purgatif	1.50
Escomptes spéciaux par quantités de 3, 6 et 12 doz. à la fois.	

LAPORTE, MARTIN & CIE MONTREAL

Cognac "Richard"	La cse
B. O.	12s 22.50
F. C.	12s 15.00
F. C.	180s 23.00
V. S. O. P.	12s 12.25
V. S. O.	12s 10.50
V. O.	12s 9.00
V. O.	24 10.00
Au gallon de	3.40 @ 6.00
Cognac "Couturier"	La cse
12s	7.50

Nouvel Empaquetage
Nouvel Empaquetage
Nouvel Empaquetage

...DES...

SARDINES

Renommées Marque BRUNSWICK

C'est maintenant le moment d'envoyer votre commande pour . . .

Sardines à l'Huile 1/4 (boîte hygiénique)	100	boîtes par cse
Sardines à l'Huile 1/4 (faite à la main)	100	" "
Sardines à la Moutarde 1/4	100	" "
Sardines aux Tomates 1/4	100	" "
Sardines à la Moutarde 3/4	50	" "

CONNORS BROS. LIMITED
BLACK'S HARBOUR, N.B.

Le SODA



MAGIQUE

OU SALERETUS EST LE MEILLEUR

E. W. GILLETT COMPANY LIMITED
LONDON, ENG. TORONTO, ONT. CHICAGO, ILL.

24s	pts.	8.50
18s	1/2 pts.	9.00
24s	flasks.	8.50
48s	1/2 flasks.	9.00
Au gallon		3.80 @ 4.00
Cognac "Marion" La cse		
12s	qts.	6.00
24s	pts.	7.00
48s	1/2 pts.	8.00
24s	flasks.	7.00
48s	1/2 flasks.	8.00
180s		1/15 12.50
Au gallon		3.40 @ 3.75
Gin "Pollen & Zoon" La cse		
Rouges	15s.	10.50
Vertes	12s.	5.00
Violet	12s.	2.50
Au gallon		3.00 @ 3.25
Irish Whiskey "Mitchell" La cse		
C.uiskeen Lawn. [Stone jars. 12s.		12.50
Special [Old] Ordinary qt. btle. 12s.		9.00
Special [Old]. . . Pint flasks. 24s.		11.75
Old Ordinary. . . qt. bottle. 12s.		6.50
Old Imperial. . . qt flasks. 12s.		11.25
Old Ordinary. . . 1/2 pint. 24s.		8.00
Old. 10 oz. flasks. 48s.		12.00
Special Old. . . au gallon . . .		4.10 @ 4.50
Old au gallon . . .		3.65 @ 4.00
Malaga — Blandy La cse		
Pale Sweet — Blue label. . .	qts.	7.50
Pale Sweet — White label. . .	qts.	10.00
Pale Sweet au gallon . . .		2.75 @ 3.00
Scotch Mitchell La cse		
Heather Dew [stone jars]. Imp. qts.		12.50
Heather Dew 12s qts.		8.00
Heather Dew 12s . . . Imp. qt. flasks		11.25
Heather Dew 48s 10 oz. 48s		12.00
Au gallon.		3.65 @ 4.00
Special Reserve 12s. qts.		9.00
Special Reserve 24s. pts.		10.00
Special Reserve 24s ov. flasks pts.		11.75
Au gallon.		3.90 @ 4.50

Extra Special Liqueur. 12s flacons.		9.50
Extra Special Liqueur. 12s quarts.		9.00
Au gallon.		4.75 @ 5.00
Mullmore. 12s. qts.		6.50
Mullmore. 12s. Ov. Imp. qts.		10.00
Mullmore. 24s. flasks pts.		7.75
Mullmore. 24s. flasks imp. pts.		10.60
Old Scotch, au gallon.		3.50 @ 3.75
"Scotch Robert Dale"		
12s quirs		5.00
24s flasks		6.00
48s flasks		7.00
Champagne "Vve Amiot" qts. pts.		
Carte d'Or.	16.00	17.00
Carte d'Argent.	10.50	11.50
Champagne "Cardinal"	12.50	13.50
Madère — Blandy La cse		
Very Superior. qts.		
Special Selected. qts.		
London Particular. qts.		13.00
Finest Bordeaux Red Wines		Gall.
Claret Pallus Brand. . . hhgds	70	
galls		0.75
Claret Chateau Bergès. . . hhgds		
70 galls		0.90
Graves hhhhgds 70 galls.		0.90
Sauternes hhgds 70 galls.		1.10
En caisses — qrts 12s pts 24s		
G. Trudel & Co, Médoc	2.75	3.25
P. Vernot & Co, St-Julien	2.75	3.25
Leconte & Maurel, Sauternes	2.75	3.25
D. Vigneau & Cambons, Sauternes	3.00	3.50
D. Vigneau & Cambons, Haut-Sauterne	4.40	4.50
No 1/2.	3.00 @	3.50
No 1/4.	4.00 @	4.50
EAU DE VICHY		
La "Capitale". caisse 50 btiles		7.50
"Sanitas". caisse 50 btiles		8.00

Thés Lipton [csees 50 lbs.] La lb	
Ceylan et Inde—Noirs ou Verts.	
A — 1 lb et 1-2 lb	.45
B — 1 lb et 1-2 lb	.40
No 1 — 1 lb et 1-2 lb	.35
No 2 — 1 lb et 1-2 lb	.30
No 3 — 1 lb et 1-2 lb	.22
No 4 — 1 lb	.20
Thés Japon La lb	
Victoria. 90 lbs.	.25
Princesse Louise. 80 lbs.	.18
Thé vert de Ceylan, Style Japon.	
Lady. 60 lbs	.17
Duchess. 60 lbs	.20
THE WALTER M. LOWNEY CO.	
Of Canada, Montreal.	
Cacao pour Déjeuner La lb.	
Cans 5 lbs. 10 à la cse	0.35
Tins 1 lb. Btes 12 lbs. 6 à la cse.	0.36
Tins 1-2 lb. btes 6 lbs. 12 à la cse.	0.35
Tins 1-4 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse	0.36
Tins 1-5 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse.	0.40
Chocolat Sucré, poudre, "Always Ready." La lb.	
Tins 5 lbs., 10 à la cse	0.25
Tins 1 lb. Btes 12 lbs. 6 à la cse	0.26
Tins 1-2 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse	0.26
Tins 1-4 lbs. Btes 6 lbs. 12 à la cse	0.23
Chocolat Primes La lb.	
Paquets 1-2 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse	0.30
Paquets 1-4 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse.	0.30

La Saison Printanière **EST** La Saison des Céréales

On vend plus d'aliments céréales pendant le Printemps et l'Été qu'à toute autre époque.

—Mais ne faites pas l'erreur de vendre une sorte quelconque de céréales.

La qualité compte pour beaucoup quand il s'agit de nourriture—c'est pourquoi les **Céréales P. McIntosh** sont des articles qui font gagner tant d'argent. Ils ont la qualité correcte d'un bout à l'autre.

"Swiss Food"

est la plus fine céréale pour déjeuner, sur le marché. Il est fortifiant de la vendre, parce que vous avez conscience de vendre un aliment excessivement fin et d'obtenir un profit légitime.

Correspondance sollicitée.—Nous désirons placer ces fines Céréales Canadiennes sur les marchés de la Grande-Bretagne et du Continent. Nous engageons les importateurs de toute l'Angleterre et de l'Europe à correspondre avec nous.

P. McINTOSH & SON, Meuniers et Manufacturiers, TORONTO.

Chocolat au Lait

	La bte.
Morceaux à 2c, 100 à la bte.	1.25
	La lb.
Paquets 8 lbs. Boîtes 6 lbs, 12 à la cse	0.28
Chocolat Sucré à la Vanille	
	La lb.
Morceaux à 2c, 100 à la bte.	1.25
Paquets 8 lbs. Bte 6 lbs. 12 à la cse.	0.26
Paquets 1-4 lb. Bte 6 lbs. 12 à la cse.	0.25
Paquets 1-2 lb. Btes 6 lbs, 12 à la cse	0.25
Chocolat Diamant Sucré	
	La lb.
Paquets 1-4 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse.	0.22
Paquet 1-2 lb. Bte 6 lbs. 12 à la cse	0.22
Paquet 1 lb. Bte 12 lbs. 6 à la cse	0.22
Chocolat en Poudre, Médaille d'Or.	
Tins 5 lbs, 10 à la cse.	0.36
Tins 10 lbs. 10 à la cse.	0.33
Chocolat en Poudre XXXX.	
Tins 5 lbs. 10 à la cse	0.27
Tins 10 lbs. 10 à la cse.	0.25



LUMSDEN BROS.
 TORONTO & HAMILTON
 La Levure pressée
 "Jersey Cream"
 La bte
 en palettes, 36 morceaux de 5c, . . . 1.00

FRANK MAGOR & CO.

MONTREAL

Robinson's Patent Barley ou Groats.

	La doz.
Tins de 1 lb.	\$2.25
Tins de 1/2 lb.	1.25

Colman's Rice Starch La lb.

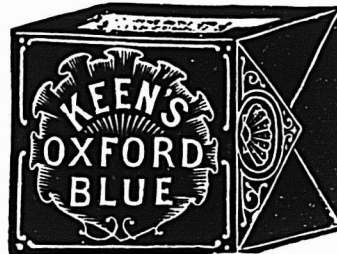
No 1, London:—

En paquets, bleus ou blancs ou assortis, de 4 à 5 lbs.	6 1/2
En boîtes de carton illustrées:—	
Boîtes de 4 lbs. net	8 1/2
Boîtes de 1 lb. gros	8 1/2
Boîtes de 1-2 lb. gros	9
Boîtes de 1-4 lb., gros	10



Moutarde "Colman" ou "Keen"

D. S. F. tins 1/2 lb.	1.40
D. S. F. tins 1 lb.	2.50
D. S. F. tins 1 lb.	5.00
F. D. tins 1/2 lb.	85
F. D. tins 1/2 lb.	1.45
	La Jarre
Durham Jarres, 4 lbs75
Durham, Jarre s, 1lb25
En caisses de 56 lbs. chaque; cses gratis.	
Buff Starch pour dentelles, etc.	
Boîtes en carton, lb. gros	9 1/4



Keen's Oxford Blue. La lb.

Lbs., 1-4 de lb. ou 3 onces	17c
Lots de 10 boîtes, ou caisse	16c

E. D. MARCEAU
MONTREAL

Cafés.

	La lb.
Rio No 1	15
Rio Choix	16 1/2
Jamaïque No 1	16
Jamaïque Choix	17 1/2
Ceylan pur	16 1/2
Santos No 1	16
Santos Choix	17 1/2
Santos Extra	18 1/2
Maracaibo No 1	16 1/2
Maracaibo Choix	17 1/2
Maracaibo (Old Crop)	18 1/2
Maracaibo (Fine Old Merida)	20
Mélangé, Old Crow	25
" Condor	80
" E. M. D.	85
Old Crow Java	25
Java de Choix	28
Old. Gov. Java	30
Java de dix ans	85
Old. Gov. Java et Mocha	31
Mocha Old Crow	27 1/2
Mocha d'Arabie	30
Mocha Choisi	32 1/2
Plantation blend	18 1/2
Special Blend	20
Java Mandhelling et Mocha choisi à la main	50
Café Condor ppts. fantaisie 1 lb la doz.	\$2.50
Café Mélangé, boîtes de fantaisie 1 lb. la doz.	\$2.10
Café "Madame Huot," tins 1 lb.	32
Tins 2 lbs.	62
Conditions—comptant moins 3 p.c. 30 jours. Fret payé sur lots de 100 lbs.	

Il y a un "tour de main" dans la fabrication des marinades, possédé à un haut degré par les fabricants des

MARINADES

MARQUE

STERLING

Ce produit est fait avec les meilleurs légumes qui poussent au Canada, dans la plus grande manufacture de marinades du Canada.

En vente chez les principaux marchands en gros.

THE T. A. LYTTLE CO., LIMITED
 TORONTO, CAN.

Achetez
 Quelques caisses de

Tomates
 de
Salaberry

Les meilleures conserves empaquetées dans la Province de Québec.

Essayez-les

Mathewson's Sons

Successeurs de J. A. MATHEWSON & CO.

EPICIERS EN GROS

202 Rue McGill, MONTREAL.

Quantité de paquets à la caisse

Condor ppts. fantaisie, 1 lb. 4 doz. à la caisse.

Old Crow ppts. fantaisie, mélangé, 1 lb. 4 doz. à la caisse.

Café "Madame Huot", 1 lb. 36 canistres à la caisse.

Café "Madame Huot", 2 lbs. 15 canistres à la caisse.

Thé noir de Ceylan "Condor". Se vend, suivant qualité, à 20, 23, 26, 30, 34 et 40c, et se détaille 25, 30, 35, 40, 50 et 60c la livre.

Thés Japonais.

	La lb
EMD AAA	40 lbs.....
EMD AA	40 lbs.....
Condor I	40 lbs.....
Condor II	40 lbs.....
Condor III	80 lbs.....
Condor IV	80 lbs.....
Condor V	80 lbs.....
Condor XXXX	80 lbs.....
Condor XXXX	30 lbs.....
Condor XXX	80 lbs.....
Condor XXX	30 lbs.....
Condor XX	80 lbs.....
Condor XX	30 lbs.....
Condor LX	en paquets..... 27½
Blue Jay—basket fired.	70 lbs.....
Old Crow—Mélange des thés noirs.	
a.....	18½, 22, 25, 30 et 35
No 1.....	35
No 2.....	30
No 3.....	25
No 4.....	22
No 5.....	18½
Moutarde "Condor" pure.	La lb
Boîtes de 1 lb.....	32½
Boîtes de ½ lb.....	33
Boîtes de ¼ lb.....	35

Moutarde "Condor".

Jarres de 4 lbs.....	120
Jarres de 1 lb.....	35
Moutarde "Old Crow" mélangée.	
Boîtes de 1 lb.....	22½
Boîtes de ½ lb.....	23
Boîtes de ¼ lb.....	25
Moutarde "Old Crow"	
Jarres de 4 lbs.....	70
Jarres de 1 lb.....	25
Poudres à pâte "E M D" de crème de tartre pure	La cœ
Caisses de 2 doz. de 1 lb.....	3.25
Caisses de 4 doz. de ½ lb.....	1.75
Caisses de 4 doz. de ¼ lb.....	1.30
"Condor" de grand choix.	
Caisses de 2 doz. de 1 lb.....	2.25
Caisses de 4 doz. de ½ lb.....	1.55
Caisses de 4 doz. de ¼ lb.....	0.80
"Old Crow" de haute qualité.	
Caisses de 2 doz. de 1 lb.....	1.25
Caisses de 4 doz. de ½ lb.....	0.70
Caisses de 4 doz. de ¼ lb.....	0.45
Vinaigre	Le gal.
Vinaigre E M D.....	32½
Condor.....	27½
Old Crow.....	23½

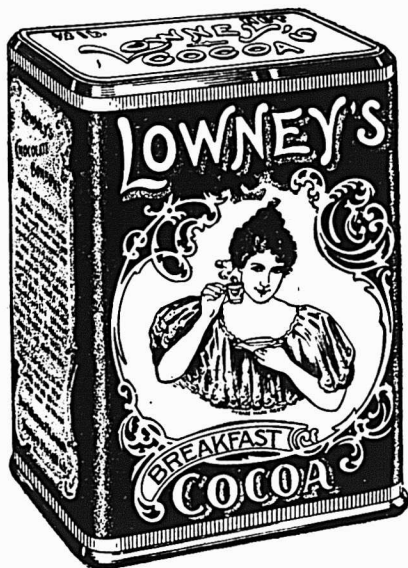
THE MONTREAL PACKING CO.

"Corona Brand".

Jambons Petits, 8 à 12 lbs.	lb. 0.15
" Moyens, 12 à 18 lbs.	lb. 0.14½
" Gros, 20 à 25 lbs.	lb. 0.13½
" 25 lbs. et au-dessus	lb. 0.13
"Special Corona Brand".	
Jambons choisis, enveloppe parchemin	lb. 0.15½
Lard fumé [breakfast bacon] enveloppe parchemin	lb. 0.16
Lard fumé [Windsor bacon] enveloppe parchemin	lb. 0.16

Saucisses:

De porc en boyaux de porc	lb. 0.07
Cambridge en cartons de 1 lb.	lb. 0.10
De Bologne, large	0.06
"Corona Brand".	
Saindoux pur:	
Seaux en bois, 25 lbs net.	\$2.40 lb. 0.12
Chaudières en fer-blanc, 20 lbs.	2.25
Chaudières en fer-blanc, 10 lbs., 6 à la caisse	lb. 0.12½
Chaudières en fer-blanc, 5 lbs., 12 à la caisse	lb. 0.12½
Chaudières en fer-blanc, 3 lbs., 20 à la caisse	lb. 0.12½
Fromage.	
Canadien coloré	[Prix du marché]
Canadien blanc	[Prix du marché]
Beurre "Corona".	
Crèmerie, choix, pains de 1 lb., lb.	0.24½
Crèmerie, choix, bte 56 lbs., lb.	0.24
Crèmerie, fantaisie, pains ½ lb., lb.	0.25
Beurre de ferme, choix [Prix du marché]	
Viandes Cuites.	
Jambon bouilli désossé, avec peau	lb. 0.21
Jambon bouilli désossé, sans peau	lb. 0.22
Jambon rôti	lb. 0.23
Jambon New England	lb. 0.11
Tête en fromage	lb. 0.07
English brawn	lb. 0.12
Beef ham	lb. 0.21
Boudin blanc	lb. 0.08
Boudin noir	lb. 0.07
Porc Salé.	
Barils, Short Cut Mess	\$22.50
Tierces, Short Cut Mess	33.00
Long Cut heavy Mess	21.50
Barils, Long Cut Mess, clear	21.50
Barils, Long Cut heavy Mess, non désossé	21.50



Quel qu'il en soit des autres sortes de Cacao, vous pouvez faire un joli profit en vendant celui de **Lowney**, et nous vous promettons que nous créerons chaque année une demande de plus en plus forte pour le Cacao de **Lowney**, au moyen d'une publicité généreuse et efficace ainsi que par la qualité supérieure et délicieuse de notre produit.

Malgré le Cacao de **Lowney**, les marchands ont une garantie contre toute critique des inspecteurs des Aliments.

THE WALTER M. LOWNEY COMPANY OF CANADA LTD
165, rue William, - MONTREAL, Que.



THE UNCLE SAM DRESSING CO.
LANORAIE MONTREAL
Manufacturiers du UNCLE SAM DRESSING

Vernis à Chaussures, contenant de l'huile, garanti ne pas brûler le cuir et lui donner un lustre brillant et durable.

Protectorine
La meilleure graisse pour harnais, assouplit et conserve le cuir en le rendant à l'épreuve de l'eau.

Cirage Coon
La meilleure combinaison de cirage à chaussures, conserve le cuir et lui donne un lustre parfait.

DRESSING CO
Ecrire pour échantillons
A. ROBITAILLE & CIE., Agents à Montreal.

JOHN P. MOTT & CO.

J. A. Taylor, Agent, MONTREAL.

Chocolats et Cacaos Mott. La lb.



- Elite... .. 1/2s 30
- Prepared Cocoa .. 28
- Breakfast Cocoa .. 38
- No 1. Chocolate... 30
- Breakfast Chocolate 28

- Caracas Chocolate... .. 30
- Diamond Chocolate... .. 23
- Navy Chocolate... .. 27
- Cocoa Nibbs... .. 35
- Cocoa Shells... .. 05
- Confectionery Chocolate... .. 20 à 31
- Plain Chocolate Liquors... .. 19 à 34
- Vanilla Stick... .. la gr. 1.00

MOULINS OCEAN MONTREAL

Empois Chinois

- Caisse de 4 doz. (paquets de 1 lb.) la caisse 4.00
- 3 oz. [tins] caisse de 4 doz. la caisse 1.40
- 4 oz. [tins] caisse de 4 doz. la caisse 1.80
- 8 oz. [tins] caisse de 5 doz. la caisse 4.50
- 16 oz. caisse de 3 doz . . la caisse 3.75
- 5 lbs. caisses de 10 tins . la caisse 5.00
- 1 lb. [paquet] caisse de 4 doz. la caisse 4.00
- Corn Starch Ocean**
- 1 lb. [pqt.] caisse de 4 doz. la caisse 3.00
- Borax Ocean**
- 1/4 lb [pqt.] caisse de 4 doz. la caisse 1.40
- Sirop pour le Rhume Ocean**
- Caisse de 2 doz. bouteilles. la caisse 3.50
- Bleu Liquide Ocean**
- Caisse de 2 doz. bouteilles la caisse 1.50
- Essences Assorties**
- Caisse de 1 doz. btles 1 lb. la doz. 12.00
- Bouteilles de 2 oz la doz 1.40
- Blancs-Mangers Ocean**
- Chocolat, citron, frambei-

- se, orange, vanille, frai
- se, caisse de 4 doz. [es-
- ences assorties] pa-
- quets de 1-2 lb. la caisse 4.00
- Poudres à Gelées Ocean**
- Mêmes essences, caisse de
- 4 doz. paquets de 4 oz.
- assorties la caisse 4.00
- Moutarde Ocean**

- Jarres No 52 la doz. 0.90
- Jarres No 324 la doz. 1.25
- Jarres Crown [chopine] . la doz. 1.50
- Jarres Erie la doz. 2.00
- Pots [mugs] la doz. 1.00
- Verres [tumblers] la doz. 0.50

W. D. McLAREN MONTREAL

- Poudre à pâte "Cook's Friend".**
- No 1, en boîtes de 4 et 2 doz. . . . 2.40
- No 2, en boîtes de 6 et 3 doz. . . . 0.80
- No 3, en boîtes de 4 doz. 0.45
- No 10, en boîtes de 4 et 2 doz. . . . 2.10
- No 12, en boîtes de 6 et 3 doz. . . . 70

A. RUBITAILLE & CIE

MONTREAL

- Cognac "Sorlin" La cse**
- Carte bleu. 8.50
- Carte rouge. 9.50
- Carte d'or. 11.00
- 24 flasks, avec verre 9.50
- 48 1/2 flasks, avec verre 11.00
- Au gallon. 4.00 @ 4.25
- Cognac "J. Mourier & Cie" La cse**
- Quarts. 7.00
- 24 1/2 bouteilles. 8.00
- 48 1/4 bouteilles. 9.00
- 24 flasks. 8.00
- 48 1/2 flasks. 9.00
- 24 flasks, avec verre. 8.50
- 48 1/4 flasks, avec verre. 8.00
- Cognac "Mont St-Louis" La cse**
- Quarts. 8.00

- 24 flasks 7.25
- 48 1/2 flasks 8.50
- Champagne "Bellon & Cie" qts. pts.
- Carte Blanche... .. 12.00 13.00
- Poudre à Pâte "Prince Arhtur" L doz.
- Boîtes de 1 lb, 2 doz. à la caisse
- Boîtes de 1/2 lb, 4 doz. à la caisse
- Boîtes de 1/4 lb, 4 doz. à la caisse 0.50
- Tins de 5 lbs 0.10

Scotch Whisky "Craig Dhu Blend"

- Quarts ord. 6.50
- Quarts imperial. 9.50
- 24 flasks *** 7.50
- 48 1/4 flasks. 8.50
- Scotch "R. H. Thomson & Co"
- Ben Cruachan... .. 9.00
- Ben Cruachan... .. 24 pte 10.00

THE ST. CROIX SOAP MFG. CO

St. Stephen, N B

Savon "Surprise"



- 1 caisse \$1.00
- par 5 cses 3.90
- fret payé sur 5 cses ou plus.

ARTHUR P. TIPPET & CO.

MONTREAL



Teintures "Maypols Soap" La gros

Différentes couleurs... .. 14.00

Noir... .. 15.30

"Lime Juice "Stowers" La cse

Avant d'acheter Demandez mes Prix

- Vinaigre,**
- Marinades,**
- Conserves de Fruits,**
- Conserves de Légumes,**
- Thés,**
- Cafés,**
- Epices,**
- Essences,**
- Etc., Etc., Etc.**
- Mélasses,**
- Balais,**
- Sacs en Papier,**
- Tabac en Feuille,**

LEON TANGUAY,

NEGOCIANT EN GROS

197-199 rue St-Paul, = = = = = Montréal

TEL. BELL, MAIN 2881 = = = = = TEL. DES MARCHANDS 869.

Lime Juice Cordial... 2 doz... pts.. 4.00
 Lime Juice Cordial... 1 doz... qts.. 3.50
 Double Refl. lime juice... 3.50
 Lemon syrup... 4.00

TELLIER, ROTHWELL & CO.
 MONTREAL



Mine à poêle. La grosse
 Royal Black lead. 1 75
 Magic Stove paste, grands. 9 00
 Bleu à laver La lb
 Parisian. 12½
 Victoria. 10
 Challenge. 9
 THE UNCLE SAM DRESSING CO.,
 LANORAIE, P. Q.
 Vernis "Uncle Sam". Doz.
 Bout. 6 oz., No 1. 2.00
 Bout. 4 oz., No 1. 1.25
 Bout. 4 oz., No 2. 1.00
 Bout. 4 oz. [bout. nue.]. 0.80
 Graisse "Protectorine" [pour
 harnais et chaussures].
 Boîte 8 oz. 1.25
 Boîte 4 oz. 0.75
 Cirage "Coon".
 Cirage à chaussures, combiné, doz. 0.75

T. UPTON & CO.
 HAMILTON, ONT.

Fruits en conserves.
 Framboises, Fraises, Pêches, Prunes, Gadelles rouges ou noires, Groseilles, Cerises. La doz.
 Verre d'une chopine, 2 dz. à la cse 2.25

Jams pures de fruits.
 Framboises, Mûres, Fraises, Pêches, Prunes, Abricots, Gadelles Rouges, Gadelles Noires, Groseilles, Figue. La doz
 Verres, 1 lb. 2 dz. à la cse. 1.00

Tins, 2 lbs. 2 dz. à la cse. 07
 Seaux, ferblanc, 5 lbs. 8 au crate 06½
 Seaux, ferblanc, 7 lbs. 9 au crate 06½
 Seaux, bois, 7 lbs. 6 au crate 06½
 Seaux, bois, 14 lbs. 06½
 Seaux, bois, 30 lbs. 06½

Gelées de fruits pures.
 Framboises, Fraises, Gadelles noires, Gadelles rouges, Ananas. La doz
 Verres, 1 lb. 2 dz. à la cse. 1.00

Tins, 2 lbs. 2 dz. à la cse 07
 Seaux, bois, 7 lbs. 6 au crate 06½
 Seaux, bois, 14 lbs. 06½
 Seaux, bois, 30 lbs. 06½

Home made Jams.
 Framboises, Fraises. La doz
 Verre, 1 lb. 2 dz. à la cse. 1.60
 Pêches, Prunes, Gadelles Rouges, Gadelles Noires, Abricots, Groseilles.
 Verres de 1 lb. 2 dz à la cse. 1.45
 assortis. 1.50

Seaux, ferblanc, 5 lbs. 8 au crate 09
 Seaux, ferblanc, 7 lbs. 9 au crate 09

Seaux, bois, 7 lbs. 6 au crate 09
 Seaux, bois, 14 lbs. 09
 Seaux, bois, 30 lbs. 09
 Marmelade d'Oranges d'Upton. La doz
 Verres, 1 lb. 2 dz. à la cse. 1.00
 Verres, 1 lb. "Home Made" 1.40

Tins, 2 lbs. 2 dz. à la cse. é. 07
 Seaux, bois, 7 lbs. 6 au crate 06½
 Seaux, ferblanc, 5 lbs. 8 au crate 06½
 Seaux, ferblanc, 7 lbs. 9 au crate 06½

Upton's Apple Butter. La lb
 Seaux de bois, 7 lbs. 6 au crate 06½
 Seaux de bois, 14 lbs. 06½
 Seaux de bois, 30 lbs. 06½
 Sauce aux atocas. La doz
 Verres, 1 lb. 2 doz à la cse. 1.45

Marmelade de Pommeleonassis La doz
 Verre, 1 lb. 2 doz. à la cse. 1.40

ARCHDATE WILSON
 Hamilton, Ont.



Wilson's Fly Pads.
 \$3 la boîte ou 3 boîtes, \$8.40.

Une preuve que les Fruits
 et Légumes

00 **Marque Queen** 00

sont d'une qualité supérieure à d'autres Articles de Conserve, c'est le fait que pendant les trois dernières années, notre stock s'est complètement écoulé de bonne heure au Printemps.

Rappelez-vous la

05 **Marque Queen** 00

en donnant votre ordre pour 1906.

Laissez nous prendre votre commande maintenant.

BELLEVILLE CANNING CO.,
 BELLEVILLE, Ont.

Désirez-vous savoir ce qu'il y a de meilleur à vendre à vos clients ?

Pour la perfection et la pureté hygiénique, en fait de Lait Condensé et de Crème Evaporée, prenez les

MARQUES de BORDEN



de Lait Condensé "Eagle" et de Crème Evaporée "Peerless"

CHEZ TOUS LES MARCHANDS EN GROS.

WILLIAM H. DUNN, - MONTREAL ET TORONTO

Scott, Bathgate & Co., Winnipeg, Man.
 Shallcross, Macaulay & Co, Vancouver et
 Victoria, C. A.



PAGINATION DES ANNONCES



Albert Soap Co. [The]	159	Dowd Milling Co. [The]	168	Marion & Marion	98
Alza Co. [The]	77	Dowsley Spring & Axle Co. [The]	49	Martel-Stewart Co. [The]	85
American Chiclé Co. [The]	131	Dowswell Mfg. Co. [The]	93	Masson & Cie, D.	141
American Dressing Co. [The]	161	Duncan Co. [The]	163	Mathewson's Sons	178
American Pure Food Co. [The]	135	Dundas Axe Works [The]	39	Matthews Co., Geo. [The]	155
American Tobacco Co. [The]	129			Maxwell & Sons, David	81
Archambault Oyster Co. [The]	160	Edwardsburg Starch Co. [The]	145, 184	Metropolitan Life Ins. Co. [The]	191
Assurance Mont-Royal	98	Equitable Fire Ins. Co. [The]	101	Mica Boiler Covering Co. [The]	94
Atkins & Co., E. C.	31	Evans & Johnson	99	Miller Bros., Ltd. [The]	167
Aubry & Fils, A.	81	Ewing, S. H. & A. S.	168	Montbriand, L. R.	90
Auger & Son	94	Ewing & Co., Wm.	168	Montreal Packing Co. [The]	123
				Morrow Machine Screw Co., John [The]	81, 90
Baker & Co., Walter	164	Federal Life Ins. Co. [The]	99	Mott & Co., John P.	179
Bank of Montreal [The]	96	Findlay Bros. Co., [The]	75		
Banque d'Epargne [La]	150	Foncière [La]	100	McArthur, Cornell & Co.	91
Banque d'Hochelega	95	Ford & Featherstone	77	McArthur & Co., Alex.	86
Banque Molson	97	Fortier & Monette	167	McDougall Co., Ltd. R. [The]	47
Banque Naoniale	95	Frothingham & Workman, Ltd.	55	McIntosh & Son, P.	177
Banque Provinciale du Canada	97			McLaren, W. D.	153, 162
Banque de St-Hyacinthe	96	Gaildraud, Jules	169		
Belleville Canning Co. [The]	181	Gale & Sons, Geo.	23	New Warren Scale Co. [The]	33
Belleville Hardware Co. [The]	9	Ganoquo Bolt Co., Ltd. [The]	85	New York Central & H. R. R. Co. [The]	160
Benning & Barsalou	11	Garand, Terroux et Cie	96	Nichols Co., J. L. [The]	177
Berry Bros., Ltd.	88	Gauvin, J. A. E.	162	Nova Scotia Steel & Coal Co. [The]	85
Blue Ribbon Tea Co. [The]	171	Gibb, Alexander	45		
Borden's Condensed Milk Co. [The]	181	Gillett Co., Ltd., E. W. [The]	107, 176	Ocean Mills	159
Bowser & Co., S. F.	149	Gonthier, Geo.	95	Ontario Silver Co. [The]	71, 92
Bradstreet Co. [The]	175	Gould Cold Storage Co. [The]	171		
Brodie & Harvie	165	Gravel & Duhamel	91	Paquet, J. Arthur	143
Brousseau & Cie, D. C.	137	Gravel, Ludger	26, 27	Parmenter & Bullock Co., Ltd. [The]	29
Brown Boggs Co., Ltd. [The]	63	Greening Wire Co., B. [The]	57	Pateron Mfg. Co. [The]	83
Burrow, Stewart & Milne Co. [The]	35	Hamilton Motor Works [The]	90	Peterboro Canoe Co. [The]	94
		Hamilton Saratoga Chip Co. [The]	154	Philadelphia Printers Supply Co. [The]	71
Campbell's Sons, R.	37			Pike Mfg. Co. [The]	25
Canada Cabinet Co. [The]	171	Hampson & Son, Robt.	100	Pink, Thomas	29
Canada Horse Nail Co. [The]	41, 42, 43	Harris Co., Ltd., J. W. [The]	85	Powis, Alfred	133
Canada Feu	99	Hébert, L. H.	5	Prévoyance [La]	89
Canada Life Ins. Co. [The]	100	Henderson & Potts Co. [The]	84	Provident Savings Life Ass. Co. [The]	99
Canada Linseed Oil Co. [The]	170	Heney & Co., E. N.	75, 80	Provinciale [La]	100
Canada Paint Co. [The]	51	Hudon, Hébert et Cie, Ltée	109	Prud'homme & Fils, A.	83
Canada Paper Co. [The]	3	Hudon & Orsali	113		
Canada Screw Co. [The]	39	Hutton & Co., James	31	Quebec & Lake St. John Ry. [The]	160
Canada Sugar Refining Co. [The]	166			Quebec Steamship Co. [The]	94
Canadian Aluminum Works, Ltd. [The]	83	Ideal Bedding Co. [The]	85		
Canadian Cannery, Ltd. [The]	139	Improved Match Co. [The]	115	Racine & Cie, A.	169
Canadian Heating & Ventilating Co. [The]	82	Independant Order of Foresters [The]	99	Rattray & Sons, D.	125
Canadian Motor Car Co. [The]	47	Ingersoll & Bro., Robt. H.	147	Robitaille & Cie, A.	149
Canadian Office & School Furniture Co. [The]	165	International Gas Appliance Co., [The]	37	Rolland & Fils, J.-B.	169
Canadian Salt Co. [The]	159	Iwanta Mfg. Co. [The]	161		
Canadian Shoe Machinery Co. [The]	67			St-Arnaud & Clément	162
Canadian Shovel & Tool Co.	53	Jardine & Co., A. B.	90	St-Croix Soap Mfg. Co. [The]	173
Carriage Mountings Co. [The]	83	Jonas & Cie, Henri	102	St. Lawrence Sugar Refining Co. [The]	172
Chaput, Fils & Cie, L.	126, 127	Joseph, Emile	97	Shurly & Dietrich	49
Clare Bros. & Co., Ltd.	15	King & Son, Warden	183	Smart Mfg. Co., James [The]	87
Clark Wm.	1, 166			Smith, E. D.	174
Clipper Lawn Mower Co. [The]	77	Labbé & Cie, Geo. H.	81	Standard Foundry Co. [The]	73
Colson & Co., C. E.	148	Labrecque et Cie	131	Sun Life Ass. Co. [The]	19
Compagnie d'Ass. Mutuelle contre le feu Jacques-Cartier	98	Lacaille, Gendreau & Cie	163		
Compagnie de Laiterie St Laurent [La]	170	Lachance, S.	163	Tanguay, Léon	180
Compagnie Montréal-Canada [La]	101	Lake of the Woods Milling Co. [The]	167	Tanguay & Cie, A. T.	168
Compagnie de Pierre Artificielle, La Connors Bros.	91, 176	Lamarre & Cie, W.	91	Tellier, Rothwell & Co.	162
Consolidated Plate Glass Co. [The]	21	Lamontagne Ltée	7	Therrien & Gareau	90
Consumers Cordage Co. [The]	2, 77	Laporte, Martin & Cie, Ltée	117	Tippet & Co., A. P.	151
Contant Hormisdas	94	Larkin & Co., P. C.	119	Turcotte & Cie, Nazaire	164
Corby Commission Co. [The]	157	Laurence & Robitaille	92		
Cottam Co. Bart [The]	91	Leduc & Daoust	160	Uncle Sam Dressing Co. [The]	179
Couillard Auguste	92	Leslie & Co., A. C.	59, 85	Union Life Ass. Co. [The]	89
Cowan Co., Ltd. [The]	163	Letang Hardware Co. [The]	65	Union Mutual Life Ass. Co. [The]	99
		Letourneux, Fils & Cie	13	Upton & Co., Thos.	164
Dalley Co., F. F. [The]	147	Lewis Bros., Ltd.	19		
Daly & Morin	69	London Guarantee & Accident Co. [The]	98	Vaillancourt, J. A.	447
Demers, Fletcher & Cie	110, 111	London & Lancashire Life Ins. Co. [The]	99	Verret, Stewart & Co. [The]	175
Desmarteaux, Alex	98	Lowney Co., Walter M. [The]	179	Vessot et Cie, S.	169
Dion & Cie	170	Lumsden Bros.	172		
Dominion Belting Co. [The]	92	Lytle & Co., T. A.	178	Western Ass. Co., [The]	191
Dominion Molasses Co. [The]	173			Western Foundry Co. [The]	47
Dorken Bros.	92	Magor & Co., Frank	165	Wilkinson, Haywood & Co.	61
Douglas & Co., J. M.	105	Maiden, J. H.	133, 165	Wilks & Michaud	98
		Maison Jean Paquette	79	Wilson, Archdale	161
		Major Ltd., S. J.	120, 121		