

PAGES
MANQUANTES



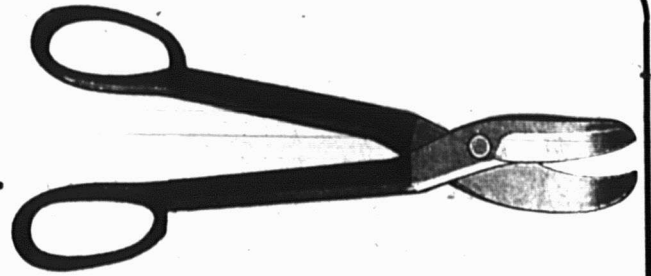
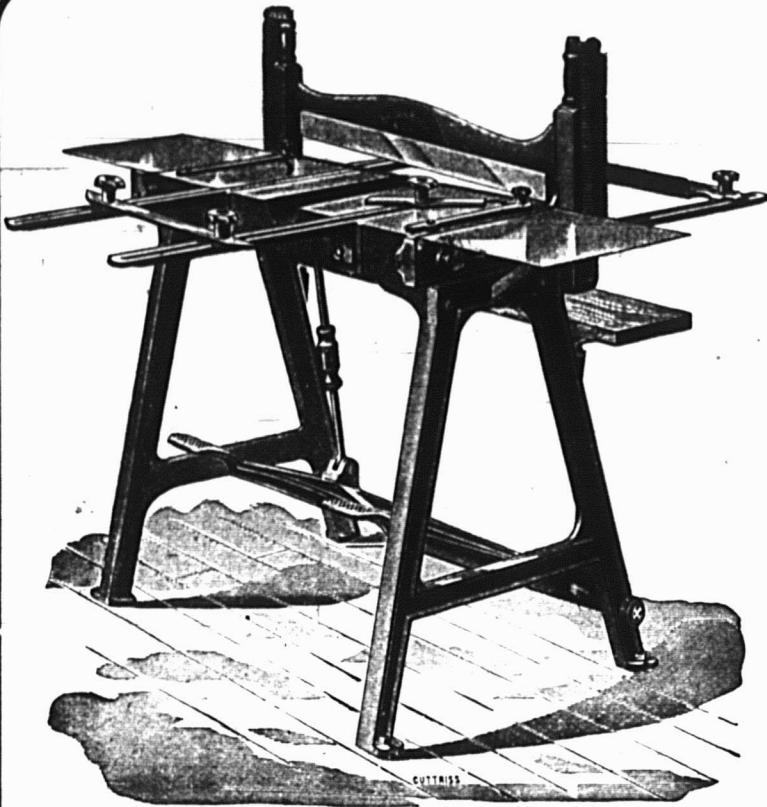
La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.





Avez-Vous Besoin

de quelque chose dans la **Ligne des Outils de Ferblantier**? S'il en est ainsi, spécifiez-nous ce qu'il vous faut, et nous vous coterons des prix avec plaisir. Nous manufacturons une **Ligne Complète** et nous garantissons chaque outil.

✉ Demandez notre catalogue illustré.

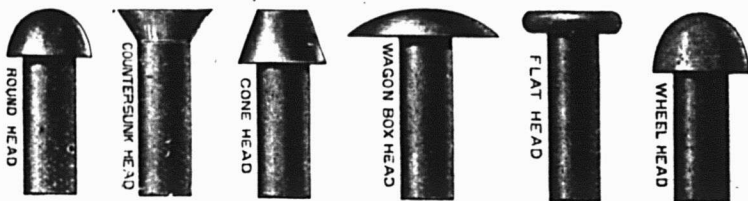
THE BROWN BOGGS CO.,

LIMITED

HAMILTON, - - ONTARIO.

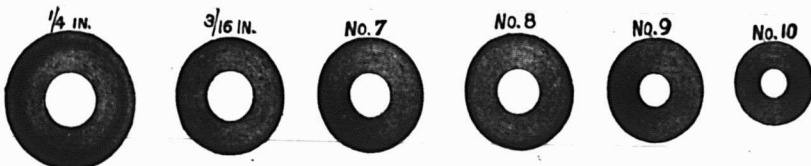
MANUFACTURIERS DE:

Outils de Ferblantier, Presses, Filières, Machinerie pour Boites de Conserves.

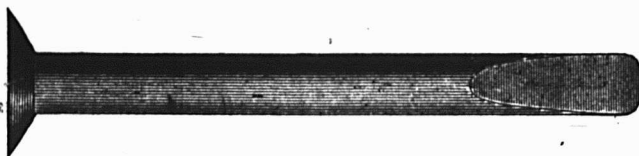


Rivets en Fer et en Cuivre

de toute description. Diamètre 1-2 pouce et moins



Grandes et Petites Rondelles en Fer



Clous à Tête Plate Fraisée

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,
Palatres et Rondelles,
Boutons de Volture faits
d'acier,
ET AUTRES SPECIALITES
DE QUINCAILLERIE.

The Parmenter & Bulloch Co., Limited

GANANOQUE, - ONTARIO.

Montreal: 32 rue St-Dizier, Tel. Main-1023.

SUCCURSALES:

Toronto: 29 rue Melinda, Tel. Main-1453



Fourneau de Cuisine "PREMIER ROYAL" de Davidson

TROIS GRANDEURS ET SEPT MODELES

Il combine l'attrait et beaucoup de particularités absolument modernes.

Grille Duplex,
Barres Nickelées Détachables,
Grand Four Ventilé,
Foyer Extra Grand,
Indicateur de Chaleur,
Rond Modérateur.

Pièces Fondues Lisses, Faciles à tenir propres.
(Catalogue Descriptif et Prix sur demande.)

The THOS. DAVIDSON MFG. CO., Ltd.

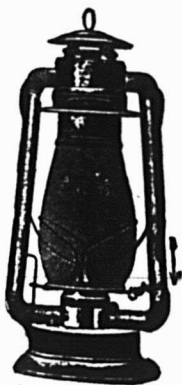
Articles Emaillés — Articles en Fer-Blanc —
Articles en Tôle et Galvanisés, etc., etc.

MONTREAL et WINNIPEG

E. T. Wright & Co.

HAMILTON, ONTARIO.

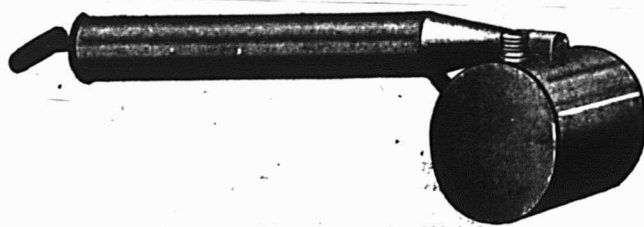
Manufacturiers d'Articles en Fer-Blanc Etampés, Assemblés et Vernissés, Cages, Lanternes, Burettes pour huiler les Faucheuses, Ronds de Poêles en Asbeste, Boîtes Ehles pour Lunch, Régulateurs de Tirage, Dalles et Tuyaux de Descente, Coudes pour Tuyaux de Descente, Tuyaux de Poêle Patentés de Scheip, Coudes pour Tuyaux de Poêle; Poêles à Frirre, Tamis Victor, Instruments à Battre les Tapis, Pelles à Feu et Spécialités pour l'usage de la Cuisine et du Ménage.



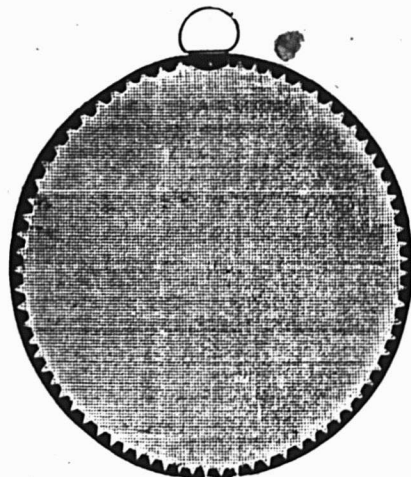
Cold Blast,
nouveau modèle.



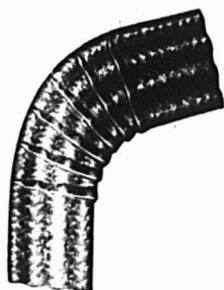
Tous les genres en laiton et vernissés.



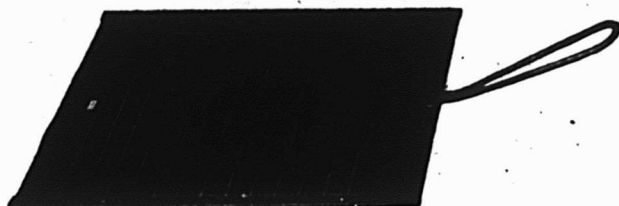
Pompe d'Arrosage de Wright



No. 1. Ronds de Poêle en Asbeste, Pesants ou Légers.
No. 2. Avec arrière en Broche.
No. 3. Avec arrière en Tôle de Fer.



Coudes pour Tuyaux de Descente. Unis ou Ondulés, à tous les angles.



Gril "Gypsy" pour Rôties.



La Tôle Galvanisée "QUEEN'S HEAD"




Est Répandue dans le Monde Entier.

JOHN LYSAGHT, Limited


Bristol, Ang.

Montréal.

Toles Canada

"Dominion" 

La Petite Tôle Galvanisée de la plus haute qualité.
Fortement Galvanisée. Souple et Plate.
Aussi, Tôles Canada polies de la meilleure qualité.

"Canada" 

Une bonne qualité Standard de Petites Tôles Galvanisées. Qualité de travail garantie égale à celle de toute autre tôle. Petite tôle Standard C. R. C. A., demi-polie.

"Trym"

Bonne Tôle Souple, recuite avec soin. Spécialement adaptée aux toitures.

Toles d'Acier



Tôle souple, plate. Supporte un double assemblage.
Exempte de scories et de boucles. Moins de travail et moins de dépense pour la peinture.

"LES MARQUES DE QUALITÉ."

A. C. LESLIE & CO., Limited

Montréal.

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.)

42, Place Jacques-Cartier, - MONTREAL

TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT	MONTREAL ET BANLIEUE - 62.80	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 arrérages 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.

MINES ET METALLURGIE

L'exploitation des mines et la métallurgie ont pris naissance aux premiers âges de la société, dès que l'homme, abandonnant ses outils de silex, a commencé à se servir du bronze et du fer. L'enfance en a été longue. Nous ne les voyons vraiment prendre leur essor qu'au moment de l'apparition de "la machine", c'est-à-dire à l'aurore du dix-neuvième siècle. Mais alors cet essor sera prodigieux, les efforts s'ajouteront sans cesse aux efforts: l'énorme développement de la production industrielle et l'épuisement graduel du combustible végétal rendront la houille presque aussi indispensable que les métaux.

Un intérêt exceptionnel s'attache à l'étude du matériel et des procédés de l'industrie minière par suite de l'importance qu'ont acquise ses produits, soit en raison de leur rareté et de leur grande valeur intrinsèque, soit en raison de leur caractère d'objets de première nécessité.

Les progrès de l'industrie minière sont intimement liés à ceux des sciences mêmes dont elle a provoqué la naissance, ainsi qu'au développement des industries mécaniques.

Voyons les points principaux de cette laborieuse évolution.

Le sondage à la corde, inventé par les Chinois et encore pratiqué aux Etats-Unis, ne donnait que des résultats modestes depuis la découverte, par Mulot, des éléments houillers du Pas-de-Calais, en 1822. L'art du sondeur n'a cessé de se perfectionner, excité par les grands résultats obtenir. Le procédé de forage au diamant par rotation s'est ajouté à celui du battage.

M. Michel Lévy, dans son introduction aux Rapports du Jury de l'Exposition de 1900, mentionne un forage de 2,003 mètres (6,562 pieds) de profondeur exécuté à Paris-Chowitz en Haute-Silésie, dans un ter-

rain houiller, et terminé en 1895. Le plus grande profondeur antérieurement atteinte était de 1,748 mètres (5,735 pieds) à Schladebach.

Après les sondages vient le fonçage des puits qui conduira aux galeries d'exploitation dans les profondeurs du sol; Kind et Chaudron ont inventé le cuvelage en fonte et la boîte à mousse en 1857; Guibal, en 1856, a indiqué l'adaptation au creusement des puits de mine du bouchier, avec lequel Brunel avait construit le premier tunnel sous la Tamise. En fin, M. Potsch en 1883, utilisant les progrès des machines frigorifiques, eut l'idée audacieuse et féconde de congeler les terrains inondés pendant le forage du puits; cette méthode a été l'objet de remarquables applications.

...

Le percement des galeries, leur aération, leur éclairage, le transport des produits à leur intérieur, n'ont cessé de se perfectionner. Ces différentes opérations exigent de la force motrice à la surface et au fond. Jusqu'à une époque peu éloignée, les trois agents de transport dont disposaient les exploitants étaient: la vapeur, l'eau sous pression et l'air comprimé: l'électricité est venue s'y joindre avec une grande utilité. La transmission électrique permet de concentrer la production de force dans une installation du jour et de distribuer facilement cette force à longue distance; elle fournit un bon rendement; les moteurs et les canalisations n'exigent que des espaces restreints; le service de l'éclairage, enfin, peut être assuré en même temps que les autres. Les perforatrices électriques sont venues se joindre aux perforatrices à air comprimé et à celles à eau sous pression pour cribler de trous les filons et les terrains exploitables. Les bosseyeuses, ou perforatrices à air comprimé, suppriment l'emploi de la poudre dans les galeries grisouteuses, et les haveuses mécaniques, qui font des besognes d'her-

cules piocheurs, ont certainement de l'avenir; elles sont déjà fort employées aux Etats-Unis.

On peut à peine, actuellement, en voyant les superbes machines d'extraction des mines, se reporter à l'époque de l'extraction par des treuils à bras. Les câbles d'extraction sont admirablement étudiés: toutes les recettes du puits, où aboutissent les produits extraits et le personnel de la mine, sont pourvues d'appareils de sécurité, barrières, taquets, signaux qui, en général, fonctionnent d'une façon automatique; les chutes du personnel et du matériel ne surviennent plus que très rarement.

Une conséquence intéressante de l'approfondissement des puits a été l'abandon des échelles qui servaient à la descente et à la montée des ouvriers. En effet, le temps et la force dépensés pendant ce pénible trajet réduisaient d'autant le travail utile susceptible d'être demandé au mineur, dont la santé s'altérait d'ailleurs, rapidement, sous l'influence des excès d'efforts musculaires. Au-delà d'une certaine profondeur, les moyens mécaniques s'imposent aussi impérieusement pour le transport des hommes que pour l'extraction des produits. Les machines d'extraction, avec leurs bennes, leurs cages guidées y ont pourvu.

La mécanique a donné aussi les solutions nécessaires des divers problèmes que pose à l'exploitation des mines l'épuisement des eaux. Les pompes souterraines, actionnées par des moteurs rotatifs, et parfois rotatives elles-mêmes, remontent à la surface du sol de véritables fleuves. A la Louvière, en Belgique, le refoulement de l'eau se fait à 576 mètres (1,890 pieds) de hauteur. Avec des formes et des dimensions appropriées et avec les grandes vitesses que permettent les turbines de Laval, faisant jusqu'à 13,000 tours par minute, on peut obtenir, pour une seule roue de pompe, des hauteurs d'élévation de 300 mètres (984 pieds) et au-dessus.

La préparation mécanique des charbons et des minerais a été fort étudiée. Aujourd'hui, la plupart des exploitants de charbonnages s'attachent à rendre leurs produits plus propres à la vente en les préparant, en les offrant au consommateur dans un état, sous des formes et avec des teneurs appropriés aux divers usages spéciaux du charbon. Ainsi interviennent le lavage, le triage, le concassage, avec des appareils mécaniques divers.

L'agglomération des combustibles minéraux, invention française datant de 1833 et qui débuta à Saint-Etienne, occupe une grande place industrielle. On agglomère la houille et ses menus que l'on utilise ainsi, le coke, les lignites et la tourbe; c'est le brai de gaz qui sert de liant. Ce n'est pas seulement aux combustibles que s'applique l'agglomération. Pour ne citer qu'un exemple, l'industrie fait des briquettes de minéral de fer de chaux hydraulique destinées aux hauts-fourneaux.

La métallurgie emploie le coke des fours à coke, qui sont les annexes nécessaires de l'exploitation minière. On récupère les sous-produits provenant de cette distillation, goudron, ammoniac, benzols. A leur sortie des fours, les gaz vont déposer ces sous-produits dans une usine spéciale; après l'épuration, une partie retourne aux fours où sa combustion sert à déterminer la distillation; l'autre part alimente des chaudières à vapeur et des moteurs à gaz producteurs de force motrice.

La sécurité du personnel a été la préoccupation constante des exploitants des mines pendant toute la dernière partie du siècle. On peut dire que l'on a rivalisé d'ingéniosité et de dispositions tutélaires pour protéger la vie et la santé des ouvriers et pour prévenir les dangers dont la gravité augmentait nécessairement avec la profondeur et l'intensité des exploitations minières.

Jamais, assurément, on ne fera assez dans cet ordre d'idées humanitaires; de douloureuses catastrophes récentes ne l'ont que trop démontré. Mais, d'autre part on ne saurait méconnaître que des résultats importants ont été obtenus grâce aux évite-molettes, aux parachutes, aux barrières d'enclenchements, à l'automatisme des appareils en général. Le redoutable grisou est l'objet de mesures de précautions spéciales. Les commissions officielles des divers pays, et notamment, la commission créée en France à la suite de la loi du 26 mars 1877, peuvent revendiquer l'honneur d'avoir répandu des notions saines et précises sur les moyens de le combattre par un aérage convenable, par l'emploi de lampes inoffensives, par l'usage d'explosifs de sûreté et le tirage à l'électricité, par "la grisoumétrie". On se rappelle

aussi les expériences récemment faites dans le Nord par le Comité des houillères de France sur l'inflammation des poussières.

• • •

Les progrès de la métallurgie pendant le cours du dix-neuvième siècle ont suivi, en les motivant souvent, en les utilisant toujours, les progrès de l'industrie minière. Ils ont été admirables et se sont particulièrement accentués pendant les dernières années du laborieux siècle, alors que les méthodes scientifiques se sont résolument introduites dans l'empirisme et ont, tout aussitôt, montré l'étendue de leur pouvoir.

En même temps que se perfectionnaient les procédés et que s'amélioraient les qualités des métaux, la production prenait un énorme développement. Le traitement au four électrique et l'électrolyse préparaient une véritable révolution pour certaines industries métallurgiques; des alliages nouveaux et doués de propriétés remarquables apparaissaient et entraient dans la consommation courante.

La sidérurgie, l'art de produire la fonte, le fer et l'acier, montre avec une incomparable ampleur l'espace franchi au point de vue des applications industrielles de la chimie comme au point de vue de la hardiesse dans les moyens d'exécution et de la puissance des installations. Peut-être les résultats acquis sont-ils de nature à frapper encore davantage si l'on considère les abaissements de prix dont les progrès techniques ont été la cause dominante.

Au début du dix-neuvième siècle, nous trouvons comme producteur de la fonte le haut-fourneau, grand creuset qui succéda six siècles auparavant à la petite forge catalane, au bas-foyer antique.

Vers 1789, nos hauts-fourneaux les plus grands avaient 7 ou 8 mètres (19 à 23 pieds) de haut; ils étaient soufflés par de gros soufflets de forge que des roues hydrauliques actionnaient. Ils donnaient par 24 heures environ 1,225 kilogrammes (2,695 livres) de fonte et brûlaient un poids double de charbon de bois.

Le haut-fourneau existe toujours; mais quel géant! Son fonctionnement absorbe des montagnes de coke, de minéral, et de castine, qu'une tempête furieuse de vent brûlant fait fondre dans ses flancs.

En 1900 la Compagnie américaine Carnegie possédait des hauts-fourneaux de 30 mètres (98 pieds) de haut, de 700 mètres cubes (915 verges cubes) de capacité intérieure, soufflés par 10 tuyères d'air à 1 kilogramme (2.2 livres) de pression et à 38 degrés centigrades (100.4 degrés F.) de température. L'Europe continentale, suivant cet exemple, commence à avoir des hauts-fourneaux capables de produire de 150 à 300 tonnes de fonte par 24 heures selon la richesse des minerais.

Et cependant, il n'y a jamais assez du fer et de l'acier en lesquels se transforme ce flot de fonte, tant on construit les ponts, de chemins de fer, de charpentes, de machines et de navires en métal dans tous les pays du monde.

• • •

L'innovation la plus importante peut-être de la seconde moitié du siècle, a été celle de Henry Bessemer, en 1855 il indiqua la conversion directe de la fonte en acier fondu par le passage, au travers de la masse en fusion, dans une grande cornue basculante, de jets d'air fortement comprimé; l'air accomplissait, à lui seul, l'oxydation, la chauffe et le brassage de la matière métallique.

Peu après, le procédé Siemens-Martin montra la possibilité de produire de l'acier, ou bien du fer fondu, au four à réverbère ordinaire, sans creuset, et c'est dans un de ces fours que P. Martin de Sireuil, en 1865, parvint à obtenir de l'acier fondu en traitant des riblons mêlés avec la quantité de fonte nécessaire pour en limiter l'oxydation.

Les procédés Bessemer, Martin et Martin-Siemens furent, dès lors, les procédés de traitement industriels. En 1875, Thomas et Gilchrist reprenant les idées émises en 1869, par Emile Muller et Gruner, indiquèrent le mode de traitement des fontes phosphoreuses.

Les lingots d'acier obtenus sont soumis au laminage ou au forgeage.

Les trains de laminoirs, entre les cylindres desquels les lingots viennent se tirer et se profiler, sont devenus d'une grande puissance. Certaines machines commandant les laminoirs ont jusqu'à dix milles chevaux de force. C'est de là que proviennent entre autres les plaques de blindage qui vont garnir les flancs des vaisseaux cuirassés.

Le forgeage ou travail de grosses forges se répartit entre deux types bien distincts d'appareils, les pilons et les presses. Ces appareils attestent l'énorme effort métallurgique accompli.

En 1849, Michel Chevalier citait dans un rapport documenté et consciencieux les marteaux-pilons "du poids énorme de 3,000 à 4,000 kilogrammes (6,600 à 8,800 livres). En 1878, le Creuset exposait un marteau-pilon de 80,000 kilogrammes (176,000 livres) destiné à forger les canons de 120 tonnes et les blindages. Actuellement, le poids des marteaux-pilons atteint 125,000 kilogrammes (275,000 livres); ils fonctionnent avec une merveilleuse docilité.

Ce paraît être cependant une limite car un autre outil bien plus puissant est entré en jeu: c'est la presse à forger hydraulique, laquelle remplace le choc par la pression. La pression est exercée soit par l'intermédiaire d'accumulateurs au moyen de pompes que commande un des



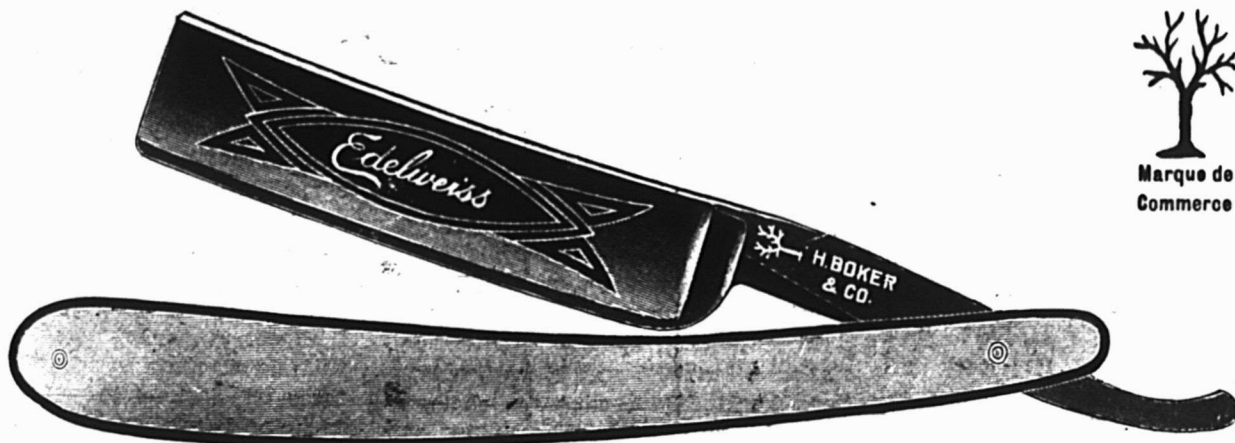
Marque de Commerce

Marque de l'Arbre Boker

Elle Signifie Qualité Suprême

Savez-
vous ce
qu'elle
Signifie
?

Elle signifie satisfaction—Pour vous, pour Votre Client.
Elle signifie des Ventes Soutenues—Chaque Jour de l'Année.
Elle signifie Profits—Dollars Réels en Caisse.
Elle signifie Clients—Encore des Clients.
—Toujours plus de Clients.

Marque de
Commerce

Articles de Boker Forgés à la Main:

COUTEAUX DE POCHE, MARQUE DE L'ARBRE

GRANDS COUTEAUX DE POCHE, MARQUE DE L'ARBRE

RASOIRS, MARQUE DE L'ARBRE

CISEAUX, MARQUE DE L'ARBRE

CISAILLES, MARQUE DE L'ARBRE

COUTEAUX A DECOUPER, MARQUE DE L'ARBRE

COUTEAUX DE CHASSE, MARQUE DE L'ARBRE

COUTEAUX DE CHEF DE CUISINE, MARQUE DE L'ARBRE

INSTRUMENTS DE MANICURE, MARQUE DE L'ARBRE

COUTEAUX DE CUISINE, MARQUE DE L'ARBRE

Une seule Qualité Standard. Vaste Assortiment de Modèles, de Finis et de Prix.

Les maîtres d'aciéries les plus en vue d'Angleterre font l'acier en barre Anglais pour coutellerie,
employé exclusivement pour la Marque de l'Arbre.

EN VENTES DANS TOUTES LES PRINCIPALES MAISONS DE GROS.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

machines à vapeur à rotation continue, soit par l'action directe de la vapeur sur un piston multiplicateur. La puissance des presses atteint le chiffre formidable de 14,000,000 de kilogrammes (quatorze mille tonnes métriques).

...

A côté de l'acier, alliage de fer et de carbone, se sont créés les aciers spéciaux caractérisés par l'introduction d'autres corps tels que le nickel, le silicium, le manganèse, le chrome, le tungstène, le molybdène, etc...

Ces allages présentent des résistances, des limites élastiques, des allongements, différents de ceux des aciers au carbone, ce qui permet de les employer en connaissance de cause pour des besoins de construction déterminés.

La concurrence des aciers fondus, obtenus suivant les nouveaux procédés, a déterminé un arrêt évident dans la production du fer depuis une trentaine d'années avec une réduction progressive des prix dont les fluctuations correspondent à celles du prix des fontes.

Peut-être, probablement même, le four électrique étudié avec soin, réalisé déjà sous diverses formes, apportera un concours novateur à la sidérurgie.

Le maître de forges du XIXe siècle a dû se faire mécanicien et chimiste; au XXe siècle il devra être aussi électricien. —(Le Travail National).

UN MUSEE DES MOYENS DE TRANSPORT A BERLIN

Lorsqu'il y a plusieurs années le chemin de fer de Berlin à Hambourg fut acheté par l'Etat prussien, la gare de cette ligne se trouva bientôt insuffisante en présence de l'accroissement continu du trafic et on dut construire une nouvelle station dans un autre emplacement. L'ancienne gare étant restée sans emploi, on songea à en faire un musée pour les chemins de fer et, après quelques années de préparation, ce musée a été ouvert au commencement de cette année. Il porte le nom de "Kgl. Verkehrs- und Baumuseum", c'est-à-dire Musée des transports et de la construction. Il est consacré aux chemins de fer, aux voies navigables, aux transports et à l'architecture.

On a laissé tel qu'il était l'extérieur, mais on a profondément modifié la distribution intérieure, notamment dans le sous-sol où on a installé une station de force pour l'éclairage, le chauffage et la production de l'air comprimé. Ce dernier est employé pour actionner certains appareils de démonstration. Dans une cour voisine se trouvent divers objets que leurs trop grandes dimensions empêchaient de placer dans les salles du musée.

Les pièces exposées sont divisées en trois catégories dont la première, les chemins de fer, est la plus importante; elle est subdivisée en huit groupes. Le catalogue ne comprend pas moins de 6,000 objets dont les quatre cinquièmes sont des modèles d'un prix élevé et le reste des dessins, photographies et livres.

On rencontre d'abord dès l'entrée une collection de rails, traverses, aiguilles et croisements allant des plus anciens aux plus récents modèles, ainsi que des spécimens des outils pour la pose et l'entretien des voies. On trouve également des échantillons de rails et de traverses hors de service et des appareils d'essais pour montrer l'influence des chocs sur la voie au passage d'un matériel pesant. Les diagrammes représentent l'accroissement de poids, de longueur et de hauteur des rails depuis 1842. Sont exposés aussi des modèles de barrières de sûreté et de dispositifs pour passages à niveau. Cette question a une grande importance en Allemagne où on rencontre partout des passages à niveau gardés, tandis qu'en Angleterre on rencontre très peu de passages à niveau; aux Etats-Unis, en dehors des villes, les passages avec barrières et gardes sont à peu près inconnus. Le système anglais est idéal comme sécurité, mais il est extrêmement coûteux, et on doit les protéger le mieux possible.

Une seconde subdivision a trait à la construction des chemins de fer et contient des modèles de gares, de bâtiments d'administration, remises, réservoirs d'alimentation, etc. Une place à part est occupée par un superbe modèle de la gare d'Altona; c'est un type de la gare classique allemande; il est particulièrement intéressant, parce qu'il contient une station d'électricité pour la traction d'une ligne locale. De nombreuses photographies, des cartes et des diagrammes complètent cette partie.

Un autre groupe est consacré à une catégorie d'objets qui ont fait l'objet d'études spéciales en Allemagne et qui ont été très remarqués à l'Exposition de St-Louis où le Gouvernement allemand avait fait une exposition très complète établie dans un bâtiment spécial. Il s'agit des appareils de sécurité tels que signaux et changements de voie actionnés à la main ou par l'air comprimé, ou l'électricité, avec modèles pour voie unique ou pour double voie, etc., pouvant être manœuvrés. D'anciens types présentés à côté font voir le progrès accompli. Une machine à signaux avec ses accessoires de grandeur naturelle est installée dans la cour.

Le quatrième groupe contient le matériel roulant qui occupe la plus grande partie du musée. On trouve quantité de modèles de vieilles machines et voitures placées sous des vitrines; ainsi la locomotive Adler, du premier chemin de fer établi en Allemagne, Nuremberg-Fürth 1835, et la Borussia du chemin de fer de

Cologne-Minden de 1848, des locomotives modernes de divers types, pour usage général, emplois industriels, chemins de fer de montagnes, des tenders, des modèles de parties réparées, bogies, chaudières et leurs accessoires, soupapes, sifflots, foyers, échantillons de tôles rivetées, tubes, etc. Une pièce intéressante est un abri de locomotive récente, de grandeur naturelle, avec tous les appareils à l'usage du mécanicien et du chauffeur. Un escalier permet au public d'y accéder et d'en faire un examen détaillé. Il en est de même du modèle de la boîte à fumée d'une locomotive à quatre essieux, dont trois accouplés avec surchauffeur Schmidt. Dans le voisinage se trouve une vieille chaudière datant de 1858, coupée dans le sens de la longueur pour faire voir l'intérieur et la tubulure et aussi les effets de l'eau et du foyer sur les parois correspondantes.

Les voitures et wagons sont encore plus largement représentés, on y trouve toutes les catégories de véhicules de première, deuxième, troisième et quatrième classes, wagons-postes, fourgons, wagons de secours, funéraires, restaurants, salons, sleeping-cars, etc. Un wagon à voyageurs de troisième classe, remontant à 1843, avec banquettes en bois nu, est exposé dans la cour. Des modèles représentent la composition des trains de marchandises; on y voit tous les types de véhicules, y compris les genres spéciaux, wagons pour longues pièces de bois, rails, chaudières, savons, produits chimiques liquides, poisson, bestiaux, etc. On voit aussi des pièces détachées, freins, essieux, roues, attelages, appareils pour l'éclairage à l'huile, au gaz, à l'électricité, turbine à vapeur actionnant une dynamo, dispositifs de chauffage et de ventilation. Une chose très intéressante est une batterie de freins du système Westinghouse comprenant vingt freins et une autre semblable du système Carpenter; ces installations sont destinées à faire voir le fonctionnement des freins continus sur un train de vingt voitures. Ces appareils sont actionnés par l'air comprimé produit dans le sous-sol, comme il a été indiqué plus haut.

Actuellement, on se préoccupe très sérieusement, comme du reste dans tous les pays où l'industrie est largement développée, de l'introduction plus ou moins générale de la traction électrique; ainsi une partie spéciale a été réservée aux appareils concernant cette question. Grâce à des dons importants des deux principales Sociétés de construction électrique de l'Empire, on peut suivre dès le début le développement de ce mode de traction. Il n'y a pas moins de cinq cents objets exposés, conducteurs aériens et souterrains, isolateurs, câbles de transmission de courant, détails de matériel roulant, appareils de sûreté. Un modèle très intéressant est celui du fameux wagon électrique qui, pendant les essais sur

SORBÉTIÈRES

QUI SE VENDENT

ELLES SONT

Bien Annoncées,
En Demande,
Facilement Vendues,
Satisfaisantes à l'usage,
D'une Renommée connue.



ELLES EXCELLENT pour

Le Fonctionnement aisé,
La Congélation Rapide,
L'Economie,
La Commodité,
Les Résultats Pratiques.

"LIGHTNING"

EN VENTE PARTOUT, CHEZ LES PRINCIPAUX MARCHANDS DE GROS.



"GEM"



"BLIZZARD"

Notre ligne de Sorbétières comprend la plus grande variété faite dans une seule manufacture. Elle réunit tout ce qu'il y a de meilleur et d'un mérite intrinsèque dans une Sorbétière. Nous faisons en outre des Sorbétières avec Volants ou Poulies, ainsi que des Machines à Congélation et à Briser la Glace.

PROCUREZ-VOUS LES CATALOGUES.

NORTH BROS. MFG. CO.,

- Philadelphia, Pa., U.S.A.

la ligne Berlin-Zozzen, réalisa la vitesse sans précédent de 124 milles à l'heure.

Dans le groupe suivant se trouve exposé ce qui concerne les ateliers et les machines-outils. Les chemins de fer de l'Etat ne construisent ni machines ni wagons, mais ils possèdent six grands ateliers de réparations pour le matériel roulant. On trouve un modèle en relief de l'atelier d'Opladen. Pour les machines-outils il y a des modèles de tours pour roues de locomotive et pour essieux coulés, des marteaux-pilons, de presses hydrauliques à caler les roues, de vérins de grues mobiles, etc. On voit un grand modèle, pouvant fonctionner, de l'installation de ventilation du tunnel Kaiser Wilhelm, près du Rhin. D'autres modèles sont disposés de la même manière. Il y a aussi des modèles de ferry-boats, d'ancienne et de nouvelle construction.

Une autre subdivision est relative à l'exploitation pour les voyageurs et les marchandises. On y voit des quantités de pièces imprimées, diagrammes, règlements pour les chefs de gare, aiguilleurs, conducteurs, garde-barrières, avec les uniformes et les outils. On doit mentionner un bureau de délivrance des billets complètement installé, avec machines à timbrer, bascule pour peser les bagages, monte-charges, etc. Une collection très précieuse de billets, remontant à une époque déjà éloignée, est contenue dans un album.

En Allemagne, on se préoccupe particulièrement du bien-être du personnel. On trouve de nombreux modèles en relief d'infirmières, maisons pour ouvriers, et employés, appareils médicaux, dispositions de désinfection, etc., avec aussi des plans et photographies y relatives. Des diagrammes indiquent les recettes et dépenses des chemins de fer depuis cinquante ans, ce qui met en évidence d'une manière frappante l'accroissement des recettes nettes. On voit un obélisque formé de trois blocs dont chacun représenterait en or les sommes totales dépensées pour les malades, les blessés et les invalides, formant un total de 164 millions de francs pour la décennie allant de 1895 à 1904.

L'article dont nous extrayons ces lignes, et qui est emprunté à un journal américain, fait observer que ceci devrait être une leçon pour certaines Compagnies des Etats-Unis qui ne dépensent absolument rien pour les questions philanthropiques, bien que leurs recettes soient énormes.

Avant de terminer cette revue, il est bon de dire quelques mots de la partie concernant les voies navigables qui se trouve dans l'aile orientale du musée. Elle comprend les travaux de construction pour les rivières, lacs, canaux, ports et côtes. On y trouve des modèles de barrages, réservoirs, écluses, viaducs, ponts, etc. de navires de diverses espèces, de dragues de brise-glaces, de feux

flottants, etc. On voit aussi deux locomotives électriques pour halage sur canaux et des modèles de phares, de projecteurs, de sirènes de brume. Un objet à signaler est un modèle en relief de l'île d'Héligoland.

Trois salles sont réservées au génie civil et à l'architecture. On y remarque de beaux modèles de bâtiments de l'Etat, ainsi que des photographies de ceux-ci. Des dessins apposés sur les murs font connaître les détails du chauffage, de la ventilation et de l'éclairage, et on trouve des échantillons des matériaux de construction, tels que marbre, pierres, granit, verre et linoléum.

On a adjoint au musée, plus récemment, une bibliothèque et une salle de lecture où se trouvent les journaux techniques et les ouvrages de même nature; on y trouve aussi quantité de dessins relatifs aux objets exposés.

Ce musée constitue une précieuse addition à la liste des établissements d'instruction publique que possède l'Allemagne et sa création doit être signalée comme un fait intéressant les ingénieurs de tous les pays. On sait d'ailleurs qu'il a été créé à Munich un musée analogue, mais d'un ordre plus général.—(Moniteur Industriel).

UN METAL D'AVENIR: LE MANGANESE

Certes, il peut sembler au premier abord, quelque peu bizarre de désigner sous le vocable: "d'avenir" un métal connu depuis la plus haute antiquité! Etant donné l'étendue, la multiplicité des connaissances humaines, on ne peut évidemment tout approfondir. Les profanes que leurs goûts ou les hasards de l'existence auront éloignés de ces questions particulières n'y verront certainement pas malice; mais, dit M. Lecomte-Denis, ingénieur civil des Mines, dans la revue "l'Extrême-Orient", il n'en sera peut-être pas de même pour ceux que leurs études auront poussés de ce côté sans cependant les éclairer complètement. Ils s'étonneront, d'abord, à bon droit, croiront-ils, que ce métal qualifié "d'avenir" n'ait pas depuis longtemps fait ses preuves, ne se soit pas révélé au monde par des propriétés éclatantes, imposé à l'admiration universelle par un bouleversement quelconque des idées généralement admises, des lois de la matière, des faits tangibles chaque jour vérifiés et renouvelés. Tel a été le sort du radium, par exemple, que les merveilleux travaux des Curie, des Becquerel, etc., ont fait sortir du néant.

Mais, si la quantité d'énergie latente du radium est immense, en revanche, c'est par milligrammes qu'il faut compter le corps qui la contient. Si les propriétés des quelques combinaisons chimiques qui le renferment (seules formes sous lesquelles on le connait) viennent je

ter le désarroi dans nos conceptions actuelles des lois qui président à l'organisation, aux fonctions de la matière, c'est à la suite de combien savantes, délicates et pénibles opérations de laboratoire qu'on peut les obtenir, les extraire de minerais déjà très rares et où le produit dont elles dérivent n'existe qu'à l'état de quelques grammes par tonne.

Tout autre est le métal qui nous occupe; la croûte terrestre en renferme des quantités relativement considérables. S'il n'a pu encore donner sa véritable mesure c'est que le développement progressif de la science humaine ne l'avait pas permis. Son rôle a, pendant des siècles, passé inaperçu! S'il semblait se cacher par modestie, il ne tardera pas à reprendre sa revanche; c'est un métal du plus grand avenir. La lecture de ce que nous allons expliquer le démontrera surabondamment.

Nous avons dit que le manganèse était connu dès la plus haute antiquité. Il est, en effet, contemporain de l'homme. Tout étonnant que cela puisse paraître, c'est pourtant un fait acquis aujourd'hui.—Après les derniers bouleversements de la croûte terrestre, longtemps après que les convulsions de notre globe eurent donné à notre sol sa configuration actuelle, à peu de choses près,—nos ancêtres durent, en Europe tout au moins, chercher un abri contre l'abaissement de la température dans les cavernes creusées par l'action des eaux souterraines. C'est cette période que l'on a appelée Magdalénienne, pendant laquelle l'homme, à l'aide de silex taillés, chassait le renne, le cheval, etc., pour les besoins de sa nourriture. On a pu constituer ce qu'il devait être la vie à cette époque, grâce à des ossements accumulés dans les grottes, pêle-mêle avec des débris humains et des monceaux de silex taillés. On a pu reconnaître même le degré de civilisation des premiers êtres connus aux dessins qu'ils ont grossièrement exécutés sur les parois rocheuses et—première enfance de l'art—qu'ils coloraient quelquefois.

Mais Rubens n'eût pas envié leur palette! les seules couleurs employées pour dessiner ou pour donner des tons aux figures gravées sur les roches sont le rouge, le brun et le noir.—Encore provenaient-elles le plus souvent de la matière elle-même, non préparée, mais dont le peu de dureté permettrait de laisser des traces sur une matière plus dure à la façon du graphite sur le papier.

Ces couleurs sont constituées par le • l'ocre rouge ou brune très fortement manganésifère; les couleurs les plus sombres sont même presque exclusivement dues aux oxydes de manganèse purs.

Nos ancêtres tiraient leurs produits de décoration du sol même sur lequel ils vivaient, de ce "limon des cavernes" produit d'érosion par les précipitations atmosphériques des affleurements des gîtes métallifères englobés et intimement mê-

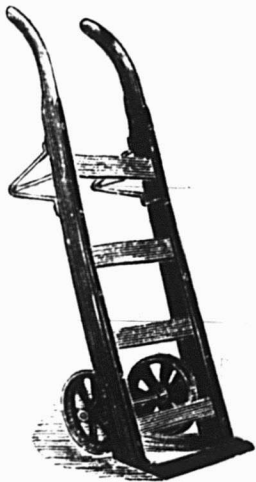
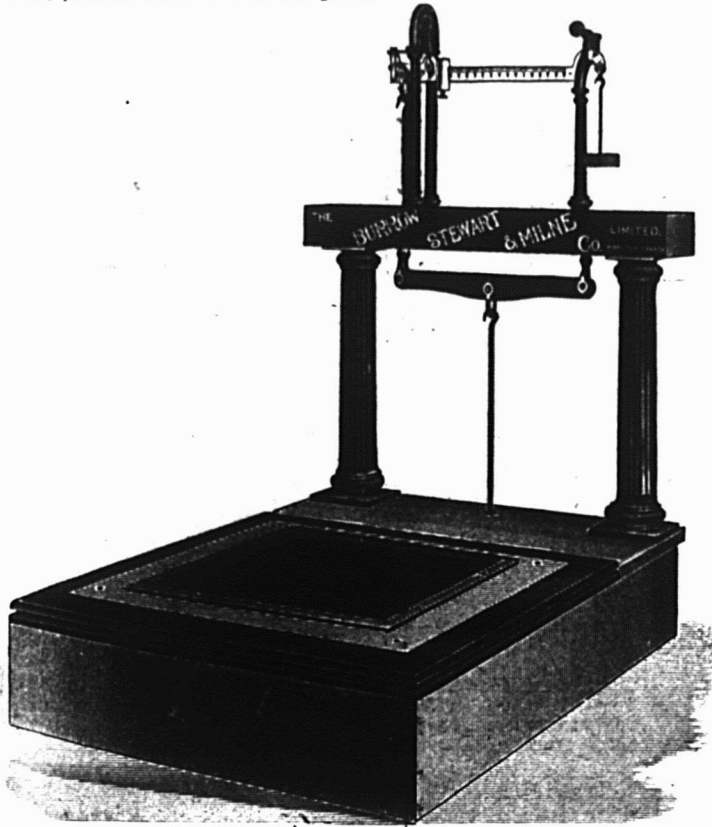
LES BALANCES "IMPERIAL STANDARD"

sont Fabriquées au Canada dans la ville de Hamilton, aux usines de
THE BURROW STEWART & MILNE COMPANY, Ltd., établis comme
 fondeurs depuis 44 ans, et qui fabriquent des balances depuis 30 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 un drachme jusqu'aux grandes Balances-Bascules de Chemins de Fer, pesant cent tonnes ou plus.

Bascules à Plate-Forme

De toutes capacités
 de 300 à 3000 Lbs.



Trucks pour Entrepôts,
 Trucks pour Chemins de Fer,
 Trucks pour Bateaux,
 Trucks pour Barils,
 Trucks Wagons à 4 roues,
 Brouettes pour Bagages,
 Trucks pour Carrières.

Liste Spéciale de Trucks envoyée sur demande.

Nous fabriquons également une ligne spéciale à meilleur marché de Balances Précises, de Balances Union, de Bascules à Plate-Forme qui sont très populaires et connues sous le nom de

Au-delà de 300 Variétés

Balances pour Bouchers,
 Balances pour Salles de Bain,
 Balances pour Confiseurs,
 Balances pour Laiteries,
 Balances pour Pharmaciens,
 Balances de Fonderies,
 Balances pour Entrepôts de Grain,
 Balances pour Élévateurs de Grain,
 Balances pour Epiciers,
 Balances pour Thé,
 Balances pour Lettres et Balances Postales,
 Balances pour Dépôts de Chemins de Fer,
 Bascules pour Voies Ferrées,
 Bascules pour Laminoirs,
 Bascules pour Viande et Poisson salés,
 Bascules pour Bétail.

Règles d'Acier, Fléaux de Balances et Balances de toutes sortes pour Magasins et Entrepôts.

Balances Champion Jewel

The Burrow, Stewart & Milne Co., Limited, HAMILTON, ONTARIO.

QUELQUES FORTS ARTICLES de VENTE MAXWELL

Dans cette page, nous représentons quelques-unes des spécialités Maxwell en Quincaillerie, qui ont rapporté de l'argent aux marchands dans tout le pays, pendant de nombreuses années. Quelques-unes d'entre elles sont reconnues comme les "meilleurs articles de vente" dans leur ligne. Dans la page en regard, se trouvent quelques-uns de nos articles plus nouveaux qui, en temps voulu, deviendront forcément populaires comme les anciens.



Baratte Favorite.

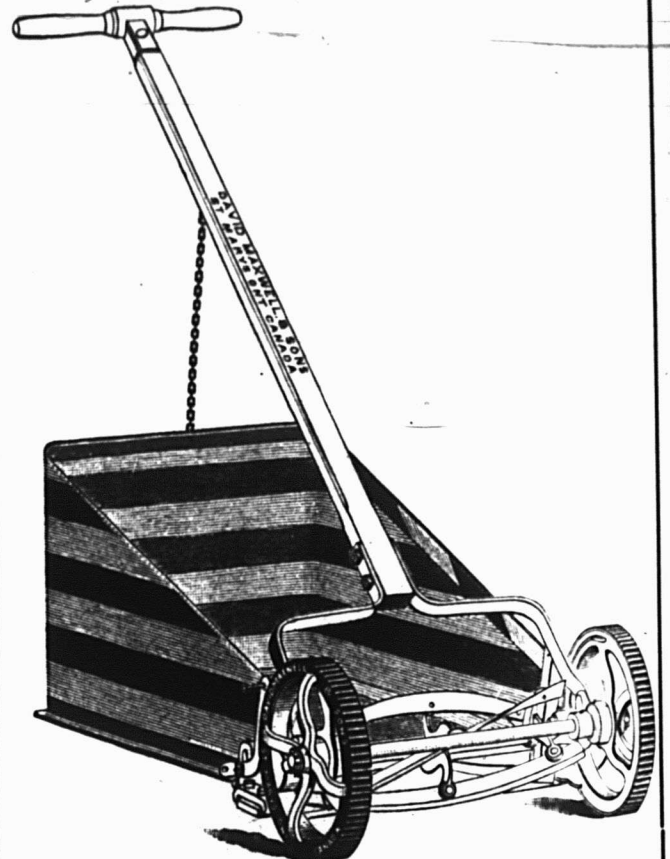
Favorite en fait aussi bien que par le nom, plus de barattes "Favorite" étant vendues que toutes les autres combinées. Faite en huit grandeurs différentes, barattant de $\frac{1}{2}$ à 40 gallons. Actionnement perfectionné, au pied et à levier, coussinets à cylindres, tourillons boulonnés, articulations saisissables, fini supérieur.

Machine à Laver Puritan

Des milliers en ont été vendus pendant les quelques dernières années, et la machine "PURITAN" est maintenant reconnue comme un article leader dans le commerce.

Brouettes

Faites en neuf genres différents, depuis le type le plus solide de brouette pour ferme en usages généraux, jusqu'à notre nouvelle Brouette de Jardin, légère, du modèle le plus récent, et notre Brouette à Mortier, à Plateau en Acier, avec Roue en Acier, etc. Voyez la Brouette de Jardin sur la page en face.



Tondeuses à Gazon.

Avec ou sans appareil à Recueillir le Gazon; grandeurs variant de 8" à 22" en largeur, hauteur des roues, 8" à 11 $\frac{1}{2}$ "; trois à six lames, convenant à toutes les catégories de clients.

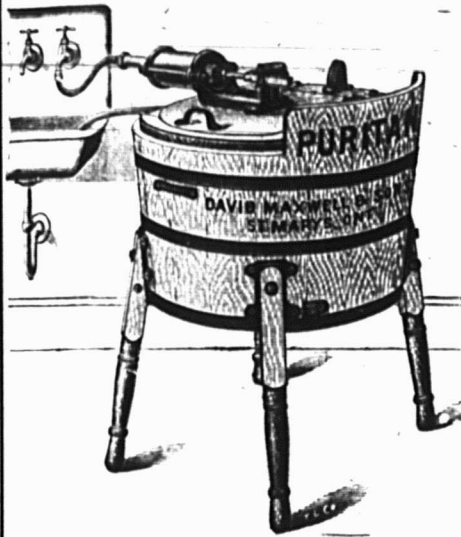


DAVID MAXWELL & SONS, - St. Mary's Ont.

Agence à Montréal, 446 et 448, rue St-Paul,

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

Nos Nouvelles Spécialités en Quincaillerie



Machine à Laver à Moteur "Puritan"

Parmi les nouvelles additions à notre ligne de Spécialités de Quincaillerie est notre Machine à Laver à Moteur Puritan. Le Moteur Puritan est de la construction interne la plus simple ; il fonctionne avec moins de pression d'eau et est moins sujet à se déranger que tout Moteur construit jusqu'alors.

Nouvelle Calandre "Royal"

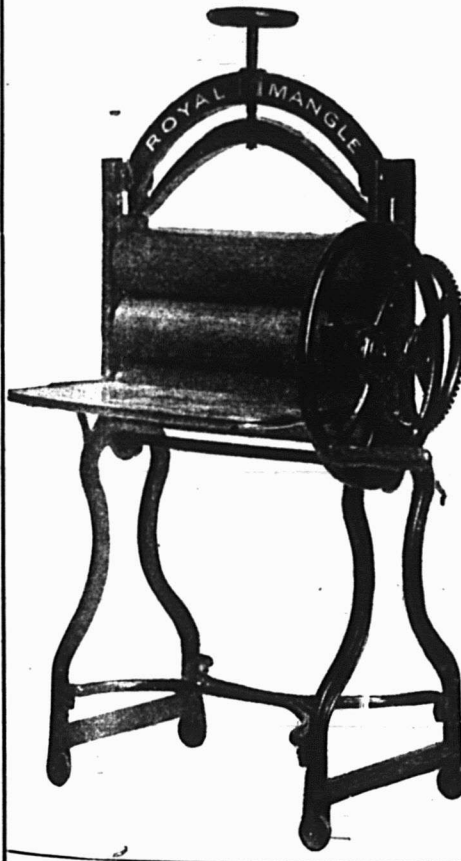
Nouvelle Machine placée tout récemment sur le marché, absolument moderne sous tous les rapports, qualité et fini non surpassés.

Machines à Laver 'Spotless' et 'Blue Belle'

Du style de machines à frottoir, ce sont des perfectionnements dans les lignes de Machines à Laver agissant sur le principe du frottoir.

Tordeuse "Blue Belle"

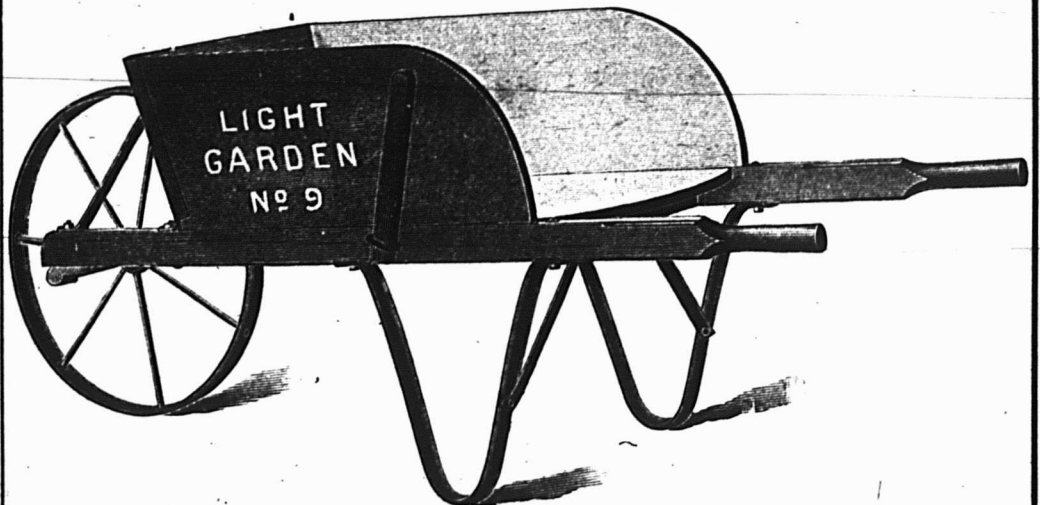
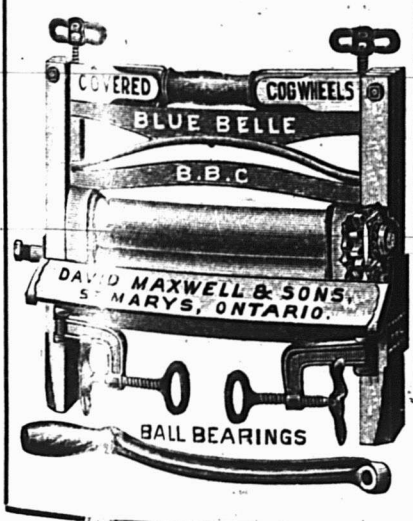
Machine à fini strictement de haut grade, vendue uniquement avec des rouleaux garantis 5 ans ; supérieure comme fini et n'ayant pas de rivale parmi les machines canadiennes ou importées.



DAVID MAXWELL & SONS

ST. MARY'S ONT.

Agence à Montréal, 448-448, rue St-Paul.



lés aux masses entraînées d'argile et de sable.

Les morceaux de minéral les plus tendres, les plus fortement imprégnés, les plus faciles à se pulvériser étaient ceux qui contenaient le plus de manganèse. C'étaient ceux-là que les premiers artistes choisissaient. Plus tard, beaucoup plus tard, lorsque l'homme devint assez civilisé pour commencer à s'entretenir, il lui fallut des armes plus perfectionnées que les silex taillés, les os pointus ou les haches de bronze. C'est au fer qu'il s'adressa comme il le fait encore aujourd'hui, et c'est encore au manganèse qu'on doit les premiers essais de métallurgie du fer.

En effet, les anciens qui connaissaient bien peu de métaux n'ont pu arriver à fondre le minéral de fer que lorsque ce minéral était très pur et contenait une forte proportion d'oxyde de manganèse.

J'ai été particulièrement frappé, dit l'auteur, aussi bien dans les massifs si grandioses de l'Atlas, aux confins du Maroc, près de Nedromah et de Lalla Margnia, que dans ses ramifications et contreforts en Oranie, sur les plateaux du Djurdjura en Kabylie, dans le Filfila ou bien dans les sauvages gorges du Djebel Zaghouan en Tunisie, de constater avec quelle précision, avec quel soin les Romains avaient fouillé, vidé les grottes primitivement remplies de minéral ferrugineux et manganésifère.

Partout l'aspect en est le même; des anfractuosités plus ou moins gigantesques aux formes les plus capricieuses, les plus titaniques, les plus pittoresques, dues à ce qui est resté des parties rocheuses non attaquées par les eaux souterraines probablement très chaudes qui charriaient en dissolution les masses métalliques plus tard déposées sur les parois plus résistantes et non rongées.

Partout, ces parois sont rouges, brunes, brun noirâtre. Partout aussi on enlevé jusqu'aux dernières traces de minéral qui s'y trouvait plaqué à l'état pulvérulent.

Le sol en est intimement imprégné. C'est presque toujours un sable argileux rouge, uniquement formé d'hématite qui à l'analyse révèle jusqu'à 15 p. c. d'oxyde de manganèse.

Dès la sortie de la grotte vidée, on peut ramasser encore aujourd'hui en certains endroits des centaines de livres de scories très riches en minéral, mais partout leur présence a été constatée.

L'abondance relative, la richesse et la quantité du minéral, le défaut de connaissances pratiques, avaient pour résultat un gâchage énorme surtout avec les moyens rudimentaires employés. Preuve la plus indéniable de la facilité de fonte de ce minéral qu'on ne transportait jamais. Les exploitants vidaient la grotte où le dépôt s'était effectué, ramassaient sur place le bois nécessaire et à l'aide de pierres accumulées grossièrement ils

formaient une sorte de cuve où ils obtenaient avec un soufflage grossier du fer de première qualité. C'est ce que nous avons appelé depuis "la méthode Catalane". Mais ils employaient et ils n'employaient que les oxydes de fer qui contenaient beaucoup d'oxyde de manganèse. Sans aucune connaissance de la chimie, sans notions très exactes des principes métallurgiques, ils savaient cependant distinguer les bons minerais des mauvais, et jamais ils n'ont pris de minerais qui n'étaient pas fortement manganésés.

Ce qui en reste en fait foi, comme d'ailleurs la preuve contraire, puisque dans la région de Ténès par exemple, à Gouraya, à Cherchell comme plus loin à l'antique Stora près Philippeville et à Bône—l'Hippone romaine—aux ruines de Carthage près Tunis, tout le long de cette côte où l'on retrouve encore les vestiges de la plus belle civilisation romaine et carthaginoise où des villes nombreuses, fort peuplées et florissantes étaient ornées de splendides fontaines, de statues colossales, de mosaïques merveilleuses, de temples aux proportions gigantesques, de thermes savamment organisés en même temps que du goût le plus pur où les vasques d'onyx alternaient avec les baignoires de marbre, il existe encore beaucoup d'affleurements ferrugineux qu'ils connaissaient forcément puisque leurs routes les traversent, puisque souvent ils ont ouvert et exploité tout à côté des carrières pour se procurer les matériaux nécessaires à leur construction ou à l'empiècement, au dallage des chaussées. Ils se sont cependant bien gardés d'utiliser ces minerais parce qu'ils sont siliceux et ne contiennent que fort peu de manganèse.

Il est donc juste de dire qu'à proprement parler, on se servait bien du manganèse, mais qu'on ignorait son existence.

Ce n'est qu'en 1774 que Scheele le découvrit dans la magnésie noire qui était tout simplement du bioxyde de manganèse impur.

Jusqu'aux recherches de Scheele on avait considéré cette magnésie noire comme un produit minéralogique de peu d'importance; Pott, en 1740, le regardait comme une mine de fer.

Dans son traité de minéralogie publié en 1758, Cronstedt classa cette substance comme une terre particulière, enfin Kalm, en 1770, avança que cette matière pourrait bien contenir un métal particulier.

Scheele démontra que la magnésie noire était un oxyde, une chaux comme on disait alors, comparable à l'oxyde de plomb, et ce fut Gahn qui le premier, d'après les conseils de Scheele, le réduisit par la chaleur et obtint le manganèse métallique.

Gahn donna au métal isolé le nom de magnésium: et c'est en faisant connaître en français les "opuscules de Bergmann" où ses propriétés étaient décrites que

Gayton de Morveau proposa en 1786 de traduire magnésium, non pas par magnésine, ce qui aurait occasionné des confusions, mais par manganèse.

L'usage de ce dernier nom a prévalu dans la science. Mais s'il y a un siècle et quart qu'il a sa place dans la nomenclature chimique après bien des milliers d'années qu'on l'employait sans le connaître, il n'y a que bien peu d'années qu'on sait produire le manganèse pris en masses assez importantes.

Bien peu de personnes en ont vu. Il a fallu le développement du four électrique pour l'obtenir, pour avoir le corps à l'état métallique.

A vrai dire et vraisemblablement pendant de longues années encore, le manganèse à l'état de métal pur, chimiquement, n'offre et n'offrira qu'un intérêt secondaire.

C'est là précisément une de ses qualités et non des moins curieuses puisqu'elle réside dans ce fait qu'on n'a pas besoin industriellement d'obtenir à l'aide d'opérations coûteuses le métal lui-même pour utiliser ses admirables propriétés.

Ce sont ses combinaisons, ses minerais mêmes dont on se sert comme agents des plus précieux. Mais il ne s'en suit pas qu'on renonce pour cela au produit pur, lequel est maintenant obtenu avec la plus grande facilité au four électrique, en masses aussi considérables que l'on veut. C'est ainsi qu'à la dernière exposition franco-britannique on pouvait voir un bloc de 112 livres de manganèse pur d'un beau gris d'acier à cassures blanches qui rappelle par son aspect la fonte de fer et qui, polie, présente un bel éclat.

Il est à présumer que c'est précisément parce qu'ainsi il n'apparaissait pas en pleine lumière, parce qu'il se cachait pour ainsi dire sous les diverses formes de ses composés que le manganèse, jusqu'à ces dernières années, fut si peu connu.

Et pourtant, nombreuses sont les industries qui l'emploient, qui sans lui ne pourraient subsister. Les citer toutes—avec les explications indispensables—formerait matière à un gros volume. Nous nous bornerons donc simplement à les énumérer.

Tout d'abord, c'est sous forme d'oxyde qu'on l'emploie et plus particulièrement c'est son minéral, la pyrolusite, l'oxyde naturel qui est utilisé.

Cela dit la métallurgie est, naturellement, la grosse consommatrice.

Depuis que les Romains utilisaient les vertus insoupçonnées des minerais manganésés, les progrès de cette science ont franchi de rudes étapes.

On a mieux vu le parti qu'on pouvait tirer d'un corps aussi utile et l'on a cherché non pas seulement à produire, grâce à lui, plus facilement du fer et de la fonte, mais encore à l'y incorporer en quan-

JAMES HUTTON & CO., Montréal, sont les Seuls Agents au Canada de plusieurs Manufacturiers Britanniques de Confiance.

Les principaux sont

Joseph Rodgers & Sons

LIMITED

SHEFFIELD, ANG.

Couteliers de Sa Majesté le Roi Edouard VII

EVITEZ LES IMITATIONS DE NOTRE

COUPELLERIE

EN VOUS ASSURANT QUE CETTE MARQUE
EXACTE SE TROUVE SUR CHAQUE LAME.



STEEL, PEECH & TOZER, Limited, Sheffield, Angleterre — Essieux, Bandages en Acier et Acier à Ressort. L'acier à Ressort "Phoenix" est le **MODÈLE-TYPE** ACCEPTÉ en Canada.

W. & S. BUTCHER, Sheffield, Manufacturiers de RASOIRS, LIMES, etc. Ces lignes ont une bonne renommée et sont tenues par tous les principaux Marchands de Quincail-lerie dans tout le Canada.

THOS. GOLDSWORTHY & SONS, Manchester — EMERI, TOILE D'EMERI, etc.

Par décret spécial de S. M. le Roi Edouard VII

Burroughes & Watts

LIMITED

Manufacturiers de Tables de Billards, **LONDRES, Angleterre**

Ont reçu le **GRAND PRIX**, la Plus Haute Récompense Possible,
à l'EXPOSITION FRANCO-BRITANNIQUE.

THOS. JENKINS & CO., Birmingham — Fusées et Signaux pour le Brouillard,

JAMES HUTTON & CO.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA

232, rue St-Jacques,

MONTREAL

tités variables de plus en plus considérables.

De ce jour, une ère nouvelle s'ouvrait. Successivement on obtenait des alliages de fer et de manganèse contenant de 2 jusqu'à 25 p. c. de ce dernier métal, qu'on dénomait spiegeleisen et qui étaient en réalité, des fontes manganésées bien supérieures aux fontes ordinaires et qui cependant n'eurent pas tout d'abord beaucoup de succès dans l'industrie. Puis vint la fabrication des ferro-manganèses où la proportion de manganèse dépassa 25 p. c. et dont l'industrie ne saurait plus se passer. Elle utilise maintenant d'une manière courante des ferro-manganèses d'une teneur de 80 à 85 p. c. de manganèse. Timide à son début, exigeant même un tour de main tout particulier, cette fabrication engloutit maintenant des centaines de mille tonnes de minéral; la production augmente chaque jour et on peut cependant satisfaire à la consommation.

La nouvelle impulsion que lui ont donnée les procédés électriques, la pureté du produit final, les qualités de premier ordre qu'il donne aux fers, aux aciers obtenus, ne sont cependant qu'un premier pas dans le développement de son utilisation.

Si l'on songe à la demande croissante sans cesse croissante des aciers industriels, si l'on réfléchit au prodigieux essor que les voies ferrées, les machines, les constructions métalliques de tous genres sont appelées à prendre, on peut voir à quel point il va être nécessaire d'extraire du sol des quantités de plus en plus considérables, non seulement de minerais de fer—dont la qualité baisse de jour en jour—mais aussi de manganèse qui, du rôle primitif d'adjuvant passe au premier plan pour donner des produits irréprochables.

Il jouera ainsi, et cela de plus en plus, le double rôle de faciliter la fusion, de remonter le titre de minerais impurs ou pauvres, et de donner un alliage riche permettant la fabrication des aciers les plus fins.

Et cependant ce rôle, par lui-même, aussi bien dans la métallurgie du fer ou de l'acier que dans les autres alliages tels que le bronze manganéux et quelques autres applications, n'a pas encore été complètement élucidé. Que sera-ce donc lorsqu'on en connaîtra mathématiquement tous les secrets?

Le manganèse agit en réalité comme purifiant. Il passe, nettoie et entraîne toutes les impuretés dans les scories. En verrerie, il agit de façon presque semblable; enfin dans une de ses applications récentes, en agriculture, où comme on le verra plus loin il s'est révélé comme un fertilisant de premier ordre, il opère pour ainsi dire par catalyse, par son seul contact, à la façon des diastases.

Quoi qu'il en soit, l'industrie demande chaque jour au mineur des quantités

plus considérables de minéral de manganèse, pour la préparation du chlore, des chlorures décolorants, hypochlorites et chlorates, la purification du gaz d'éclairage, la préparation du brome, l'extraction de l'iode des végétaux marins, la fabrication de l'oxygène, les piles électriques, la décoloration du verre, la fabrication des verres de couleur, émaux, poteries, faïenceries, grès fins, etc., puis la coloration des savons, la fabrication du permanganate de potasse, la teinture et l'impression des tissus, la médecine etc., etc., et enfin pour l'agriculture, application qui mérite une mention spéciale.

C'est en ce cas le sulfate de manganèse que l'on emploie.

Jusqu'à ces derniers temps quelques vagues essais avaient été tentés, mais les recherches sur les oxydases et d'une manière plus spéciale sur la constitution chimique de la laccase ont démontré l'importance physiologique du manganèse en même temps que le développement que son emploi en agriculture comme fertilisant est appelé à prendre à bref délai.

Ces études ont amené les physiologistes à considérer le manganèse comme l'un des éléments indispensables au fonctionnement de la cellule vivante, et c'est ainsi que, par la connaissance de la laccase on a été conduit logiquement à expérimenter les combinaisons du manganèse comme engrais.

Ces expériences, instituées et poursuivies par le professeur G. Bertrand, dans une forme scientifique impeccable, avec les soins les plus minutieux, ont montré que le manganèse, à l'état de sel (sulfate) soluble, influe d'une façon presque miraculeuse, toutes choses égales d'ailleurs, sur la croissance des végétaux les plus variés.

Avec l'orge, les haricots, le blé, les pois, l'avoine, les choux, avec le riz surtout, le manganèse fait littéralement merveille à telles enseignes qu'une quantité de sulfate soluble représentant 25 livres d'oxyde de manganèse à l'acre augmente la récolte d'un bon tiers.

Nous voilà loin des cavernes préhistoriques ou de l'utilisation des minerais manganésés pendant les périodes punique ou gallo-romaines.

Chaque pas fait en avant dans l'étude de cet intéressant métal fait découvrir une propriété nouvelle et souvent curieuse. C'est ce qui explique la demande croissante de ses minerais et le développement que son marché est appelé à prendre parmi les métaux de grande consommation.

A une utilisation aussi vaste, aussi variée, il faut une production appropriée.

Heureusement les minerais de manganèse sont assez répandus dans la croûte terrestre; on les rencontre principalement sous forme d'oxydes, soit en rognons, soit en amas, soit même en filons d'une puissance assez considérable dans

les terrains primitifs ou de transition et dans toutes les couches géologiques en plus ou moins grandes quantités. Les plus importants d'entre eux sont la pyrolusite, la psilomélane, la braunite et la cerdèse. Mais c'est presque uniquement la pyrolusite qui constitue le minéral vraiment commercial et industriel. Car si l'industrie a besoin de minerais de manganèse, encore faut-il—(et c'est une condition "sine qua non")—qu'ils soient d'excellente qualité, d'une teneur suffisante, très purs. C'est ainsi qu'on accepte que des minerais titrant au moins 45 p. c. de manganèse et d'une teneur moindre de 0.18 p. c. en phosphore et 15 p. c. en silice qui sont les deux impuretés les plus préjudiciables, à cause de l'emploi subséquent en métallurgie.

Il va sans dire que les minerais titrant de 50 à 55 p. c. sont particulièrement recherchés et que ceux qui contiennent moins de 10 p. c. de silice sont l'objet d'une bonification dans les contrats deachat.

De tels minerais sont rares et, quoique nombreux, bien rares aussi sont les gisements qui les contiennent, bien qu'ils doivent joindre à cette condition primordiale d'être économiquement exploitables et d'une puissance considérable.

L'essor donné à la consommation des minerais de manganèse a naturellement développé très rapidement la prospection de leurs gîtes dans toutes les parties du monde, mais bien peu de gisements sont susceptibles de donner des résultats appréciables, car ils ne réunissent pas les conditions voulues qui viennent d'être énumérées.

Seules, trois grandes régions du monde fournissent du manganèse: le Brésil, l'Inde et le Caucase, et encore pour les deux premières les conditions économiques sont-elles tellement défavorables que l'exploitation n'est rémunératrice qu'en raison de la teneur et de la quantité du minéral jointe à la facilité d'accès actuel, conditions qui d'ici peu seront plus réalisées.

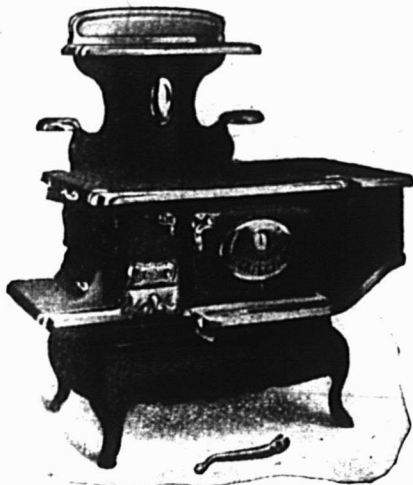
Au Brésil et surtout dans l'Etat de Minas Gerais on a profité des hauts cours pour exploiter sans aucune méthode des gisements qui demandaient au contraire à être méticuleusement organisés: on s'est précipité dans les parties riches à tort et à travers afin de diminuer le prix de revient, mais n'a fait aucune installation, et n'a exploité seulement ce qui était bon et facile à prendre; finalement on a tellement épuisé les gîtes que déjà beaucoup sont abandonnés parce que leur exploitation serait dès maintenant onéreuse.

Le même sort attend nombre de gisements qui au début pouvaient donner de belles espérances les plus mirifiques. En Inde, par exemple, les gisements de minerais qui viennent des districts de Vizagapatam, de Nagpur, de Chikmagalur et Mysore sont tellement mal placés au point de vue du transport que les coûts

Poeles, Fourneaux, Fournaises "Perfection" et Generateur d'Air Chaud "Kelsey."

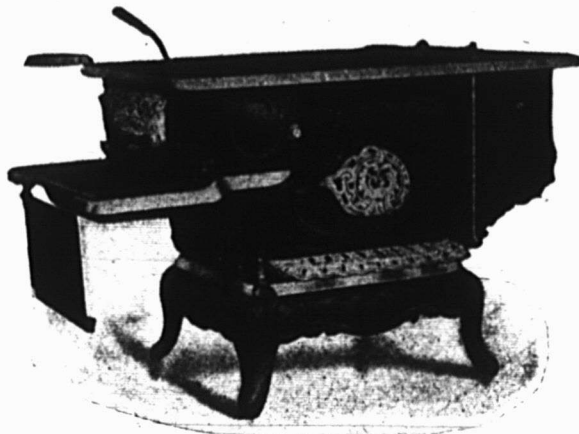
Poêles de Cuisine "Home Perfection."

La ligne la plus complète sur le marché de Poêles de Cuisine et Fourneaux à Bois. Quatre grandeurs — vastes foyers, splendidement nickelés et ornementés.



Fourneau "Crown Perfection."

Le Roi des Fourneaux pour la cuisson au four.



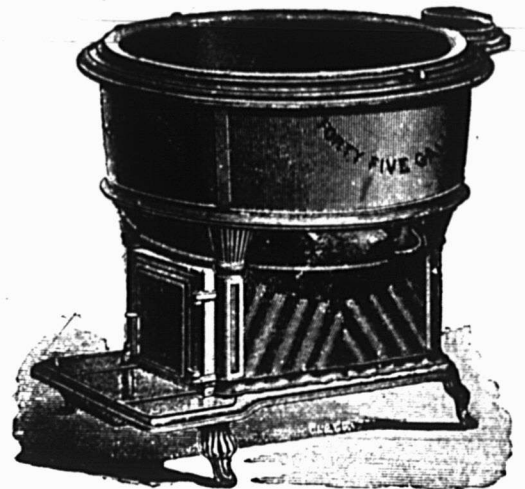
Le Fourneau "Crown Perfection" pour charbon et bois a plus de points de mérite réel pour la vente que beaucoup d'autres.

Chaque fourneau "Crown" vendu en fait vendre trois autres. Si économiques pour le combustible et si extraordinairement bons pour la cuisson au four, ils ne peuvent pas être surpassés.

Notre ligne de Chaudières pour Fermiers est des plus complètes. Nous fabriquons deux genres différents. Demandez des renseignements. Nos prix pour cette ligne sont très bas.

Voici une ligne de Poêles entièrement nouvelle, mise sur le marché pendant la saison 1908.

Beaux modèles Roccoco. Fours grands et carrés. Première classe sous tous les rapports.



Chaudière pour Fermiers, faite en deux genres, quatre grandeurs chacun.

MARQUE DE COMMERCE



"PERFECTION"

Nous espérons pouvoir publier notre nouveau catalogue de Poêles dans un mois environ. Si vous vous intéressez à notre ligne de poêles, demandez-le.

Notre spécialité en appareils de chauffage est le Générateur d'Air Chaud Kelsey. Si vous connaissez des écoles ou des églises ayant besoin de nouveaux appareils de chauffage, il sera de votre intérêt de nous en informer et nous vous soumettrons notre proposition d'agence exclusive pour 1909.

THE JAMES SMART MFG. CO., Ltd.
BROCKVILLE, ONT.

tion n'est possible que pour ceux donnant des minerais à teneur très élevée.

L'important gisement de Shimoga, par exemple, est à 45 milles de la station de Mahratta qui, elle, se trouve à 344 milles du port de Marmagoa.

Au Brésil c'est identiquement la même chose.

Les gisements que ce pays possède sont particulièrement situés dans les provinces de Minas-Geraes et Matto Grosso.

Tous sont à une distance considérable de la mer; c'est ainsi que parmi les plus importants ceux de Michel Burnier et le Queluz sont respectivement à 308 milles et 287 milles du port de Rio-de-Janeiro.

En dépit de la teneur, on comprend facilement combien le prix de revient se trouve augmenté par ce transport considérable.

Il résulte de ce fait que les minerais de l'Inde qui alimentent encore l'Europe pour une petite proportion seront loin de suffire d'ici peu de temps; ceux du Brésil vont presque exclusivement aux Etats-Unis.

L'Europe n'a donc pour s'alimenter que, pour ainsi dire, les minerais du Caucase.

Mais par bonheur, la nature s'est plu en cette contrée si minéralisée à y accumuler le précieux métal. La Transcaucasie est actuellement et sera de plus en plus le plus gros producteur du monde en minerais de manganèse.

Son principal district minier, dont le centre approximatif est situé entre Batoum et Tiflis, c'est-à-dire entre la mer Caspienne et la mer Noire, mais beaucoup plus près de celle-ci, occupe une superficie de 100 milles carrés. Ce sont les fameux gisements du district de Sharopan et de la vallée du Tchorok où le minéral affleure partout, est d'une teneur élevée et d'une pureté remarquable.

D'une manière générale les couches manganésifères sont horizontales, formant une épaisseur totalisée de 10 pieds d'une exploitation et d'un triage faciles.

En particulier, les gisements du Tchorok ne sont qu'à 34 milles de Batoum et peuvent y être actuellement transportés soit par une route stratégique carrossable fort bien entretenue et toujours en pente vers Batoum, soit par le fleuve Tchorok, navigable pendant dix mois de l'année.

Aucun gisement de manganèse ne présente de situation économique semblable et la quantité de minéral qu'il contient est pratiquement inépuisable.

Et cependant la consommation mondiale annuelle de minéral à 50 p. c. peut être évaluée déjà à 1,200,000 tonnes.

On prévoit une augmentation très importante en peu d'années; mais fût-elle du double de la consommation actuelle que les seuls districts de Sharopan et du Tchorok suffiraient à l'alimenter pour

une grosse partie et pendant une période considérable d'années.

On voit donc par ce qui précède et on comprend dès lors l'intérêt puissant qui s'attache aux minerais de manganèse et surtout à ceux du Caucase.

Ce qu'il y a lieu de faire dès maintenant, c'est de s'y établir avec les éléments nécessaires à une production intensive; c'est de modifier du tout au tout les procédés rudimentaires actuels et d'exploiter rationnellement; c'est de grouper des concessions sérieuses et de créer une organisation industrielle pratique afin de tirer parti de ces immenses richesses minières dont le profit peut être si grand.

LE "TELEPOST"

Il y a un an, peu de personnes relativement auraient compris ce dont tout le monde parlait si le mot "telepost" avait été prononcé dans une conversation ordinaire. Toutefois, aujourd'hui, il n'y a probablement pas un seul endroit des Etats-Unis où l'on ne connaisse quelque chose de défini au sujet du système nouveau et réellement merveilleux de télégraphie automatique qui envoie des messages par les fils télégraphiques à une vitesse d'un millier de mots par minute. Le "telepost" est le résultat perfectionné de nombreuses années d'efforts scientifiques faits dans le but d'accomplir ce que les électriciens regardaient comme le résultat inévitable de l'art télégraphique, la transmission mécanique des messages. Plusieurs inventeurs ont imaginé des machines qui transmettaient les messages automatiquement à une grande vitesse et, dès l'année 1879, un des systèmes a été expérimenté. Malheureusement pour ces inventions de la première heure, les électriciens ne purent pas lutter contre leur ennemi juré, la charge statique d'un fil télégraphique. Aussi, bien que le système fonctionnât splendidement dans des conditions atmosphériques favorables, il était mis hors de service par les changements atmosphériques, les courants d'induction et autres troubles et rendu impraticable. D'autres systèmes automatiques furent produits, mais dans chaque cas, l'électricité statique gênait les opérations d'une manière si persistante qu'un service continu ne pouvait pas être maintenu. Après ces expériences futiles, les électriciens, en général, en arrivèrent à la conclusion que, si idéale que fût la télégraphie automatique en théorie, elle ne pouvait pas être mise en pratique avec succès. Mais M. Patrick B. Delany, ingénieur électricien expert, inventeur de nombreux perfectionnements dans la télégraphie, annonçait à son ami et associé, M. Thomas B. Edison qu'il s'occupait de l'électricité statique, car il croyait que le pro-

blème pouvait être résolu par un effort patient.

Il se consacra avec une énergie déterminée à des expériences qui, espérait-il le rendraient maître du principe. Il imagina de nouveaux mécanismes et appliqua de nouvelles théories au perfectionnement d'un système qui l'occupait pendant quinze ans avant qu'il découvrit la manière de traiter l'électricité statique (laquelle peut être décrite aux personnes non initiées comme un excès d'électricité dans un fil métallique, saturé, dont il faut se débarrasser avant que les signaux puissent être envoyés. C'est un élément très fantasque). En 1813, il obtint du gouvernement des Etats-Unis un brevet pour son invention pour le contrôle et l'usage de l'électricité statique—brevet qui lui donne et qui donne par son entremise à la Telepost Co., le droit exclusif d'employer la seule méthode par laquelle la télégraphie automatique rapide est possible. M. Delany réussit là où beaucoup de ses prédécesseurs d'un savoir brillant échouèrent, car le système Delany de télégraphie automatique rapide, connu sous le nom de "Telepost", a démontré d'une manière complète la confiance qu'on pouvait y avoir et son efficacité par toutes les températures dans les conditions les plus difficiles, et envoie ses mille mots par minute, quand des orages rendent impossible la transmission à la main.

Si remarquable que soit le résultat auquel est arrivé M. Delany au point de vue scientifique, son importance réelle est dans le fait qu'il ouvre le chemin à cette chose presque inestimable la télégraphie à bon marché. La faculté d'envoyer des télégrammes à raison de mille mots par minute signifie que le "telepost" peut transmettre sur un seul fil autant de messages que les Compagnies de télégraphe ordinaire peuvent en transmettre sur dix-sept fils et, avec quatre fils, elle peut faire tout ce que les autres Compagnies peuvent faire avec soixante-huit fils—ce qui veut dire que les méthodes à présent en usage permettent d'envoyer soixant mots par minute en moyenne. Mais comme le président et gérant général de la principale Compagnie de télégraphie dit que le taux moyen n'est que de trente mots par minutes, le "telepost" pourrait accomplir avec deux-fils ce que le système fonctionnant à la main fait ordinairement en exigeant cent trente-trois fils.

Avec une telle économie dans la construction, l'entretien, etc., le "telepost" peut fonctionner très profitablement avec des taux bas; et quelque satisfaisant que ce système soit pour un public qui paye depuis longtemps les taux les plus élevés au monde, il n'est pas surprenant que le "telepost" envoie des messages à raison de un cent par mot, un demi-cent par mot ou un-quart de cent par mot, avant le genre de message, mais ce taux bas est même réduit par le fait que le dia-

Succes Complet

Notre ligne de patins se trouve être celle qui donne les plus fortes ventes de la saison, et à juste titre, car nous croyons qu'il n'y a pas de patins sur le marché, d'une si bonne apparence, ayant de si fortes qualités de durée, ou un fini si beau.



Nous avons annoncé fortement notre Patin "Automobile" Modèle "C," à semelles en aluminium. C'est une ligne unique et exclusive qui a pris. Notre Patin "Automobile," Modèle "B," à semelles en acier, occupe le premier rang dans sa classe particulière — Absolument le meilleur sur le marché.

Les autres lignes sont également bonnes et aussi en avant de leurs rivales que le Modèle "C" et le Modèle "A."

Placez aujourd'hui vos ordres pour l'année prochaine — nous garantirons une forte campagne de publicité.

Ligne spéciale de Bâtons de Hockey, "Pucks," Courroies, Meules en Corindon pour Aiguiser les Patins, et Accessoires de Patins.

Nous avons ce que nous croyons être la meilleure ligne de Bâtons de Hockey vendue en quelque endroit. Manufacturée par un des meilleurs fabricants du Canada et à des prix qui permettent de les vendre plus bas que toute autre ligne sur le marché.

Ecrivez pour les prix de la saison prochaine.

Nous sollicitons les demandes des meilleurs marchands là où nous ne sommes pas représentés

Canada Cycle & Motor Co., Ltd.
TORONTO, WINNIPEG, VANCOUVER

Ligne de Patins C. C. & M.

Voici les prix de vente au détail des patins:

"Automobile", Modèle "C"	
Semelles en aluminium, lame en acier au nickel, bouts ronds et pointus	\$5.00
"Automobile", Modèle "B"	
Semelles en acier, lame en acier au nickel, plaquée et polie, bouts ronds	4.00
"Automobile", Modèle "A"	
Semelles en acier, lame en acier au nickel, plaquée et polie, avec ou sans arrêt de "puck"	3.50
Ladies' Auto	
Modèle très léger et élégant, fait spécialement pour dames, grandeurs 9, 9 1/2 et 10 uniquement.	2.50
Cycle 25	
Patin de haut grade, lame remontant en arrière, semelles en acier dépoli et lame en acier laminé et trempé, hautement polie et plaquée	2.50
Cycle 5	
Semelles en acier dépoli, lame courbe en acier laminé et trempé, hautement plaquée et polie	2.00
Cycle 15	
Patin de haut grade, lame droite en arrière, laminée et trempée, semelles en acier dépoli	1.50
Arctic Special	
Modèle nouveau, à lame remontant en arrière, en acier de haut grade non trempé, même modèle que le Cycle 25, pied divisé et talon plaqué d'acier dépoli, fort et de belle apparence	1.50
Yukon	
Semelles dépolies, lame droite en arrière en acier de haut grade non trempé, bien fini	1.25
Klondike	
Lame courbe en acier de haut grade non trempé, plaqué et poli, semelles en acier dépoli	1.25
Modèle 20B	
Mêmes lame et semelles que le "Yukon", et même matériel, mais non plaqué au nickel	0.75

tance ne compte pour rien dans le coût d'un message par telepost, les taux demandés étant les mêmes entre deux points quelconques. L'économie pour les hommes d'affaires communiquant entre New-York et Chicago, St-Louis, St-Paul et San Francisco, sera énorme dans le cours d'une année; ceux-ci verront avec plaisir l'extension d'un système qui leur offre de tels bénéfices pratiques.

Le "telepost" a déjà assez fait pour donner une signification pratique à la phrase descriptive employée il y a quelques mois par un membre distingué du Congrès des Etats-Unis décrivant ce système devant la Chambre du Congrès comme le "télégraphe de l'avenir", car ce système est certainement en train de s'emparer de toute le champ télégraphique.—(The Travel Magazine).

LE FER-BLANC

Cette désignation pittoresque, mais quelque peu primitive, a conquis complètement droit de cité dans la langue technique comme dans le langage de tous les jours.

Le fait est qu'il s'agit bien de fer, en tôles, en lames minces (ces tôles étant du fer noir), auquel on donne une coloration blanche ou du moins argentée en l'enduisant d'étain.

Cette tôle étamée répond à des emplois multiples à notre époque: elle ne sert pas seulement à fabriquer mille ustensiles de ménage à bon marché; elle sert à donner la matière première de ces innombrables boîtes de formes diverses où l'on enferme à l'abri de l'air les conserves de viandes, de légumes ou autres, dont on fait usage partout, dans les ménages les plus modestes ou dans les maisons les plus riches.

De plus en plus, d'autre part, on livre le pétrole dans des récipients en fer-blanc; et, en dépit de la vulgarisation de l'éclairage par l'électricité ou le gaz, la lampe et les fourneaux à pétrole ne sont pas près de disparaître, au moins tant que les puits fourniront de l'huile minérale. Nous pourrions signaler encore la consommation énorme que l'on fait de feuilles de fer-blanc pour les emballages, dans le cas de marchandises à envoyer au loin et spécialement par bateaux.

Le fer-blanc est d'ailleurs un produit d'origine fort ancienne.

On a affirmé que les anciens Egyptiens le connaissaient, savaient le préparer. Cependant, il est avéré qu'on l'ignorait, en France, jusque vers le commencement du dix-huitième siècle; et c'est de Bohême que le procédé de fabrication nous en a été apporté.

Ce procédé s'est naturellement modifié, depuis si longtemps; il s'est perfectionné, et nous devons dire notamment que le fer-blanc devrait bien souvent s'appeler de "l'acier-blanc".

Fréquemment, en effet, les tôles qui le fournissent sont tirées de lingots d'acier qu'on a soumis au laminage; cela donne des feuilles, des tôles d'acier, contenant une proportion plus forte de carbone que le fer; et, comme conséquence, les tôles et le fer-blanc une fois fabriqués sont plus malléables, s'emboutissent et se façonnent plus facilement dans les formes les plus variées, sans avoir tendance à se craqueler ou à se fendre.

Pour étamer les feuilles noires, qu'elles soient de fer proprement dit ou d'acier, on peut recourir à deux procédés différents: le procédé à la graisse, qu'on appelle aussi au paquet, et le procédé au chlorure ou traitement à la feuille.

Le procédé à la graisse est le plus ancien. Pour cette méthode comme pour l'autre, on commence par nettoyer bien soigneusement la tôle en la plongeant dans un bain d'acide chlorhydrique, ce qui enlèvera tous les petits débris, les paillettes de rouille adhérent à la tôle, etc. Puis on la lave à l'eau, et on la plonge ensuite dans un récipient qu'on appelle un creuset, et qui est plein de graisse bouillante; de là le nom donné au procédé. Finalement, on plongera la tôle, ou plutôt tout un paquet de feuilles simultanément, dans un autre creuset plein d'étain fondu. Il faut ensuite brosser les feuilles une à une, pour enlever tout l'étain qui y serait en excès.

Dans le procédé à la feuille, on étame naturellement les tôles une à une. Après les avoir traitées à l'acide et aussi lavées, on les fait passer dans une boîte contenant du chlorure de zinc; ce produit est avide d'eau, comme on dit, et il a pour effet de sécher complètement la feuille en enlevant toute l'eau qui a pu y rester adhérente. On trempe ensuite dans le bain d'étain fondu. On passera finalement au laminoir entre deux cylindres, et la feuille sortira à travers une couche de graisse. D'ailleurs, il faudra soigneusement enlever la pellicule de graisse qui se sera formée à la surface du fer-blanc.

Celui-ci peut s'obtenir brillant ou terne: l'apparence terne est due tout simplement à ce que l'on met moins d'étain et qu'on lamine moins le métal une fois qu'il est refroidi.

P. de Mériel.

(Journal de la Jeunesse).

A propos de Papier de Construction.

Bien peu de choses ne coûtant presque rien ont donné autant de confort et de satisfaction sur la terre que notre Papier à lambris. Couvrez-en vos murs, laissant un espace pour l'air si possible, et cela vous épargnera du bois et du charbon dans vos demeures, vos manufactures et vos entrepôts, et vous fera économiser sur le fourrage que vous donnez à vos animaux, l'hiver, en empêchant le froid et les grands vents de pénétrer dans vos étables. La chaleur ne peut s'introduire, l'été, dans l'espace laissé pour la circu-

lation de l'air, et vous aurez conséquemment des demeures jouissant d'un air frais pour vous-même, ainsi que des laiteries, des magasins et autres bâtiments toujours également frais.

Nous nous sommes sans cesse appliqués à étudier ces points essentiels et à vous servir le meilleur papier possible pour cette fin, un papier convenant d'une manière toute spéciale au climat du Canada. Nous le manufacturons nous-mêmes sans nous départir un seul instant de ces diverses considérations.

Le papier buvard et les autres papiers absorbent l'humidité. Notre désir à nous, dans toutes nos lignes, est d'éloigner l'humidité et les gelées et de vous donner un article si durable que vous ne puissiez faire autrement que d'en parler à vos amis et de nous donner de nouvelles commandes. Ceci s'applique à toutes nos marques de papier, No 1 "Cyclone", Fibre goudronnée et séchée, Papiers à lambris "Jollette" et "Sunrise" goudronnés et séchés, et papier pesant Paille à lambris, goudronné et séché.

Un mot maintenant à propos de nos papiers goudronnés "Ready Roofing" et "Black Diamond".

Une observation et une expérience de plus de trente années nous ont démontré que rien ne réagit mieux à notre climat canadien que nos Papiers goudronnés de fabrication canadienne et que nos papiers à couverture à 2 et 3 plis.

Il n'y a point de secret au sujet de leur fabrication. Il n'entre dans leur composition que le meilleur matériel produit dans ce pays, et la main-d'oeuvre employée est la meilleure et la plus honnête. Nous ne visons pas tant l'effet quant à l'apparence que la bonne qualité et la durabilité.

D'autres produits pourront paraître plus forts, mais il n'y a que le temps qui puisse démontrer leur valeur. La réputation de Alex. McArthur & Co. Limited est vieille de trente ans et nos efforts ont toujours eu pour but de donner un produit qui réponde aux exigences de notre climat canadien au point de vue de la durabilité, de la chaleur et de l'économie.

Si vous désirez une spécialité quelconque, nous la ferons pour vous; ou si vous voulez des informations, ce sera toujours un plaisir pour nous de vous les fournir. Voyez sur une autre page l'annonce de la maison Alex. McArthur & Co. Limited.

Vive la Canada Paint

Le charme de la peinture de la Canada Paint Company est sa beauté et sa grande force de résistance à l'usure et aux intempéries.

Ces qualités ne se rencontrent que dans une peinture véritable, par exemple dans celle de la Canada Paint Company.

Il y a une quantité d'imitations décevantement, mais dans tous les magasins de quincaillerie de bonne réputation, on vend les Peintures, Vernis et produits de la Canada Paint Company.

Pour la fabrication du Vert de Paris, cette Compagnie Canadienne bien connue est sans rivale au point de vue des qualités de destruction de cet insecticide. Tous les acheteurs, en grande ou petite quantité, sont priés de s'assurer que le Vert de Paris qu'ils achètent est manufacturé par la Canada Paint Company.

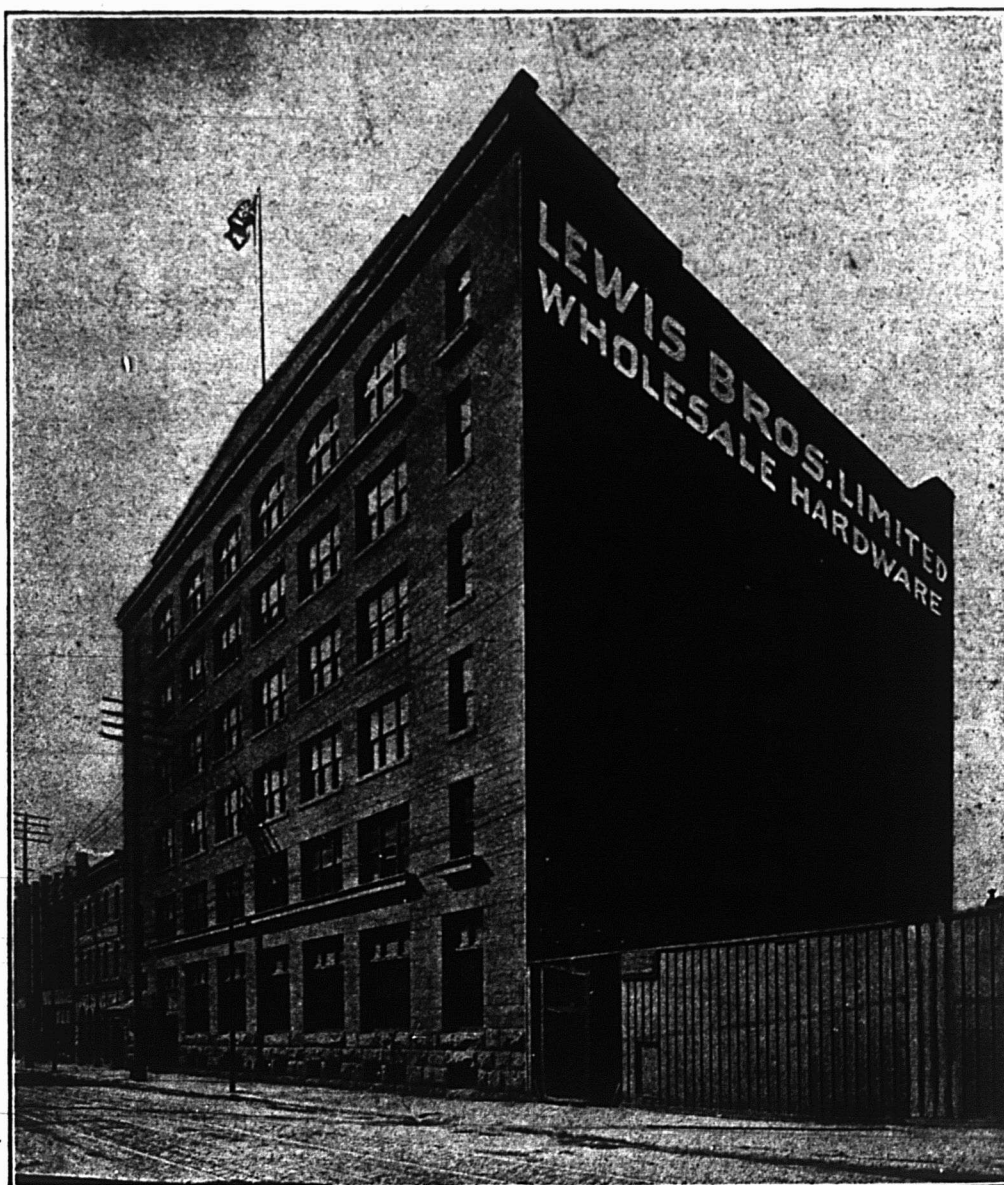
Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain.

En rapport avec notre Département de Ventes, nous avons trente vendeurs actifs, et **vous savez** qu'ils obtiennent leur part de toutes les affaires qui se font, et ce n'est pas une petite part. Vous serez peut-être surpris d'apprendre que nos

ORDRES PAR LETTRES

s'élèvent à une somme presque égale.

Quand
des Clients
Commandent
des
Marchandises
par Lettre,
Nous savons
Qu'ils
en ont
Besoin ;
Aussi
Nous
les
Expédions
Promptement.



Nous
Exécutons
les Ordres
au Complet
et Chargeons
des Prix
Raisonnables.
Si Vous
ne Nous
avez pas
Encore
Donné
d'Ordre
par Lettre,
Envoyez-nous
un Ordre-
Echantillon
et Soyez
Satisfait.

Dans cette bâtisse, nous sommes outillés pour vous servir promptement. Nous l'avons fait construire dans ce but.

LEWIS BROS., LIMITED

Adressez toute correspondance à MONTREAL

Toronto

Ottawa

Calgary

Vancouver

LA PUBLICITE

Conférence faite par M. Barbut, professeur à l'Ecole Supérieure Pratique de Commerce et d'Industrie de Paris.

Les anciens qui vous ont précédés dans cette Ecole seraient sans doute bien surpris s'ils pouvaient assister à notre leçon d'aujourd'hui, car nous allons parler de la Publicité, "cet art d'attirer et de retenir l'attention" et il n'était pas question autrefois de faire un cours sur cette matière.

Je n'en veux citer pour preuve qu'une anecdote racontée par M. Vergne, secrétaire général et membre du Comité directeur de la Chambre Syndicale de la Publicité, dans la conférence si documentée et si instructive qu'il a faite en décembre dernier sur la Publicité et la nécessité de son enseignement.

Je me hâte de vous dire que j'aurai l'occasion, fréquemment, de faire des emprunts à M. Vergne qui me permettra de lui renouveler ici tous nos remerciements pour l'obligeance extrême avec laquelle il m'a autorisé à le mettre à contribution et pour la marque d'intérêt qu'il nous témoigne à tous en venant aujourd'hui parmi nous.

"Je tiens de l'un de mes amis, disait le distingué conférencier, le souvenir suivant qui dénote la mentalité d'une époque à l'égard de la Publicité.

"Lorsqu'il était enfant, son père, un brave homme d'artisan, sorti en très bon rang de l'Ecole des Arts et Métiers d'Angers, lui montrant un jour une annonce ou une affiche d'Herman-Lachapelle, lui disait: "Tu vois, mon fils, celui-là, c'est le Mangin de la mécanique".

Pourquoi, Messieurs, cette réflexion malveillante? Pourquoi cette assimilation d'un honnête industriel au roi des charlatans?

La Publicité apparaissait-elle donc subitement à nos pères, en plein XIXe siècle, comme une machine nouvelle, sortie tout équipée du cerveau d'un audacieux inventeur, et avec laquelle il était indispensable de se familiariser avant de se risquer à utiliser ses services.

Bien que le mot de "Publicité" ne soit pas très ancien, la réclame est vieille comme les hommes, et si j'avais l'esprit et la verve de M. le Ministre du Commerce, je pourrais évoquer devant vous, comme il l'a fait au banquet de la Chambre Syndicale de la Publicité, les ombres augustes d'Homère et de Ramsès, pour attester les origines lointaines de la Publicité.

Cette parole officielle, agréablement empreinte d'humour, ne visait point à l'exactitude historique; mais sans remonter jusqu'aux temps des anciennes dynasties des rois égyptiens, il n'est pas téméraire de considérer comme un premier essai de Publicité l'usage des crieurs qui existait déjà en Lydie au siècle

d'Hérodote: cet historien raconte en effet que c'est en Lydie que furent ouvertes les premières boutiques par des marchands en résidence fixe et ceux-ci attiraient les acheteurs par la voix des crieurs qu'ils plaçaient à leur porte. Vous constatez tous les jours que cet usage est loin d'avoir disparu, puisque les entrepreneurs d'un spectacle ultra-moderne, le cinématographe, ne dédaignent pas de se servir des orieurs aussi bien que les bazars et les vendeurs de marchandises en solde.

De même l'enseigne—cette autre forme de la Publicité—l'enseigne primitive consistant soit dans un objet choisi par le fabricant ou le marchand parmi ceux de son métier, soit dans une figure emblématique, avait été adoptée à Rome et à Pompei comme un moyen d'appeler, par une indication saillante, l'attention des acheteurs.

En France, au XIVe et surtout au XVe siècle, on employa un nombre considérable d'enseignes, par exemple le Lion d'Argent, la Harpe, l'Homme armé, la Clef, le Coq Héron, le Mortier d'Or, le Plat d'étain; vous retrouverez encore de nos jours la plupart de ces enseignes. Deux genres eurent surtout une vogue considérable; l'enseigne grotesque et l'enseigne rébus; dans la première catégorie, figurent: la Truie qui file, le chat qui pêche, l'oisin bridé, le singe vert et dans la deuxième, le puissant vin (puits sans vin), le bon coing, l'épicier (épi scé), etc. Un marchand de toiles exposait au-dessus de sa porte un singe en batiste avec ces mots en lettres d'or: Au Saint-Jean-Baptiste.

On voyait ailleurs: la bonne femme (une femme sans tête); la botte remplie de malice (une boîte dans laquelle se trouvaient un singe, un chat, un perroquet et... une femme).

Si l'esprit français ne s'exerçait pas toujours avec galanterie dans le choix des enseignes, il ne perdait cependant jamais ses droits et je veux vous raconter la jolie anecdote rapportée par Taillemant des Réaux:

Un commis borgne ayant exigé d'un cabaretier des droits qu'il ne devait pas, celui-ci, pour se venger, fit représenter le portrait du commis à son enseigne sous forme d'un voleur, avec cette inscription: Au borgne qui prend. Le commis s'en trouva tellement offensé qu'il rendit l'argent des droits au cabaretier à la charge que l'enseigne en question serait modifiée. Pour satisfaire à cette condition, le cabaretier se contenta malicieusement de faire gratter le P si bien qu'il resta: Au borgne qui rend.

L'affiche, cette feuille imprimée ou manuscrite que l'on applique sur les murs pour donner connaissance au public de quelque chose, a également une origine très ancienne.

Ce moyen de Publicité a été pratiqué chez les Hébreux, chez les Grecs, chez

les Romains pour faire connaître au peuple les choses qu'il lui importait de savoir: les lois et les décrets, et aussi à Athènes et à Rome, les programmes de jeux, des spectacles et les avis particuliers de toute nature. Les libraires annonçaient par des affiches les ouvrages qu'ils voulaient mettre en vente; il était d'ailleurs, défendu, à Rome, sous des peines fort sévères, d'enlever ou de lacérer les affiches.

Bien que les affiches ne datent en France que du XVe siècle, vous savez que les placards jouèrent un grand rôle dans les luttes de la Fronde: cette arme convenait fort bien pour publier de mordantes Satires contre le Cardinal.

M. Emile Mermet a retrouvé une ancienne affiche du XVIIe siècle vantant les effets des sachets insecticides d'un sieur Laurent de la Roche. Je m'excuse de la lire, car elle agit un sujet qui n'a rien de relevé; mais elle jette un jour bien curieux sur l'hygiène d'une époque!

"Par permission et privilège du Roy, etc.

"Le public sera averti que l'on vend à Paris un petit sachet, de la grandeur d'une pièce de quinze sols, pour garantir toutes sortes de personnes de la vermine et en nettoyer ceux qui en sont incommodés, sans mercure.

"Il faut que chaque personne le porte toujours sur soy, attaché au col de sa chemise ou ailleurs, touchant la chair. Il n'apporte aucune incommodité ny mauvaise odeur. Le portant ainsi, l'on n'aura jamais de vermine à la teste ny ailleurs, et, quelque quantité que l'on en ayt, l'on est nettoyé dans trois semaines au plus tard; et que l'on mette un des dits sachets en prenant un habit neuf et une chemise blanche, et que l'un et l'autre pourrisse sur le corps sans les changer ni oster, d'un an l'on n'en aura aucun; quand même le corps les engendrerait naturellement, ainsi que le Roy a esté informé de cette vérité par la grande preuve qui en a esté faite sur quinze cens pauvres de l'Hospital générale de Paris, comme il est justifié par l'arrest du Parlement et certificat cy après. Il le faut renouveler tous les ans et pour six sols par an l'on est garanti de la plus grande misère que souffre le corps humain. Il est marqué de deux chiffres, pour éviter que l'on ne le contrefasse pour tromper le public.

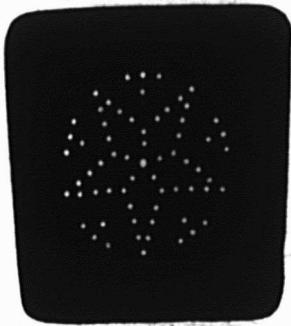
"L'on y vend aussi une tablette qui a la vertu, par son parfum, une fois lavée, sans mauvaise odeur, de garantir chaque chambre, tant des maisons que des navires, des pous et punaises pendant un an. L'on le vend trois livres la douzaine. L'on donnera l'instruction de s'en servir aux dits bureaux."

La réaction de cette réclame n'est-elle pas parfaite? L'éloge enthousiaste des avantages du produit recommande le mode d'emploi clairement expliqué, le prix, les attestations les plus hautes et

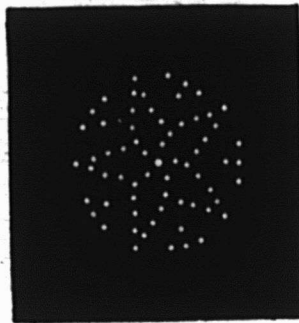
SIÈGES DE CHAISES.

Articles qui rapportent de l'argent.

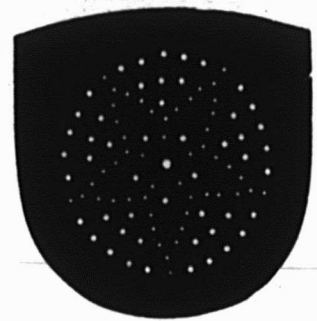
LES VENTES LES PLUS FORTES SE FONT AU PRINTEMPS.



LOCAL.
Largeurs—13, 14, 15, 16 pouces.

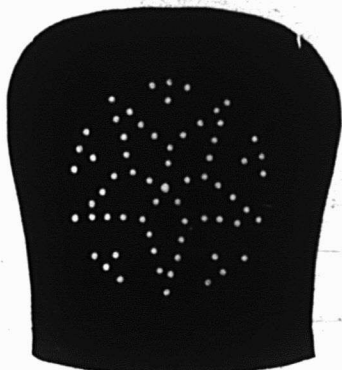


SQUARE.
Largeurs—13, 14, 15, 16 pouces.



CROWN DINING.
Largeurs—14, 15, 16 pouces.

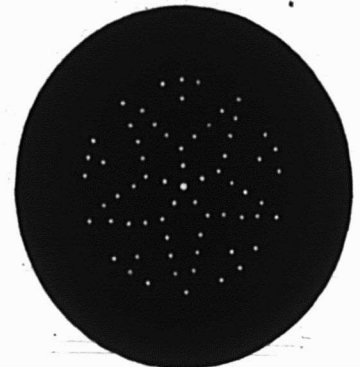
Les mesures sont toujours prises sur la largeur extrême,
non sur la longueur.



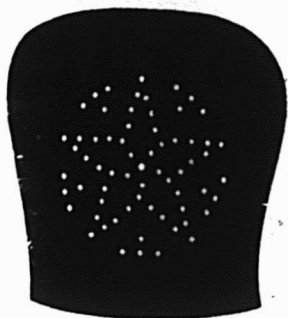
ROCKER SEAT
Largeur—18 pouces.

Si vous ne les avez pas
en stock, vous devriez
les y mettre.

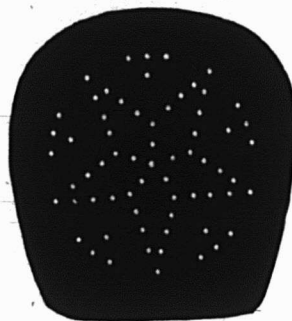
Essayez un échantillon
et voyez comment ils
se vendent.



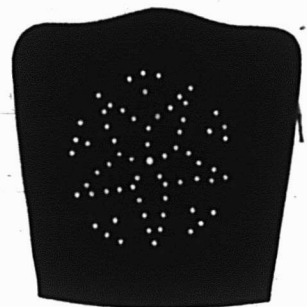
ROUND.
Largeurs—13, 14, 15, 16 pouces.



BALL TOP.
Largeurs—14, 15, 16 pouces.



ULSTER DINING.
Largeurs—14, 15, 16 pouces.



GRECIAN.
Largeurs—14, 15 pouces.

LEWIS BROS., LIMITED.

Importateurs et Distributeurs.

OTTAWA TORONTO

MONTREAL.

CALGARY VANCOUVER

pour terminer les marques que doit exiger le public afin de déjouer les contre-facteurs, rien n'est omis.

Mais c'est seulement au XVIII^e siècle que l'affichage a pris de l'extension dans nos villes; à la suite des opérations financières de Law, on recourut aux affiches pour instruire le public du mouvement des affaires; les commerçants comprirent alors le parti qu'ils pouvaient tirer de l'affiche et tous se mirent à afficher leurs marchandises avec une telle ardeur que l'on dut réglementer en 1771 l'emploi de l'affichage ainsi que le métier d'afficheur: "Ils sont quarante, comme à l'Académie, disait irrévérencieusement Mercier dans son Tableau de Paris et pour une plus grande similitude, aucun afficheur ne peut être reçu s'il ne sait lire et écrire. On dispense l'afficheur de tout autre talent, ainsi qu'il arrive dans l'illustre compagnie."

Le prospectus n'était pas davantage inconnu des anciens et l'on cite une sorte de réclame rédigée par le poète latin Martial pour figurer sur un prospectus destiné à annoncer au lecteur le lieu où se vendent les livres de l'auteur.

Il va de soi que la Publicité commerciale dans les journaux est de création relativement récente, mais il est intéressant de remarquer que cette publicité a fait son apparition en même temps que la Publicité politique, car toutes deux ont le même père, l'illustre médecin Théophraste Renaudot; ce hardi novateur, après avoir fondé son "Bureau d'adresses et de rencontre", centre d'informations et de Publicité, où chacun pouvait se procurer l'adresse dont il avait besoin et tel autre renseignement de même nature, comprit bien vite qu'il fallait porter directement au public, à domicile, les offres et les demandes de ses clients; et dans ce but, il publia une "Feuille du bureau d'adresses" dont le premier numéro parut le 1^{er} septembre 1633; cette feuille n'était autre chose que la reproduction presque intégrale des registres du "Bureau d'adresses."

Voulez-vous savoir ce qu'on lisait dans ces Petites Affiches d'autrefois?

"Ce sont des terres et des maisons à vendre ou à louer, des offices et des meubles à vendre, des demandes de maisons à louer, etc..." On offre de donner l'invention de nourrir quantité de volailles à peu de frais, on demande un homme qui sache mettre du corail en oeuvre, on demande à emprunter de l'argent sur bonnes assurances, on propose de céder pour 48 livres un atlas de Henricus Hondius, etc., etc..."

L'exemple de Renaudot fut suivi par Colletet "le poète crotté" qui fit paraître en 1676 le "Journal des avis et des affaires de Paris." Ce journal offrait cette particularité remarquable et dont il n'y a pas d'exemple antérieur que les deux dernières pages étaient occupées par des annonces rangées sous une rubrique spé-

ciale et imprimées en caractères différents de ceux du journal.

Je n'ai certes pas la prétention d'avoir tracé, dans le rapide aperçu qui précède, l'histoire même incomplète de la Publicité; cette digression m'a paru cependant nécessaire pour vous indiquer à grands traits les sources anciennes où la Publicité a puisé la plupart des moyens qu'elle met en oeuvre. Comme nous le verrons, l'imagination et l'ingéniosité des spécialistes aidés par les observations des psychologues ont pu modifier les primitifs procédés de réclame, mais sans y apporter toutefois des changements fondamentaux.

Comment expliquer dès lors cette prévention que beaucoup de bons esprits manifestent encore à l'égard de la Publicité? Simplement par la conviction ancrée dans leur cerveau que le produit de bonne fabrication doit trouver un écoulement assuré par le fait seul qu'il est offert au public dans les magasins du détaillant, sans que l'industriel ait besoin pour cela de recourir à la réclame, comme ils le disent, en attribuant à ce mot de réclame le sens le plus méprisant.

Ils en concluent qu'il est bien préférable de consacrer à l'amélioration de la qualité des produits, au perfectionnement du matériel et de l'outillage les sommes qu'exigerait la Publicité.

Et pour vous convaincre que c'est bien là le raisonnement de ceux qui demeurent réfractaires à l'emploi de la Publicité, je n'ai qu'à vous lire "l'avis important" imprimé en deux langues sur cette mince feuille de papier avec laquelle une grande maison de parfumerie enveloppe chacun de ses produits. Cet avis m'est tombé sous les yeux ces jour-ci et j'ai admiré cette nécessité de la Publicité.

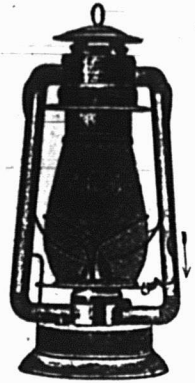
S'il était nécessaire d'apporter des preuves à l'appui de ces éloquentes paroles, il suffirait de constater les résultats merveilleux obtenus par les producteurs qui n'ont pas hésité à engager des frais parfois considérables pour le lancement de leur marque ou pour le développement de la vente d'un objet déjà connu, à la condition toutefois que la marchandise offerte au Public soit de bonne qualité et d'un usage courant.

Le bon sens indique qu'il est impossible, même au prix d'une grosse dépense de Publicité, de former une clientèle étendue et durable pour un produit défectueux ou d'un champ limité. "La Publicité, dit encore M. Vergne, ne crée pas la valeur de la marchandise, mais elle crée la demande de cette marchandise, et si la valeur existe, elle crée la confiance."

C'est donc une erreur grossière de penser, comme le font certains, qu'il est inutile pour une bonne maison de faire de la Publicité.—(L'Épicerie Française).

Les bonnes moeurs et la morale sont des amies jurées et de fermes alliées.—(Watts.)

MM. E. T. Wright & Co., de Hamilton, Canada, dont l'annonce paraît à la page 5, de ce journal, profitent de cette occasion pour attirer l'attention de leurs amis sur la ligne étendue de marchandises en fer-blanc, utiles et attrayantes, manufacturées par eux et dont un petit nombre seulement peut être illustré dans cette annonce. En plus des lignes ordinaires d'articles en fer-blanc, étampés, assemblés et manufacturés, d'articles pour ferblantiers, etc., ils manufacturent et tiennent en stock un assortiment très complet de spécialités consistant en burettes à huile pour machines, appareils pour régler le tirage, boîtes pour lunch, ronds de poêles en asbeste, pelles

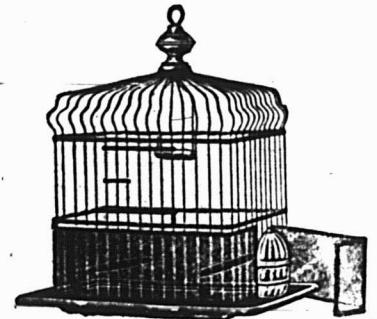


à feu, poêles à frire, arrosoirs pour fruits, tamis Victor, grils "Gypsy" pour rôties, pièges à mouches, et autres articles illustrés dans leur catalogue général.

Une attention particulière est donnée au département des articles vernissés qui est sous la direction d'un contremaître expérimenté et compétent et, comme résultat, les marchandises vernissées produites par cette maison sont supérieures comme durée et comme finissage aux produits de tout autre manufacturier.

Comme fabricants de lanternes MM. E. T. Wright & Co., jouissent d'une excellente réputation d'un océan à l'autre.

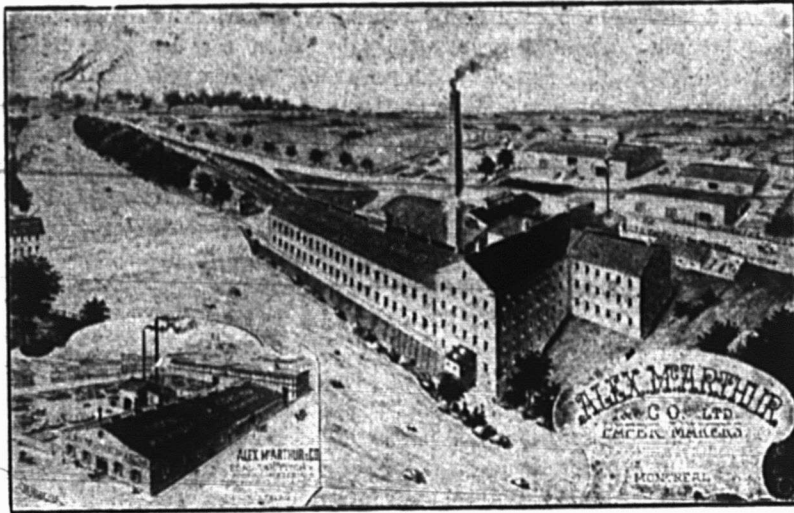
Le dernier genre de levier placé sur



leur Lanterne "Cold Blast" fera l'impression sur tout marchand qui voit ces marchandises, comme étant le plus simple et en même temps le plus parfait du genre qui ait jamais été placé sur une lanterne.

Depuis sa fondation, cette firme a consacré une partie considérable de son temps à la production de cages de tous genres pour perroquets, cages pour écureuils et cages pour petits animaux et aujourd'hui son département de cages comprend un stock complet d'articles de toutes dimensions et de toutes variétés en laiton et vernissés.

Un catalogue illustré de cages, lanternes et spécialités sera envoyé par la poste sur demande.



Lieu de Fabrication du Matériel à Toiture "Black Diamond."

TRENTE ANS DE SUCCÈS CONTINU DANS L'INDUSTRIE DU PAPIER DE CONSTRUCTION. ET DU MATÉRIEL À TOITURE NOUS DONNENT LA CONFIANCE D'UNE FORTE POSITION

La Qualité toujours, des Prix Corrects et une Courtoisie sans défaillance à l'égard de tous les clients, voilà les éléments de notre force. Notre longue liste de clients satisfaits est notre meilleure attestation. Permettez-nous maintenant de vous coter des prix pour:

FEUTRE GOUDRONNÉ

PAPIER A LAMBRIS
GRIS ET PAILLE,

PAPIERS DE
CONSTRUCTION
GOUDRONNES
ET SECS
"Cyclone". "Crown"

POIX ET CIMENT
A TOITURE

FEUTRE A TAPIS.
DISTILLATEURS DE GOUDRON
DE HOUILLE,

Nous fabriquons aussi:
PAPIERS POUR TAPISSERIE,
JOURNAUX, LIVRES ET
DE COULEUR,

PAPIERS
D'EMBALLAGE
MANILLA BRUN,
DE FIBRE ET
GRIS,
ETC.



Une Marque que vous pouvez toujours recommander.
Notre réputation est derrière elle.

Notre Toiture en Gravois et Feutre Goudronné est sans rivale. Nous pouvons vous montrer un nombre quelconque de toits qui ont duré plus d'un quart de siècle. C'est une toiture absolument à l'Épreuve du Feu, et le prix en est **bas**.

Ecrivez-nous au sujet du Matériel à Toiture Préparé. Il y a de l'argent pour vous là-dedans. Laissez-nous vous dire comment munir vos bâtisses de notre Papier Spécial et de notre Feutre Goudronné. Cela vous donnera un grand confort et épargnera votre combustible.

Puis, si vous désirez quelque Ligne Spéciale, nous la ferons. C'est toujours un plaisir pour nous de donner des renseignements.

Alex. McArthur & Co., Ltd., 82 rue McGill
MONTREAL

DE LA DUREE DU CUIR A SEMELLES

La durée moyenne de la "vie" d'une paire de chaussures n'est actuellement que de quelques mois, pourtant le cuir qui entre dans leur fabrication peut résister aux outrages de longs siècles.

Le "British Museum" renferme des spécimens de bottes qui furent portées par des chevaliers du moyen âge.

Nous avons vu également au château de Fougères (Ille-et-Vilaine) une fort jolie collection de chaussures très anciennes dont le cuir à semelles est en très bon état de conservation.

En faisant des fouilles dans une ancienne mine de cuivre du Chili, abandonnée depuis des siècles, on a découvert des outils des peuplades anciennes et auxquels les archéologues attribuent un âge de 1,000 ans au minimum. Ces outils sont rellés avec des lanières de cuir et ce cuir est encore si résistant et si solide qu'on croirait qu'il vient d'être mis en usage.

Une grande fabrique de chaussures des Etats-Unis possède toute une série de bottes et de bottines qui furent portées au XVe siècle et qui, néanmoins, se présentent fort bien.

Au surplus, il n'est pas rare de voir aux Etats-Unis des fabriques de chaussures posséder des spécimens de chaussures dont la fabrication remonte à un siècle et parfois davantage.—(Moniteur de la Cordonnerie).

L'UTILISATION DES SCORIES

Rien n'est perdu, tout s'emploie: la "Revue Industrielle de l'Est" nous apprend de nouveaux modes d'utilisation des scories des hauts fourneaux.

Il est à prévoir, dit-elle, que cette utilisation, dans un avenir très rapproché, constituera un appoint fort important à la métallurgie du fer. Deux débouchés principaux s'offrent à ces sous-produits, la fabrication des briques pour la construction et la transformation en dalles pour le pavage.

Les briques pour la construction utilisent les scories en forme de grains. La méthode employée consiste à mélanger intimement la scorie avec 6 pour cent de ciment de scories de chaux hydraulique ou de ciment de Portland. Le mélange est moulé en briques sous pression. La pression exercée sur chaque brique est d'environ 50 à 100 tonnes. Les briques sont ensuite empilées à l'air où elles sont abandonnées au durcissement pendant trois mois. Si la température est trop élevée ou si le temps est humide, elles doivent être protégées au moyen d'une couverture pendant les premiers jours. Ce procédé est celui qui est employé en France, en Belgique et en Allemagne où ces briques jouissent d'une grande faveur; elles sont d'une excel-

lente qualité et parfaitement aptes à tous les travaux de construction; on pourrait seulement leur reprocher leur trop grande porosité. D'ailleurs, le matériel nécessaire pour cette fabrication est des plus simples: un malaxeur et une machine à briques suffisent.

Les dalles artificielles en scories sont actuellement très employées; elles sont bien moins chères que les matériaux naturels, et leur pose est plus économique. D'autre part, par suite de leur homogénéité, elles ne se fendent pas comme les dalles ordinaires. La méthode employée est la suivante. Les scories sont mélangées avec du ciment de Portland (généralement 2 1-2 à trois parties de scories pour une partie de ciment) et de l'eau, de façon à former une masse plastique. Celle-ci est introduite dans des moules perforés d'une petite ouverture et soumise à l'action d'une presse hydraulique (400 à 600 tonnes pour une dalle de 2 pieds sur 3). La pression expulse l'excès d'eau à travers l'ouverture ménagée, laissant une brique relativement sèche et ferme. Après les avoir enlevées de la machine, on abandonne ces briques à elles-mêmes, après les avoir empilées. Il faut généralement six mois pour obtenir un durcissement suffisant. Si le temps est sec, elles doivent être trempées dans l'eau rapidement, arrosées de temps en temps ou mieux toutes les semaines. Cette méthode peut être appliquée avec toutes sortes de scories. On a obtenu des dalles excellentes façonnées à la main sur une surface quelconque, en aplanissant la partie supérieure avec une truelle. Dans ce cas, les carreaux obtenus sont laissés dans les moules pendant quelques jours avant d'être placés sur la tranche. Les dalles obtenues à la main ne valent pas, en général, celles que donne la presse. Elles sont toujours un peu poreuses.

L'ORGANISATION INTERNATIONALE DU SYSTEME METRIQUE

M. Ch. Edm. Guillaume, directeur adjoint du bureau international des poids et mesures, a fait récemment à l'hôtel des Sociétés savantes, sous les auspices de l'Association française pour l'avancement des sciences, une conférence remarquable sur l'organisation internationale du système métrique.

On sait combien la question de la diffusion du système métrique est importante. Chaque pas fait en avant est une conquête nouvelle des idées pacifiques; il simplifie et éclaire les relations et les transactions commerciales. Tous les efforts du gouvernement français tendent vers ce but, et la remarquable exposition des services des poids et mesures du ministère du Commerce et de l'Industrie à Londres en a été une preuve éclatante.

La création du bureau international

des poids et mesures, proposée aux gouvernements par la commission de 1872, a été consacrée par la Convention du mètre du 20 mai 1875. Cette convention a été signée entre les Etats suivants: Allemagne, République, Argentine, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Etats-Unis, France, Hongrie, Italie, Norvège, Pérou, Portugal, Russie, Suède, Suisse, Turquie, Vénézuéla. Des deux derniers Etats par ordre alphabétique, le premier s'est retiré en droit, le second en fait; mais d'autres adhésions se sont produites: Serbie en 1879, Roumanie en 1882, Royaume-Uni en 1884, Japon en 1885, Mexique en 1891, Canada en 1907, Chili et Uruguay en 1908. L'organisation internationale est donc en plein développement.

La conférence décida de construire de nouveaux étalons du mètre et du kilogramme qui deviendraient la propriété commune de tous les Etats adhérents. Les nouveaux étalons ont été établis par les soins de la section française de la commission internationale et déterminés au bureau international. Des étalons de forme identique ont été distribués à chaque Etat.

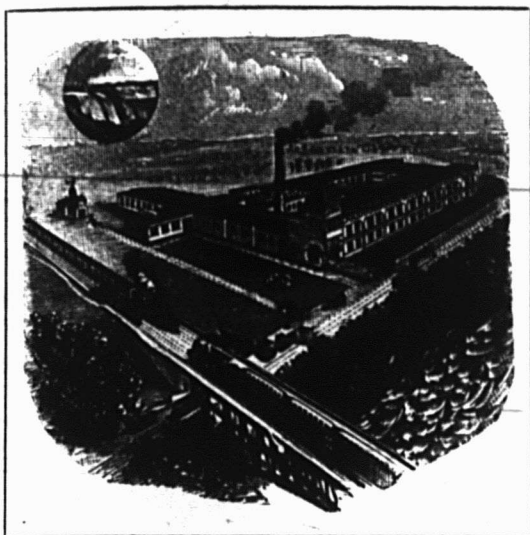
Le bureau est installé, comme on sait, au pavillon de Breteuil, dans le parc de Saint-Cloud, mis par le gouvernement français à la disposition du comité international des poids et mesures, qui en a la haute direction.

La description de ce bureau, que dirige M. J. René Benoît, et où on a réuni tout ce que les sciences et les arts ont pu réaliser en fait d'appareils de haute précision, nous entraînerait trop loin. M. Guillaume, grâce à de nombreuses projections, en a montré les détails essentiels à ses auditeurs.

C'est dans les salles très spacieuses de ce sanctuaire scientifique, qu'on a pu fixer la valeur d'un kilogramme avec une précision certainement supérieure au centième de milligramme, ce qui représente, pour employer une comparaison de mesure, quelque chose comme quelques centimètres sur le quart du méridien terrestre.

La mesure des longueurs n'est pas arrivée tout à fait aussi loin en valeur relative. Cependant, les comparateurs du bureau international permettent de fixer avec certitude la valeur d'une règle à moins de un millième de millimètre près, et lorsqu'on se sert de méthodes optiques où l'instrument de mesure est la longueur d'onde d'une lumière spécialement choisie, le dix-millième de millimètre devient une longueur qu'on peut évaluer aisément.

Le comité qui dirige le bureau international est composé de quatorze membres, appartenant tous à des pays différents. Il possède une autorité nationale très considérable. La conférence générale des poids et mesures, qui se réunit tous les six ans et se compose de



ONTARIO SILVER CO., Ltd.

Niagara Falls, Canada

MANUFACTURIERS DE

COUTELLERIE DE TABLE

COMPRENANT:

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%.

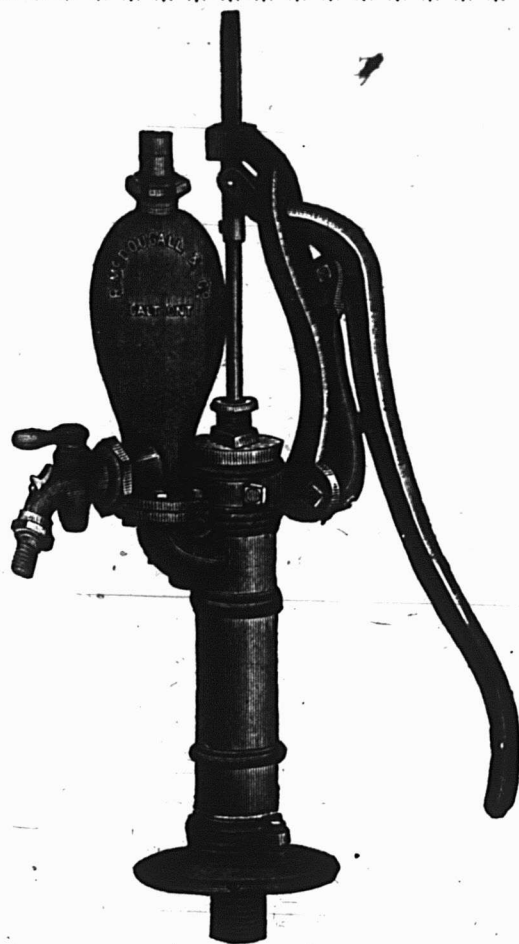
En vente uniquement chez tous les principaux Marchands de Gros du Canada.

DEMANDEZ LE CATALOGUE ILLUSTRÉ.

Vous ne ferez aucune erreur, cette année,

Si vous vous décidez à n'acheter que des

POMPES McDOUGALL



¶ Nous les faisons meilleures que jamais et nous avons installé récemment une machinerie spéciale à polir qui rend nos produits aussi bons qu'il est possible de les faire.

¶ Nous avons maintenant un nouveau Catalogue presque prêt, que nous désirons envoyer à chaque marchand de la Province de Québec.

¶ Votre maison de gros tient nos marchandises, nous le pensons. Dans le cas contraire, nous vous prions de nous le faire savoir. Cela sera à notre avantage mutuel, car si nous ne vous vendons pas nos Pompes, nous y perdons tous les deux.

¶ "Les Pompes McDougall sont des Pompes Standard dans le monde entier."

¶ Nous vous prions de nous écrire.

The R. McDOUGALL CO., LTD.

GALT, --- --- --- CANADA.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

“TRIO—de—

“La Seule Maison au Canada”

Où vous pouvez faire vos achats

Combinés

DE

Meubles

Couchettes en Fer

Chaises

Adressez-vous à

“VICTORIAVILLE FURNITURE CO.”

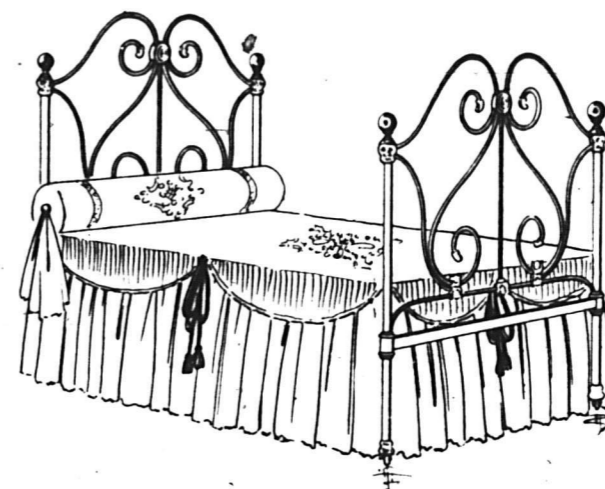
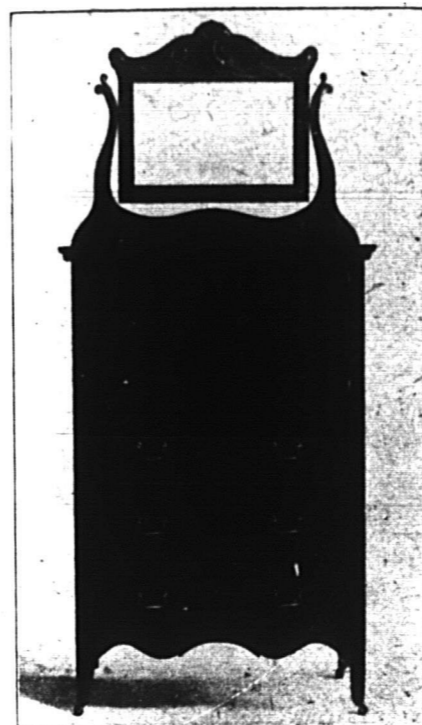
“STANDARD BEDSTEAD CO.”

“ARTHABASKA CHAIR CO.”

Victoriaville

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ “LE PRIX COURANT”

—Victoriaville”



“Demandez les Catalogues”
1909

Victoriaville

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ “LE PRIX COURANT”

légués plénipotentiaires de tous les gouvernements signataires de la Convention du mètre, a qualité pour prendre des délibérations de principe relatives à la constitution du système métrique, et à préparer ainsi la réforme des lois. C'est cette conférence qui a sanctionné toutes les décisions constituant par leur ensemble le système métrique tel qu'il existe aujourd'hui.

Le système métrique n'est pas, en effet, un organisme mort, il évolue, suivant toujours de près, et précédant quelquefois les besoins de la science et de l'industrie. De plus en plus, il constitue le langage commun dans la mesure, apportant partout l'ordre là où régnait naguère l'anarchie.

De puissantes associations coopèrent avec l'organisme officiel à l'élaboration de plus en plus complète du système et à sa diffusion: associations d'ingénieurs, de filateurs, sociétés techniques, etc., nous citerons, entre autres, la Commission permanente pour l'unification du numérotage des fils, dont M. Emile Widmer, le vénéré doyen et vice-président de l'Association de l'Industrie et de l'Agriculture française, est président d'honneur. Dans les pays anglo-saxons, une puissante société, la Decimale Association, s'est donné pour but de poursuivre l'adoption intégrale du système décimal dans les mesures et dans les monnaies, et c'est sur ses efforts qu'il faut compter pour voir, un jour prochain, les Etats-Unis et le Royaume-Uni abandonner leur système—"leur absence de système", dit M. Guillaume—pour le plus grand bien de l'humanité entière.

A tous ces efforts, le bureau international prend une part très active. Son action s'est montrée extrêmement efficace dans la réforme du carat, pour laquelle le gouvernement a déposé un projet de loi, et dans celles des poids et mesures de l'empire chinois, qui vient de faire un pas décisif vers les mesures métriques.

(Le Travail National.)

LA PRODUCTION MONDIALE DU CHARBON ET SA CONSOMMATION

M. E. W. Parker, expert pour le charbon et chef de la statistique du "Geological Survey", des Etats-Unis, estime la production mondiale du charbon en 1907 à 1,209,184,109 tonnes, total dans lequel les Etats-Unis figurent pour 39,7 p. c. Le tableau ci-dessous donne la répartition de cette production entre les principaux pays qui fournissent de la houille, suivant les dernières statistiques publiées:

Etats-Unis (1907)	Tonnes	480,363,424
Grande-Bretagne (1907)		299,970,677
Allemagne (1907)		226,773,605
Autriche-Hongrie (1907)		43,955,315
France (1907)		40,708,215
Belgique (1907)		26,261,745

Russie et Finlande (1906)	23,857,961
Japon (1906)	15,362,467
Inde (1906)	10,957,240
Canada (1907)	10,510,961
Nouvelle Galles du Sud (1906)	8,541,525
Espagne (1906)	3,620,588
Transvaal (1907)	3,261,533
Nouvelle-Zélande (1906)	1,937,080
Natal (1905)	1,264,905
Mexique (1906)	846,416
Queensland (1907)	765,265
Hollande (colonies) (1906)	587,283
Italie (1906)	521,711
Suède (1906)	327,361
Victoria (1906)	179,907
Colonie du Cap (1906)	142,877
Tasmanie (1907)	65,958
Autres pays	8,400,000

Total . . . Tonnes 1,209,184,109

On remarquera qu'en 1907 les Etats-Unis ont produit 60 p. c. de plus que la Grande-Bretagne et plus de 100 p. c. de plus que l'Allemagne. Si on excepte la Grande-Bretagne, on trouve que la production des Etats-Unis pour 1907 dépasse celle combinée de toutes les autres contrées.

Depuis 1899, les Etats-Unis tiennent la tête pour la production du charbon. Ils ont déjà tellement distancé la Grande-Bretagne que celle-ci, qui était il y a neuf ans considérée comme la première nation productrice de charbon, n'est plus aujourd'hui considérée par les Etats-Unis comme une rivale sérieuse dans ce domaine.

Une chose digne de remarque est que les pays situés dans l'hémisphère nord de notre globe donnent 98 p. c. de la production totale du charbon; les pays situés dans l'hémisphère sud ne produisent pas ensemble 20 millions de tonnes par an.

Nous croyons intéressant de joindre à ce qui précède des considérations sur la production et la consommation de la houille dans le monde, que nous trouvons dans l'"Indian Engineering", sous la signature de M. W. Galloway Duncan.

Il y a quelques années, M. Frech, spécialiste éminent dans les questions relatives au charbon, annonçait que dans cent cinquante ans les gisements de la Saxe, du centre de la Bohême, du centre de la France et du nord de l'Angleterre seraient entièrement épuisés. Cent ans après, la Grande-Bretagne ne produirait plus de charbon. En revanche, les rapports de la Commission royale admettent que les houillères de la Grande-Bretagne peuvent encore produire pendant un certain nombre de siècles.

Sir William Siemens, dans une lettre au "Yorkshire Post", en estimant les ressources houillères des différents pays, attribuait aux Etats-Unis une superficie de gisement carbonifère égale à 500,000 kilomètres carrés, représentant le double de la superficie des gisements correspondants des autres pays réunis. Ces estimations ont été revisées par M. Lozé, qui a trouvé que c'était la Chine qui avait les plus riches et les plus étendus bassins

houillers du monde, avec une superficie de 580,000 kilomètres carrés. L'Amérique venait après avec 500,000 tandis que la Grande-Bretagne ne figurait que pour 48,000 kilomètres carrés. Les derniers renseignements scientifiques semblent indiquer pour les houillères anglaises une durée très supérieure à celle qui leur était attribuée par M. Frech.

La Chine occupe comme production de charbon un rang distingué. P. von Richthofen estime la quantité exploitable à 630,000 millions de tonnes d'antracite et à peu près autant de charbon gras. Le bassin du Shansi, qui a une superficie de 54,000 kilomètres carrés, passe pour le plus vaste du monde. En 1903, la Chine a produit 703,000 tonnes de charbon; mais, depuis, beaucoup de nouveaux puits ont été exécutés et diverses houillères sont en voie de développement.

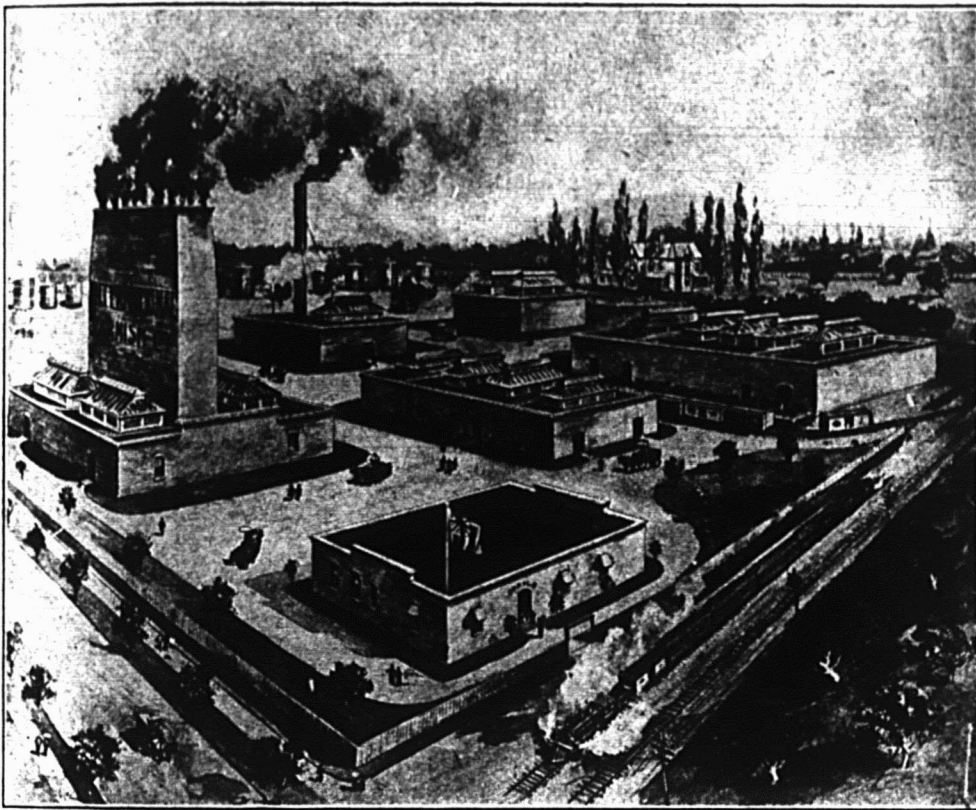
Le Japon exporte annuellement plus de 6 millions de tonnes de charbon, le développement de l'industrie dans ce pays n'a pas à redouter le manque de combustible, car, en dehors de ses ressources propres, le Japon peut compter sur celles de la Chine, qui sont dans son voisinage presque immédiat.

D'après les rapports officiels pour 1901, les Etats-Unis ont une superficie de gisements houillers de 1,200,000 kilomètres carrés. Sur ce chiffre, on en trouve 200,000 faciles à exploiter, à cause de la faible profondeur où se trouve le charbon. La presque totalité, 99,5 p. c., contient de la houille grasse, et 0,5 p. c. de l'antracite. La presque totalité de la houille extraite est consommée dans le pays, car, en 1907, l'exportation ne s'est élevée qu'à 8 millions de tonnes, dont la moitié a été au Canada.

L'Allemagne contient des bassins très riches. Un d'eux, qui s'étend en Russie et en Autriche, a des couches de 3 à 5 mètres d'épaisseur. En Westphalie, la superficie houillère atteint 4,000 kilomètres carrés et la richesse est estimée à 45,000 millions de tonnes. En 1903, l'Allemagne a exporté 20 millions de tonnes de houille. Elle vient immédiatement après la Grande-Bretagne pour l'exportation du charbon.

M. R. Price Williams a fait d'intéressants calculs sur l'avenir des houillères de la Grande-Bretagne en prenant une augmentation annuelle basée sur les chiffres des trente dernières années. Il estime ainsi la production du siècle dans lequel nous sommes à 41,333 millions de tonnes. Le siècle suivant, 2000 à 2100, en aura une de 53,467 millions de tonnes, celui de 2101 à 2200, une de 64,269 millions, et celui de 2201 à 2300, une de 74,269 millions, ce qui donne un total général de 208,081 millions de tonnes. L'autorité admet, comme on voit, une très grande production dans l'accroissement annuel de la consommation, d'après des idées qui sont

Quelques Faits à Retenir



Les quincailliers les plus progressistes connaissent plus ou moins la réputation de nos produits au point de vue de leur mérite de bon aloi et de la confiance qu'on peut leur accorder. Faites-vous partie de leur nombre? Si vous ne vendez pas nos lignes, vous négligez une source importante de profit et l'occasion de développer vos affaires et d'affermir votre réputation.

Lacqueret

Laque transparente en couleurs variées pour usage dans le ménage. Il ravive toutes les boiseries usées et leur donne une nouvelle beauté; il obtient une grande popularité auprès des ménagères à qui on l'offre.

Fini "Elastica" pour Planchers

Préservatif qui sèche et durcit d'une manière exceptionnellement rapide, qui conserve son brillant et préserve le bois soumis à l'usage et au lavage les plus durs. Il travaille facilement, est extrêmement élastique, ne s'abîme pas, ne s'érafle pas, ne blanchit pas, ne se tache pas.

Elastica No 2

Fini intérieur d'une grande durabilité, convenant spécialement aux boiseries exposées, telles que celles des corridors, salles de bains, salles à manger, cuisines, appuis de fenêtres, bars, etc. Très élastique; ne s'érafle pas et ne blanchit pas.

Fini "Flattine" pour Meubles

Produit un fini uni, sans frottage. Sèche et devient dur comme un os pendant la nuit, extrêmement résistant et durable. Ne contient pas de cire. Deux couches produisent l'effet d'une surface polie sur une boiserie neuve; une seule couche suffit pour une vieille boiserie, ou pour un vernis brillant.

Ecrivez pour Renseignements concernant notre Ligne Complète.

Vendus uniquement en Boîtes Scellées.

INTERNATIONAL VARNISH CO., Limited
TORONTO, CANADA

SUCCURSALE DE STANDARD VARNISH WORKS DE NEW-YORK, CHICAGO, LONDRES, Ang., BERLIN, BRUXELLES.

LE PLUS VASTE ETABLISSEMENT DU MONDE.

particulères et basées principalement sur le développement de l'utilisation des forces naturelles et de l'électricité.

En 1903, la production mondiale du charbon a été de 850 millions de tonnes, dont 82 p. c. fournies par les Etats-Unis, la Grande-Bretagne et l'Allemagne. La même année, la seconde exportait 63 millions de tonnes.

Avec l'outillage moderne et l'application de l'électricité à l'exploitation des mines, il est difficile de faire des prévisions quant au développement futur de la production et, par conséquent, à la durée des réserves de houille contenues dans les entrailles de la terre.

Lorsqu'on voit les cages chargées de houille arriver du fond au carreau de la mine et de longs trains de wagons emporter le précieux combustible, on se demande naturellement si on en trouvera toujours pour répondre aux besoins de l'industrie. Dans certains districts peu favorisés, on est bien obligé de s'en passer et de recourir à d'autres moyens. Quand on parle de la tourbe, on pense naturellement à l'Irlande, mais il y en a aussi en Ecosse et, en Angleterre, dans le Devonshire. La tourbe doit être soumise à des préparations, en vue d'en extraire la plus grande partie d'eau contenue; on en fait quelquefois des briquettes.

Dans certaines parties de l'Amérique du Sud, on emploie, à défaut de bois, la fiente desséchée du lama et du mouton, qui donne de bons résultats pour les opérations métallurgiques; on se sert également de certaines tourbes dans le même but.

Dans le sud de la Californie et de l'Arizona, on se sert de bois des forêts de l'Utah, flottés sur le Colorado; ces bois sont employés dans les mines comme boisage et comme combustible.

Il en est de même dans l'Alaska. Les torrents descendant des montagnes entraînent des arbres qui vont jusqu'à la mer et échouent sur les côtes, où les habitants les retirent, les font sécher et les emploient. De récentes découvertes de lignite dans l'Alaska ouvrent de nouveaux horizons pour l'industrie dans ces contrées.

Dans l'ouest des Etats-Unis, on trouve une plante appelée "scrub" qu'on emploie comme combustible; elle pousse dans l'eau et atteint une hauteur de 4 à 5 mètres. On la coupe et, on la fait sécher; elle donne une forte chaleur, mais de peu de durée. On emploie aussi les cactus, mais cette plante a d'autres usages qui restreignent son usage comme combustible. Le professeur A. Lakes rapporte que les Indiens se servent du cactus pour faire des signaux lumineux; il donne une flamme très vive comme le magnésium et visible à une assez grande distance.

Le pétrole est employé comme combustible dans diverses contrées, on s'en sert pour produire de la vapeur. On sait qu'on l'emploie à la mer dans certaines

circonstances. Il existe aux Etats-Unis des hauts fourneaux chauffés à l'huile minérale et on dit qu'on en obtient des résultats supérieurs à ceux donnés par la houille ou le coke.

Pour en finir avec l'énumération des combustibles, on peut indiquer que, dans plusieurs grandes villes, on brûle les immondices pour s'en débarrasser et qu'on utilise la chaleur développée pour produire de la vapeur, qu'on utilise pour la force motrice, pour l'électricité ou pour le chauffage des bains et buanderies publics.

(Moniteur Industriel.)

LE CAOUTCHOUC EN 1908

Coup d'oeil sur le marché mondial

La fin de 1907 et le commencement de 1908 furent des moments des plus pénibles de la crise caoutchoutière. Le 1er janvier 1907, le Para fin valait 14 fr. 15 le kilogramme; le 31 décembre de la même année il ne valait plus que 10 fr. 30 après être descendu quelques semaines auparavant à 9 fr. 35. Le 21 février 1908 marquait la plus forte baisse; à Liverpool on cota ce jour-là le Para fin 2s. 9d. soit 7 fr. 62.

On peut dire que l'unique cause de cette débâcle avait été la crise financière des Etats-Unis. D'importantes manufactures américaines engagées avec les banques et ne vivant que sur leur crédit cessèrent leur fabrication, arrêtant tout d'un coup l'essor ascensionnel des marchés caoutchoutiers. A cette cause s'ajoutaient les efforts de la spéculation pour tirer profit de la crise. Les producteurs ayant besoin de vendre, ainsi que certains consignataires-importateurs, aiguillonnés par leurs prêteurs soucieux de réaliser leur gage au mieux, précipitèrent les offres au moment le moins favorable, avilissant ainsi les cours, mais donnant, cependant, l'illusion de transactions que la demande industrielle ne provoquait pas. Néanmoins, commencée d'une manière aussi lamentable, l'année caoutchoutière 1908 s'est terminée avec un tel relèvement des cours et des demandes devenues si régulières, qu'on peut considérer la crise comme virtuellement terminée aujourd'hui.

Fin décembre 1908 le Para fin était coté 5s. à 5s. 2l. à Liverpool, soit 13 fr. 86 à 14 fr. 33 après avoir franchi les étapes suivantes: 7 fr. 65 en février; 8 fr. 45 en mars; 9 fr. 70 en avril; 10 fr. 80 en mai; 11 fr. 25 en juillet en pleine morte-saison estivale; enfin 12 fr. 65 en octobre. L'élection présidentielle des Etats-Unis permettait d'atteindre à 14 fr. 90. Le caoutchouc s'est maintenu depuis lors aux environs de 14 fr., mais il serait imprudent de compter sans réserve sur la persistance de ce prix que la reprise générale de la production caoutchoutière, après son arrêt momentané sur tous les lieux de

provenance, pourrait faire un peu baisser. Cependant la production américaine n'ayant pas reculé dans les mêmes proportions que la production africaine l'effet de l'afflux plus considérable de gomme brute sur les marchés ne sera, il faut l'espérer, qu'anodin. La production des caoutchoucs africains a subi une régression énorme en 1908. Cette abstention des producteurs a eu pour cause la sagesse des exportateurs et des importateurs de ces sortes et la volonté bien arrêtée chez les producteurs indigènes de certaines régions de l'Afrique occidentale, très âpres au gain, de ne pas récolter pour ne réaliser qu'à des prix les tribuant mal. L'interdiction de récolter pendant l'hivernage a été aussi une entrave à la production des belles sortes africaines.

Quoi qu'il en soit, une ascension nouvelle de la production paraît près de se produire, provoquée par la demande manufacturière américaine survenant avec d'autant plus d'intensité que la crise a plus duré et que le chômage manufacturier a été plus intense. La crise de l'automobile s'est atténuée parallèlement à la terminaison de la crise caoutchoutière et au fur et à mesure de la reprise des affaires américaines. La consommation des gros caoutchoucs pleins pour les transports accélérés en commun dans les villes ne paraît pas devoir se ralentir; elle augmente au contraire. Les besoins de matière première s'accroissant par tout, les stocks restent normaux, la production pourra toutes choses combinées être justement rémunérée même si la hausse devait être considérée comme parvenue à son summum.

D'ailleurs l'existence des stocks est tout à fait normale en 1908. Voici les chiffres généraux de ceux de 1906, 1907 et 1908, comparés:

	1908	1907	1906
	— En tonnes		
Europe (toutes sortes)	2.123	4.206	2.354
Europe-Amérq. (Para)	3.188	3.722	2.183
Totaux	5.311	8.928	4.437

L'année 1909 commence donc avec des stocks point exagérés et incapables de causer la moindre perturbation sur les cours.

La situation des transactions réelles des marchés caoutchoutiers ne paraît pas être adéquate à la situation de production. Les stocks ont baissé de près de 3.000 tonnes, et la production a été de beaucoup inférieure à celle des années précédentes.

Ce n'est pas, il est vrai, ce qu'on déduit de la lecture des statistiques publiées par les marchés caoutchoutiers. Si on s'en rapporte à elles, la produc-

OUTILS DE CHANTIER

De Pink Faits au
Canada



¶ Les OUTILS TYPE, dans chaque Province du Dominion, en Nouvelle Zélande, en Australie, etc. ¶ Nous fabriquons TOUTES SORTES D'OUTILS pour ouvriers de chantier. ¶ PEAVEYS de Pink, à douille ouverte patentés. ¶ CROCS DE ROULAGE de Pink, bec arrondi, douille ouverte, patentés. ¶ CROCS DE ROULAGE de Pink, bec arrondi, à crochet, patentés, tous munis de manches en érable à sucre fendu. ¶ Ce sont des outils légers et durables; vendus dans tout le Dominion par tous les Marchands de Ferronnerie en Gros et en Détail. ¶ Procurez-vous le Catalogue et la Liste de Prix.

MANUFACTURES PAR

THOMAS PINK,

Pembroke, Ont.
— Canada. —

Telephone a Longue Distance, No. 87.

tion, calculée d'après les chiffres des importations américaines et européennes, aurait atteint 67,500 tonnes en 1908. Il est manifeste que ces statistiques ont de gros "doubles emplois". Jamais le chiffre de la production mondiale de la gomme caoutchouc brute n'a dépassé 58,000 à 60,000 tonnes, même aux plus beaux jours de la production il y a quelques années, et, cette année, elle a été bien inférieure à ce chiffre. Je crains même que le total de 50,000 tonnes ne soit pour 1908 une supputation trop élevée. J'ai déjà expliqué d'autres fois, et notamment avec des détails circonstanciés dans une étude publiée dans le tome IV du compte rendu du Congrès colonial de Marseille en 1906 sur "le Commerce du caoutchouc", comment, en ajoutant aux importations normales de première main des pays producteurs les importations de seconde main et les autres opérations de transit, on faussait le chiffre global. Cette année l'erreur est encore plus manifeste. Le marché américain a été encombré de caoutchoucs en quantités énormément supérieures à ses besoins industriels; il en a réexporté beaucoup sur l'Europe qui lui a par contre réexporté de Liverpool, d'Anvers et de Bordeaux les sortes africaines dont il a besoin. Ces opérations d'échange ajoutées aux importations de première main constituent bien le chiffre total de toutes les importations caoutchoutières sur les ports importateurs mais non celui des transactions de première main et moins encore celui de la production qui ne devrait être supputé qu'au moyen des statistiques de l'exportation des pays producteurs et non au moyen des statistiques des importations caoutchoutières à travers le monde.

Voici un tableau des importations mondiales en 1905, 1906 et 1907 qui va nous éclairer à cet égard.

	1905	1906	1907
	En tonnes		
New-York	28,582	29,936	29,433
Liverpool	21,907	20,876	21,627
Londres	2,278	2,743	3,685
Lisbonne	2,476	2,334	2,628
Hambourg	8,100	8,100	8,100
Anvers	5,714	5,772	5,054
Le Havre	3,291	4,392	4,464
Bordeaux	1,330	1,716	1,516
Totaux	76,678	75,869	76,507

Prenons l'année 1907. Lisbonne réexporte tout ce qu'elle importe et les 2,628 tonnes qui figurent sur ce tableau sont élément partiel des 29,433 tonnes de New-York, des 21,627 tonnes de Liverpool, des 8,100 tonnes de Hambourg, etc. Le Havre n'est pas à proprement parler un marché caoutchoutier. Il y passe, il est vrai, 600 à 800 tonnes de caoutchouc congolais qui y est mis en vente et même acheté mais dont le total est retrouvé à peu près en entier dans les 5,054 tonnes du marché d'Anvers. Quant aux 3,500 tonnes restant à l'importation du Havre,

elles font double emploi avec les importations de New-York et de Liverpool qui les ont réexportées vers ce port en transit et à destination des usines françaises et suisses.

En résumé, plus de 8,000 tonnes des importations de New-York et autant des importations des marchés anglais ne sont que des doubles emplois. Les chiffres colossaux du tableau ci-dessus descendraient, bien revus et corrigés, à moins de 60,000 tonnes pour 1907 et ceux de 1908, dont tous les éléments ne sont pas encore connus, peuvent être supputés pour 50,000 à 52,000 au maximum.

* * *

Je m'étendrai peu sur l'importance encore insignifiante de la production culturale. Depuis dix ans bien des progrès ont été réalisés dans cette voie, mais les résultats obtenus ne sont pas en rapport avec les sacrifices qui ont été faits: des

mécomptes graves en ont marqué les étapes. Les plantations de caoutchouc de Ceylan, Malacca, Bornéo, Nouvelle-Guinée, Java, Sumatra et les îles anglaïses couvraient environ 200,000 hectares et leurs exportations ont atteint 1,800 tonnes en 1908. Leurs produits sont évidemment car ils sont récoltés avec soin, bien classés et de qualité homogène. Leur plus haut cours en 1908 a été pratiqué à Liverpool où on a coté des "plantations" à 16 fr. 17. Leur cours était 14 fr. 67 le 31 décembre dernier. Quant aux plantations africaines et notamment du Congo, de l'Afrique Occidentale, ainsi que celles de l'Amérique du Sud et de l'Amérique Centrale, si le nombre d'arbres et de lianes plantés est considérable, leur production n'a encore aucune influence sur les marchés caoutchoutiers du monde.

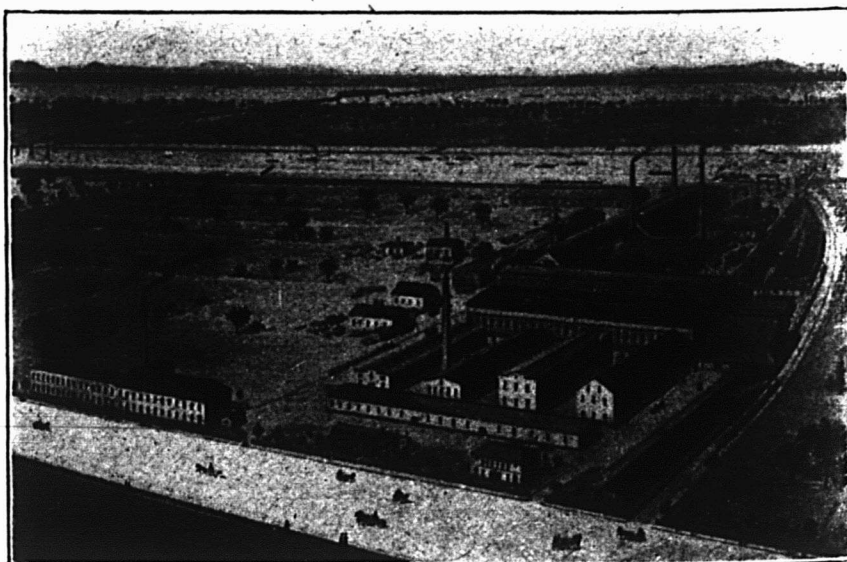
Charles Duffart

(La Gazette Commerciale).

Dominion Wire Manufacturing Co., Ltd.

L'industrie canadienne de la manufacture de broche, qui a pris des proportions si importantes, a été réellement créée et développée par la Dominion Wire Manufacturing Co., établie en 1880. Cette Compagnie depuis sa fondation a rapidement étendu ses affaires qui maintenant embrassent toutes les branches de la manufacture de broche. Sa manufacture est munie d'une machinerie du modèle le plus parfait, qui en fait la maison ma-

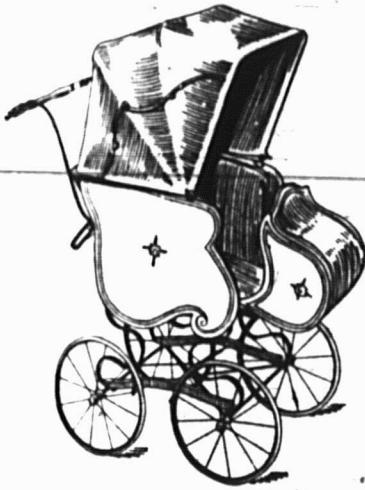
pour balles de foin, broche à plusieurs brins, etc. Cette maison a des facilités d'expédition de premier ordre; des voies ferrées de garage la relient avec les chemins de fer du C. P. R. et du G. T. R. tandis que le canal Lachine lui permet de faire des expéditions par eau. Elle emploie environ cinq cents hommes dans les divers départements et a des représentants capables dans tout le Canada. Le capital autorisé de la Compagnie est de \$1,000,000 sur lequel une somme de



nufacturière de broche la plus complète. La Compagnie manufacture des broches en fer, acier, laiton et cuivre étamé et galvanisé et des articles faits au moyen des mêmes broches: clous de broche, vis à bois, articles en broche polie, broche à clôture barbelée, unie et vernissée pour champs, toutes sortes de crampes, telles que crampes pour broche à poulaillers, stores, sommiers, clôtures et futailles, chevilles de clavettes, "Jack Chain", crochets à chapeaux et à manteaux, liens

\$500,000 a été complètement payé. Les officiers de la Compagnie sont: M. W. H. Farrell, président et directeur; G. H. Horsfall, vice-président; A. E. Hanna, secrétaire et trésorier.

Le grand succès de cette Compagnie a excité une rivalité industrielle, mais la Compagnie a pu facilement faire face à tous ses compétiteurs et se tenir à la tête de l'industrie de la broche au Canada, rang qu'elle a acquis justement et qu'elle détient à juste titre.



Si c'est une . . .

Gendron

tout est CORRECT.

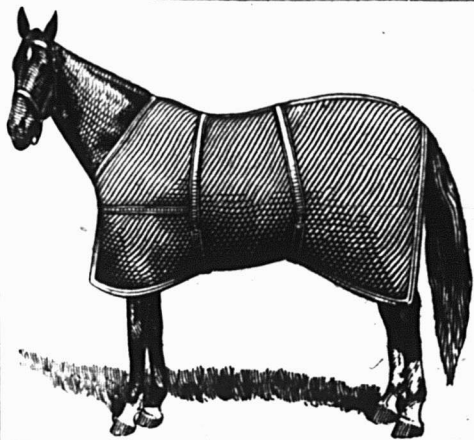
Correct du moyeu à la poignée, correct du sommet au bandage. Nous le savons, car nous en faisons toutes les pièces dans notre propre manufacture. Nous n'employons que les matériaux du plus haut prix pour toutes les pièces de nos voitures et voiturettes : Osier Allemand de toute Première Qualité et Bois, le meilleur pour la caisse, le meilleur satin pour les parasols et la meilleure "leatherette" pour les capotes, corroyage spécial à l'électricité pour les roues de sorte qu'elles ne peuvent pas se briser, et même soin qu'au matériel apporté dans toute la fabrication. **Rappelez-vous** que nous n'avons de relations avec aucune

combine, aucun trust ni aucune autre corporation. Nous n'avons qu'une SEULE Manufacture, située à TORONTO. M. le Marchand, insistez pour avoir des marchandises de fabrication canadienne. (Donnez votre préférence à la Gendron.) Notre catalogue pour 1909 a été expédié. Si vous n'en recevez pas un exemplaire en temps opportun, faites-nous le savoir.



The Gendron Mfg Company,
Limited

Toronto, Canada.



Couvertures à Cheval

Couvertures d'Ecurie,
Couvertures complètes (Suits)
Couvertures d'Été,

Couvertures de Sortie,
tissées avec Capuchon,
Filets à Mouches.

LES COUVERTURES D'ECURIE, pesantures d'été et d'hiver, portant notre marque de commerce, donnent absolument la meilleure satisfaction. Bien faites et faisant un bon service, toutes les grandeurs pour tous les chevaux. Lignes à bas prix faites également bien avec le meilleur matériel.

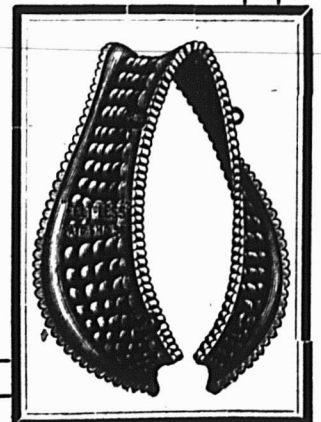
"Sweat Pads"

Matelassure de qualité supérieure

Pour la matelassure de ces "Sweat Pads," il n'est employé ni Sacs en Jute, ni vieille Corde. Prix corrects, satisfaction garantie. Liste des Prix des Couvertures à Cheval, "Sweat Pads" et Manteaux doublés en Peau de Mouton, fournis sur demande.

The Telford & Chapman Mfg. Co.

ROCK ISLAND, QUEBEC



CE QU'EST LONDRES

En dépit de l'accroissement de toutes les grandes villes; en dépit des désirs des Américains d'effacer tout ce qui existe dans la vieille Europe et qui les ont poussés à réunir Brooklyn et New-Jersey au New-York proprement dit, Londres demeure la plus puissante agglomération du monde. Une étude statistique publiée récemment nous donne une idée de l'énormité de la Métropole britannique.

Aujourd'hui, en réalité, Londres, c'est le comté de Londres, qui n'a plus que des rapports lointains avec l'ancienne Cité. Ce comté s'étend un peu dans toutes les directions, et il comprend plus de cent faubourgs, villes ou villages voisins de la Cité; il occupe une superficie de bien près de 30,200 hectares. Cet espace était habité au 1er novembre 1908 par 4,795,789 individus, ce qui représente 13 à 14 pour 100 de toute la population de l'Angleterre, y compris le Pays de Galles. Et encore peut-on compter, comme faisant partie également de Londres, ce qu'on appelle le "plus grand Londres", un ensemble de 149 districts, qui ressortent bien de l'agglomération, et qui sont sous la même juridiction au point de vue de la police: et le "plus grand Londres", dans son entier, avec ses 48 kilomètres (30 milles) de diamètre, renferme une population de plus de 7,218,000 habitants!

Dans cette agglomération fantastique, il se contracte dans le cours d'une année quelque 40,000 mariages, chiffre presque double de celui qu'on relève pour toute la Suisse. Le total des naissances atteint, toujours dans une année, 130,000, autrement dit 30,000 de plus que pour cette même Suisse. Quant à la mortalité, grâce aux bonnes conditions d'hygiène dans lesquelles les Anglais vivent généralement, grâce à la bonne alimentation due à l'entrée libre de tous les produits étrangers, elle ne dépasse pas 75,000 cas; c'est extrêmement peu pour une agglomération urbaine de pareille importance. La ville elle-même se compose de 611,786 maisons d'habitation, plus 28,265 fabriques ou ateliers.

On pressent l'intensité de la circulation et de toutes les manifestations de la vie dans un pareil centre. Qu'on n'oublie pas qu'il possède, en dehors de ses chemins de fer souterrains ou ordinaires, qui forment le faisceau le plus enchevêtré qu'on puisse imaginer, 3415 kilomètres (2134 milles) de rues. Les omnibus, dans le cours d'une année, transportent 208 à 210 millions de voyageurs; la part des tramways est de 435 millions, et celle des chemins de fer de 300, à peu près. Le total est assez coquet, comme on voit!

Le service des postes de la Métropole compte 46,000 personnes, dont plus de 7,000 femmes; par son intermédiaire, voici que les habitants du "plus grand Londres" expédient dans toutes les di-

rections possibles. Tout d'abord, 757 millions de lettres, puis 166 millions de cartes postales, 34 millions de journaux et 163 de paquets divers; il faut ajouter à cela près de 7 millions de correspondances recommandées, et enfin 28 millions de télégrammes.

Ajoutons que Londres est la ville la plus riche du monde; ses immeubles sont assurés contre l'incendie pour une somme de \$5,200,000,000.

On ne s'étonnera pas que la police d'une ville, ou plus exactement d'une agglomération monstrueuse de cette sorte, exige une véritable armée de 16,000 hommes, armée qui dépasse sensiblement celle de la Belgique tout entière.

L. Viator.

(Le Journal de la Jeunesse.)

LA PEINTURE

La valeur et l'importance de la peinture sont si évidentes qu'aucune personne intelligente ne devrait avoir besoin qu'on les lui rappelle; cependant, beaucoup de personnes qui devraient être bien renseignées regardent encore la peinture comme une sorte de luxe à l'égal d'un chapeau haut de forme ou d'une épingle de cravate. Mais il faut toutes sortes de gens pour faire un monde et probablement il y a encore des personnes qui pensent la même chose au sujet des machines à coudre et des locomotives. Voilà ce que nous lisons dans le journal "New England Grocer & Tradesman" sous la signature de Benjamin Moore & Co., de New-York.

Néanmoins, il est un fait que la peinture est une de ces choses qui coûtent davantage à épargner qu'à employer. Le bois de charpente est plus dispendieux que la peinture et le travail du charpentier coûte davantage que la peinture. Si le bois n'est pas enduit de peinture, il pourrit, mais le bois qui est bien peint dure presque sans limite. Par conséquent, la peinture ne coûte rien parce qu'elle épargne plus d'argent qu'elle ne coûte.

Nous construisons des étables pour maintenir notre bétail en bonne condition, en santé; nous construisons des granges pour mettre à l'abri nos récoltes et nous prenons des assurances contre l'incendie pour nous garantir de toute perte. Nous faisons ces choses pour protéger tout l'argent investi. L'homme qui comprend la valeur de la peinture considérera l'argent dépensé pour cette matière comme une police d'assurance contre la détérioration et renouvellera sa peinture avec autant de soin que sa police d'assurance contre l'incendie.

Si une bâtisse ayant besoin de peinture a l'air simplement de tomber en décrépitude, il n'en faut pas davantage pour attirer l'attention, car les habitudes soigneuses qui procurent la prospérité n'ont

rien à voir avec l'état d'usure d'une bâtisse. Quand une construction a besoin d'être repeinte, le propriétaire a déjà commencé à perdre de l'argent, car sa propriété perd de sa valeur. Dès que le bois de charpente d'une nouvelle bâtisse est sec, il devrait être peint, alors après cela ce bois ne devrait jamais avoir l'air d'avoir besoin d'être peint de nouveau. Quand la peinture commence à s'effriter, à devenir poreuse, il faut la renouveler immédiatement. Si vous pouvez enlever facilement la vieille peinture avec un couteau ou la réduire en poudre par la friction, ou si cette peinture peut absorber l'eau, le bois qui est en dessous n'a plus de protection.

Il n'y a rien de parfait, et la peinture ne fait pas exception à la règle. Une peinture parfaite peut durer toujours sans subir aucun changement. Sans une telle peinture, nous sommes loin d'atteindre la perfection malgré nos efforts pour en approcher d'aussi près que nous le pouvons.

La partie importante de toute bonne peinture est l'huile de graine de lin, ce qu'on appelle souvent la partie vitale de la peinture. Cette huile est à la fois la vie et la mort de la peinture, car tant que l'huile a de l'action, la peinture protège la surface et quand l'action de cette huile cesse, l'utilité de la peinture passe. Pour cette raison, nous devons repeindre avant que l'huile de la vieille peinture n'ait absolument plus d'action et qu'elle puisse absorber l'huile fraîche provenant de la peinture fraîche. De cette façon, la nouvelle peinture aura un nouveau bail de vie. La bonne peinture est faite principalement d'huile de lin dans laquelle des matières colorantes solides ou des pigments sont broyés. Le but de ces pigments est d'assouplir la couche de peinture — l'huile employée seule coulerait — pour couvrir et embellir les surfaces et pour garantir l'huile contre l'action du soleil et de l'air. De petites quantités d'autres matériaux tels que térébenthine et siccatifs sont aussi ajoutées pour rendre plus facile le travail du peintre.

Puisque de tant de choses dépend la durabilité de l'huile, nous devons dans le choix de nos pigments, avoir soin de n'employer que ceux qui ne peuvent lui faire tort d'aucune façon et que le recouvrement des surfaces est aussi important, nos pigments doivent être opaques de façon à faire ce recouvrement avec un nombre raisonnable de couches. Beaucoup de pigments comme les barvates, les gypses, etc., une fois broyés conviennent aussi bien à la protection, mais ils sont si transparents que la surface située en dessous peut être vue à travers de nombreuses couches. D'un autre côté, le noir de fumée fait une peinture très opaque et très durable, mais sa couleur est un inconvénient pour la plupart des usages.

QUALITE ASSEZ SURE en dedans des boîtes ; aide assez sûre pour la vente pour faire disparaître ces boîtes de vos rayons ; voilà les raisons solides pour mettre en stock maintenant

Floorglaze

C'est l'émail à plancher qui sèche et durcit dans une nuit, qui constitue un enduit parfait, qui ne se réduit pas en poudre, qui ne se fendille pas, qui est à l'épreuve des talons de chaussures et des éraflures produites par les chaises, qui étant imperméable à l'eau convient aux endroits exposés aux intempéries (véranda, villas d'été, etc.) et que vos clients déclareront franchement être en tête de tout autre article du genre dont ils se sont servis ou dont ils ont entendu parler.

Mettez en stock Floorglaze avant que le nettoyage du printemps ne commence—nettoyage qui est presque sur le point de se produire. Vous trouverez que c'est un sûr article de vente parce qu'il a derrière lui une aide qui facilite la vente et qui fait partir les bonnes marchandises des rayons du marchand. Vous verrez que nous vous aiderons sur toute la ligne—en exécutant vos ordres très rapidement, garantissant la marchandise par la publicité et rendant facile et profitable pour vous de faire affaires avec cette maison entreprenante. Procurez-vous un échantillon (gratuit) de Floorglaze et une carte en couleurs représentant les dix couleurs attrayantes en lesquelles cet émail est produit. Envoyez de bonne heure vos ordres pour Floorglaze—les profits ne se font pas attendre.

Pendant que vous y êtes, dites-nous de vous envoyer également une boîte échantillon (gratuite) du seul vernis qui soit égal aux meilleurs vernis à voiture et qui se vend beaucoup moins cher. On l'appelle

— VERNIS — ELASTILITE

Il a pour le pinceau une qualité qui satisfait tous les peintres qui l'essayent—procurez-vous la boîte échantillon gratuite et essayez le vernis vous-même. Excellent pour toute espèce de travail intérieur ou extérieur, bon pour imitation parfaite ; fait de gommes spécialement choisies, d'huiles arrivées à maturité parfaite et vieilli parfaitement avant de quitter la manufacture. Essayez Elastilite—il vous conviendra certainement. Ecrivez à son sujet à l'agence la plus rapprochée de vous.

Imperial Varnish & Color Co., Limited
OF TORONTO

Toutes nos lignes sont tenues en assortiment complet par Imperial Varnish & Color Co., Ltd., 542 rue Beatty, Vancouver ; Imperial Varnish & Color Co., Ltd., 108 rue Princess, Winnipeg, Man.

Cela nous amène au troisième point: La peinture pour l'usage général doit offrir des couleurs agréables en grande variété. La liste des pigments naturels et artificiels est étendue, mais à part quelques exceptions, leurs couleurs sont trop tranchées pour qu'on les emploie seuls dans la peinture des maisons où un bon goût demande des teintes et des nuances modestes. L'ensemble des peintures pour maisons est donc constitué par des teintes et des nuances mélangées parmi lesquelles le blanc a la place principale. Ainsi la question des peintures devient enfin une affaire de choix entre les pigments blancs.

Au point de vue pratique, il n'y a que deux pigments blancs que l'on peut se procurer pour les peintures de maisons. — Blanc de zinc et blanc de plomb — Jusqu'au milieu du siècle dernier, le blanc de plomb qui était produit en attaquant le métal avec du vinaigre et du gaz acide carbonique extrait du fumier en fermentation était le seul pigment blanc connu du commerce. Ce blanc de plomb a quelques qualités qui en ont fait une peinture commode et utile; mais il a aussi quelques défauts qui ont fait que les chimistes et les fabricants de peinture lui ont cherché un succédané; en premier lieu, cette peinture est très délétère; elle expose ceux qui viennent en contact avec elle à la terrible maladie connue sous le nom d'empoisonnement chronique par le plomb. Les peintres, les fabricants de peinture et ceux qui vivent en présence de la peinture au blanc de plomb sont tous sujets aux attaques de cette maladie. Le second défaut bien connu du blanc de plomb est qu'il change lentement l'huile de lin en un savon qui fait que la peinture fabriquée au moyen de ce produit se change graduellement en poudre et est balayée par l'eau ou par le vent. Cet effet est la source principale de danger pour ceux qui vivent dans des appartements peints au blanc de plomb. Le troisième défaut du blanc de plomb est la facilité avec laquelle il est assimilé par le gaz hydrogène sulfuré et, comme ce gaz est toujours présent dans l'atmosphère des chambres habitées ou là où brûle du charbon ou du gaz, il est à peine possible que le blanc de plomb maintienne sa couleur en quelque endroit que ce soit.

Une autre objection à l'emploi du blanc de plomb est son coût élevé relativement à sa faculté d'épandage. Une livre de blanc de plomb couvre moins des deux tiers de la surface couverte par une livre de blanc de zinc; et longtemps avant qu'un bon succédané fût trouvé, la qualité du blanc de plomb était communément abaissée par l'addition de baryles, de gypse, de matières blanchissantes, etc. Bien que cette addition fût une fraude en bien des cas, il n'est nulle-

ment vrai qu'elle endommageait la peinture car très souvent, ces mélanges duraient plus longtemps que du blanc de plomb pur.

Vers le milieu du dix-neuvième siècle, un philanthrope français nommé Leclair, qui était aussi un entrepreneur en peinture, réussit à faire du blanc de zinc grâce à un procédé simple et bon marché et l'offrit comme succédané du blanc de plomb. Il n'avait pas pour but de gagner de l'argent, mais de supprimer l'empoisonnement par le blanc de plomb dont souffraient un si grand nombre de peintres. Il établit sa manufacture sur la base de participation et cette manufacture continua à fonctionner sur le même plan.

Le blanc de zinc fut aussitôt adopté par plusieurs départements du gouvernement français et, de ce pays, son usage se répandit dans tout le monde civilisé. Naturellement, les manufacturiers n'abandonnèrent pas leur industrie sans une forte lutte et ce ne fut qu'au premier janvier 1904, qu'une loi fut mise enfin en vigueur en France, prohibant l'usage du blanc de plomb pour tous les travaux publics et exigeant à sa place l'usage du blanc de zinc. Cette loi fut approuvée après enquête et débats publics, sur la demande des peintres français qui étaient les principales victimes de l'empoisonnement par le plomb. La loi fut adoptée sur l'avis d'un comité d'experts nommés par le gouvernement pour prendre des informations en la matière; leur avis fut que "l'emploi du blanc de zinc à l'exclusion du blanc de plomb devait être spécifié dans toutes les commandes de peintures."

En Allemagne, bien que la loi n'ait pas été si loin, elle est très stricte et exige qu'une affiche portant le mot "Poison" soit placardée là où la peinture est faite au moyen de blanc de plomb.

Dans notre propre pays, le gouvernement est moins paternel et c'est à nous à voir par expérience personnelle ce qui nous est nuisible; nous avons à faire quelque chose comme ce que les experts nous conseillent de faire pour l'essai des champignons—"mangez-en et s'ils ne vous tuent pas, vous êtes en toute sécurité."

Les Américains s'occupent peu des risques qui ne sont pas connus, mais quand leur porte-feuille en souffre, ils commencent à y faire attention. C'est une question de dollars et de cents, en dehors de la question de la peinture qui a attiré l'attention de la plupart d'entre eux. Le blanc de plomb pur, à cause de son coût élevé en proportion avec l'étendue de surface qu'il couvre, en raison aussi de sa courte durée est une peinture extravagante. En raison de son grand poids une peinture au blanc de plomb occupe plus de volume et, comme elle absorbe très peu d'huile de lin, il faut une quantité relativement faible de

peinture, tandis que sa durée est courte à cause de son effet destructeur sur l'huile de lin et à cause de l'action des causes ordinaires de l'air sur lui. Ces faits ont produit, au cours des cinquante dernières années, un usage considérable du blanc de zinc au lieu de blanc de plomb. Le blanc de zinc est beaucoup plus blanc que le blanc de plomb, très mou et très fin, n'affecte pas l'huile de lin et n'est pas attaqué par l'hydrogène sulfuré et les autres gaz. Quand on l'ajoute au blanc de plomb, il empêche son effritement, augmente la force d'épandage de la peinture et allonge beaucoup sa durée. On l'emploie beaucoup dans toutes les peintures mélangées toutes préparées et dans les peintures appelées "Combinaisons au plomb". Bien que l'usage du blanc de plomb en Amérique ait augmenté de dix pour cent en dix ans, celui du blanc de zinc a augmenté de deux cents pour cent.

L'Amérique est bien en tête des autres parties du monde tant pour la manufacture que pour la consommation de la peinture, parce que nous employons plus de bois dans nos maisons et en partie parce que nous pouvons nous procurer plus de confort et plus de beauté. Les peintures toutes préparées sont une spécialité américaine et il n'est pas douteux que c'est une forme sensée pour toutes les peintures.

La peinture toute préparée est cette forme de peinture dans laquelle tout, excepté l'emploi dans la construction, a été fait par la machinerie, dans les manufactures de peinture. Il est évident que le fabricant de peinture est en meilleure position pour acheter des matériaux bons et purs et les obtenir à meilleur marché dans les maisons de gros que le peintre qui doit les acheter d'un intermédiaire au prix de détail; et il est également certain que la machine peut mélanger les matériaux plus parfaitement et à meilleur marché que le peintre avec son pot de peinture et sa spatule. Quand le peintre a fini son mélange, il n'a produit qu'une peinture toute préparée; et ce mélange ne sera pas aussi bien fait ni à aussi bon marché que le matériel provenant de la manufacture de peinture. Cela est vrai même quand le peintre fait du mieux qu'il peut, s'il n'est pas honnête, il y a bien des chances pour qu'il fraude aussi bien que dans les manufactures de peinture. C'est même un mélange frauduleux bien qu'il est meilleur qu'une peinture mal faite.

Neuf peintres sur dix prétendent employer que du blanc de plomb et de l'huile comme base de leur peinture. Ceci n'est pas seulement la méthode la plus facile, mais un préjugé est en faveur de ce genre de peinture. C'est ce n'est pas la meilleure sorte de peinture ni la plus économique. Le peintre peut ajouter à son mélange une petite quantité de zinc parce qu'il sait

Cloture Dominion Spéciale pour Champs.

La Cloture la plus forte et la meilleure sur le marché.

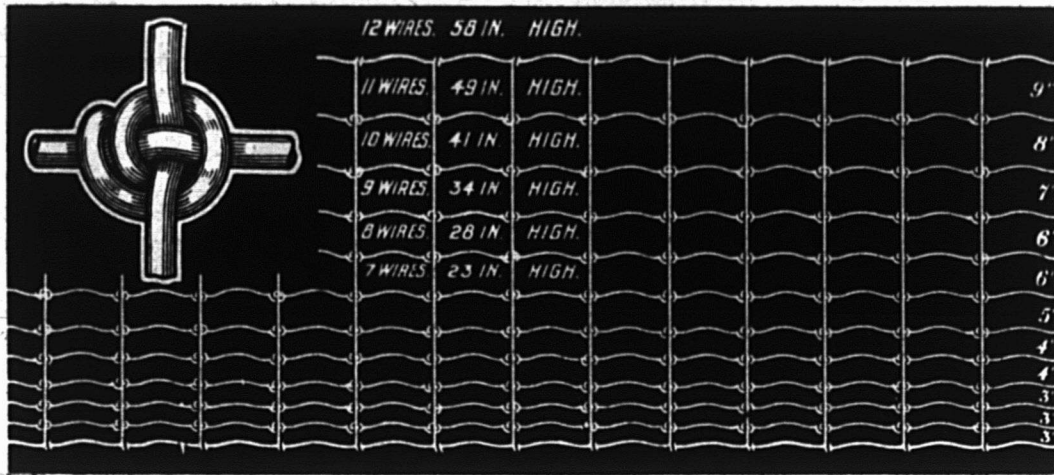
**Produit
entièrement Canadien.**



**Nous fabriquons
toute notre broche.**

Les
Detaillants
trouveront
que c'est
une ligne
vendable
et
profitable
à tenir.

Demandez-là
à votre
Fournisseur.



**Marchands
en Gros.**

Nous dési-
rons que
vous teniez
tous cette
ligne.

Questionnez
nos
voyageurs
sur la
Clôture
Dominion.

La Clôture Dominion Spéciale pour Champs est faite du matériel absolument le meilleur pour l'emploi, par des ouvriers expérimentés, au moyen de la machinerie la plus moderne et la plus perfectionnée, et nous garantissons que notre clôture est de premier ordre sous tous les rapports et égale, sinon supérieure, à tout autre genre sur le marché.

Une attention spéciale est apportée à la galvanisation, qui est brillante, propre et unie, ne se fendille pas, ne s'écaille pas et dure des années.

Ne faites pas d'achat avant d'avoir pris des renseignements sur la Clôture Spéciale Dominion.

Catalogue et Modèle envoyés sur demande.

Nous Manufacturons aussi :

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------|---------------------------|---------------------------|
| Broche de Fer et d'Acier. | Broche Barbelée, | Crampes, | Broche à Matelas, |
| Broche en Laiton et en Cuivre, | Liens d'Engerbage, | Jack Chains. | Broche Plate, |
| Broche Galvanisée, | Clous de Broche, | Articles en Broche Polie, | Broche à Torons, |
| Clôture à Ressort Enroulée, | Vis à Bois, | Broche Brune, | Cercles de Tonneaux, etc. |

Nos facilités pour l'expédition en "Lots de Char Mélangés" ne sont pas surpassées : quelques marchands se proposant de mettre en stock un lot de char formé d'un seul produit, peuvent profiter de cet avantage en plaçant des ordres pour un lot de char contenant de la Broche Barbelée, de la Broche Galvanisée, huilée et recuite, de la Broche à Ressort Enroulée, des Crampes, des Clous, des Clôtures de Champs, etc.

Demandez toujours les "Marchandises Dominion."

Dominion Wire Manufacturing Co., Limited.

MONTREAL.

que le blanc de zinc améliore sa peinture; mais pour lui, c'est un travail fait au juger et même ce travail, fait le mieux possible, ne peut pas lutter pour le coût avec celui de la manufacture. Tant qu'il n'y avait pas moyen d'obtenir de la bonne peinture, le mélange dans les ateliers devait suffire; mais aujourd'hui, le marché est rempli de peintures faites à la machine, les mélanges faits en boutique sont aussi arriérés que les chandelles en sulf et la faucelle.

Au début, l'acheteur d'une peinture toute préparée faisait un achat chat en poche, la peinture toute préparée était bonne au mauvaise—le consommateur devait la prendre en toute confiance. Mais la compétition a forcé les manufacturiers à faire de leur mieux et aujourd'hui, toute combinaison de haute marque ou toute peinture préparée peut être achetée en toute sécurité, car si le manufacturier produit une peinture médiocre, son rival s'appropriera sa clientèle.

En outre, bien qu'il y ait très peu de temps que les manufacturiers aient considéré leurs recettes de peinture comme des secrets commerciaux, aujourd'hui, ils semblent anxieux de tout indiquer au public à leur sujet; ils publient leur composition sans garantie et expliquent avec soin pourquoi ils emploient tels et tels matériaux. On peut dire aujourd'hui en toute sécurité qu'il n'y a pas sur le marché, à présent, une simple peinture de haute qualité portant sur son étiquette le nom d'un manufacturier responsable qui ne soit plus économique, plus belle et plus durable que la peinture strictement au blanc de plomb et à l'huile de lin de nos ancêtres.

Il est digne de remarque que dans toute cette réclame, les prétentions pour la supériorité sont basées sur l'usage du zinc dans les peintures. Les peintures toutes préparées ont toujours contenu du blanc de zinc, mais beaucoup de sortes les plus médiocres contenaient aussi de l'eau et de l'alcali (potasse ou soude) et si peu d'huile de lin qu'elles donnaient un très mauvais usage; de sorte que les peintures préparées de toutes sortes ont eu une mauvaise réputation à cause des défauts des sortes les plus mauvaises. Ainsi, le blanc de zinc fut blâmé pour certaines choses avec lesquelles il n'avait rien à faire,—il se fendait, s'écaillait, changeait de couleur, etc.—et les peintres, d'une manière générale, eurent un préjugé contre lui. Il aurait été tout aussi raisonnable d'avoir un préjugé contre l'huile de lin, en raison des défauts produits par l'eau et l'alcali.

Néanmoins, en dépit de ce préjugé et de l'ignorance, ainsi que des essais des manufacturiers de blanc de plomb

pour chasser du marché tout ce qui n'était pas leur propre produit, l'emploi du blanc de zinc a augmenté avec une rapidité merveilleuse et même ceux qui le décrient publiquement se fient à ce matériel quand il est question de faire un travail aussi beau ou aussi durable. Il est un fait, c'est que le blanc de zinc est le pigment blanc connu le plus satisfaisant et aucun manufacturier de peintures ayant de l'expérience n'oserait fabriquer une peinture de premier ordre sans blanc de zinc. Ce matériel est employé par le gouvernement français à l'exclusion du blanc de plomb et par notre propre gouvernement, pour tous les phares et tout le matériel de la marine. Même les peintres qui ont le plus à parler contre le blanc de zinc, ou bien le mélangent avec leur blanc de plomb, ou l'emploient pour la couche de finissage par dessus le blanc de plomb, quand ils désirent faire un travail exceptionnellement beau et durable. Tout le beau travail fait sur les paquebots océaniques comporte du blanc de zinc pur et la Maison Blanche ainsi que le Capitole de Washington sont peints au moyen de peinture consistant principalement en blanc de zinc. Chaque fois que nous rencontrons un travail de peinture exceptionnellement beau et durable, nous pouvons être invariablement certains que la base principale de la peinture est le blanc de zinc. Un manufacturier de blanc de plomb, un jour qu'on lui demandait s'il voudrait peindre sa propre maison avec du blanc de plomb ou avec une peinture toute préparée, répondit: "J'ajouterais du blanc de zinc, mais je ne publie pas le fait."

Les peintures diffèrent comme composition, suivant la préférence de chaque manufacturier, mais les peintures connues généralement comme peintures de haute qualité, portant sur leurs étiquettes le nom d'un manufacturier réputé, sont toutes basées largement sur le blanc de zinc et l'huile pure. Outre quelques autres ingrédients, certaines de ces peintures contiennent des proportions plus ou moins grandes de ce qui est connu sous le nom de pigments, tels que baryles, gypse, silice, etc. Etant inertes, ces substances ne peuvent pas nuire à la peinture en tant que peinture et le Pennsylvania Railroad, qui est une des Compagnies qui se servent le plus de peinture au monde, et qui a dépensé beaucoup d'argent en expériences, insiste pour avoir une forte proportion de gypse dans ses peintures.

Mais, dans tous les cas, ceux qui connaissent le plus de choses au sujet des peintures exigent qu'elles ne contiennent pas d'eau et pas d'huile, à part l'huile de lin pure. Quand cette règle est suivie, bien qu'une peinture puisse être un peu plus opaque et s'épandre davantage qu'une autre, si elle contient assez de zinc pour lui donner le brillant désiré, une couleur

claire et des qualités, elle sera satisfaisante et économique.

Certains manufacturiers de peintures préparées garantissent leur produit dans certaines conditions, pour un certain nombre d'années. La clause est généralement que la peinture soit convenablement appliquée et dans certaines conditions. Cela veut dire que la surface à peindre soit en état convenable pour recevoir la peinture; que s'il s'agit d'un travail neuf, les endroits humides de sève soient couverts de shellac, que le bois soit séché et que le travail soit fait par un temps sec. Si le travail est fait sur de la vieille peinture, cela veut dire que cette vieille peinture devra être enlevée avant qu'une couche de peinture fraîche soit appliquée. La siccité du bois et la sécheresse de l'atmosphère sont absolument nécessaires pour de bons résultats. Même l'humidité causée par le brouillard empêchera une peinture à l'huile de pénétrer dans le bois et de s'y maintenir solidement. Le travail de peinture devrait être fait par un peintre habile, car bien que le manufacturier de peinture soit mieux préparé à produire régulièrement une bonne peinture, le peintre d'autre part, est mieux apte à l'appliquer convenablement.

Un mot pour finir: La seule chose sur laquelle il ne soit pas économique d'épargner de l'argent est la peinture. Malheureusement, la meilleure peinture n'est pas parfaite; mais tout ce qui n'approche pas de la qualité la meilleure constitue une perte. La peinture peut être si médiocre qu'elle soit à peu près sans usage pratique; ou bien, elle peut avoir une durée assez courte pour exiger deux ou trois nouvelles couches de peinture dans le même temps où une bonne couche de peinture suffirait.

La différence de prix entre les peintures les plus chères et les peintures les meilleur marché est relativement faible tandis que le coût du travail du peintre est le même et constitue la plus forte partie du coût de la peinture; en conséquence, moins ses services sont exigés, plus économique est la peinture. Une bonne combinaison de peinture toute préparée, contenant beaucoup de zinc, durera dans de bonnes conditions, de cinq à dix ans et, dans certains cas, plus longtemps encore. Le blanc de plomb ne peut jamais durer plus de trois ans et, lorsqu'il dure cinq ans, c'est un cas exceptionnel. Rien n'est jamais garanti avec le blanc de plomb, sauf sa pureté. Quand il noircit et s'effrite et lorsqu'il devient tout poreux, personne ne peut l'améliorer. Les manufacturiers de combinaisons et de peintures toutes préparées, de haute qualité, répondent de leur marchandise et si la peinture ne fait pas un service raisonnable, ils sont généralement prêts à compenser ce manque d'efficacité à la satisfaction de l'acheteur. En outre, un gallon de bonne peinture, à base de zinc, bien qu'il coûte beaucoup moins cher que la même man-

Veillez remarquer que nous garantissons que notre Huile de Lin de la marque "MAPLE LEAF" est

ABSOLUMENT PURE....



Si vous êtes intéressé par de l'Huile de Lin de qualité non surpassée, demandez des échantillons expédiés par la poste et essayez-les, ou comparez-les à ce que vous avez employé. Nous laisserons la qualité de notre produit parler pour elle-même.

The Canada Linseed Oil Mills, Ltd

La Scie qui Coupe le plus Rapidement et Fonctionne le plus Facilement est la

Scie a deux Mains "Improved Racer"



Manufacturée uniquement par **SHURLY & DIETRICH**
MAPLE LEAF SAW WORKS
GALT, ONTARIO.

tité de peinture au plomb et à l'huile de lin, couvre à peu près une surface 50 % plus grande. De telles peintures sont donc meilleur marché à un double point de vue. Enfin, quand le blanc de plomb et l'huile sont employés, le peintre mélange les teintes qui ne sont jamais aussi belles et aussi brillantes que celles des peintures mélangées à la machine et ces peintures étant à base de plomb ne maintiennent pas leur couleur. Dans le cas des peintures toutes préparées, au contraire, il y a un vaste choix de teintes et celles-ci, ayant pour base le zinc, sont durables comme la peinture elle-même.

La conclusion à tirer de tout ceci est que le propriétaire avisé fera peindre ses bâtisses avec autant de soin qu'il conserve son assurance et qu'il préférera une combinaison logique, moderne, commode, de peintures mélangées à la machine, et à base de blanc de zinc, à un mélange fait en atelier, par l'ancienne méthode, durant peu, de blanc de plomb et d'huile de lin.

LA PHOTOGRAPHIE DES COULEURS

Il y a moins d'un siècle, en 1839, quand Daguerre fit part à son entourage de la possibilité de fixer, par la seule action de la lumière, les images des objets et des personnes sur la plaque photographique qu'il venait d'inventer, sa famille le crut fou et voulut le faire enfermer dans un asile d'aliénés, où il lui eût été loisible de méditer tout à l'aise son extravagante chimère, car on ne lui pardonnait pas de prétendre qu'il pouvait exécuter des tableaux sans peinture ni pinceau. L'illustre Pasteur a d'ailleurs tracé de cette histoire mémorable un résumé très ému, dans son éloge du chimiste J.-B. Dumas, à l'Académie Française, en 1885.

Ajoutons, à ce propos, que celui-ci n'a fait que partager le sort de la plupart des inventeurs et des précurseurs, dont les idées trop nouvelles et trop vastes demeurent incomprises de leurs contemporains. Il en fut ainsi de tout temps. Sans remonter jusqu'à l'antiquité, seulement depuis Bernard Palissy, Gallée, Képler, Denis Papin jusqu'à Lavoisier, Fulton et Daguerre, nous voyons les mêmes obstacles s'élever devant ces "grands fous", bienfaiteurs de l'humanité.

Quoi qu'il en soit, la photographie a triomphé des préjugés anciens, et il ne s'agit plus, aujourd'hui, de reproduire, comme il y a cinquante ans, au prix de mille difficultés, des objets en grisaille, mais de se servir de la lumière du soleil comme pinceau, pour peindre avec les couleurs de l'arc-en-ciel les plus ravissants tableaux nuancés des tons les plus exquis, et de reproduire fidèlement les teintes chatoyantes de la nature. Combien d'efforts accomplis pour en arriver là! Quel chemin parcouru depuis le début de la photographie! C'est ce que nous allons nous appliquer à montrer.

Les premières recherches relatives à la photographie des couleurs datent du commencement du dix-neuvième siècle, mais ce n'était là que des essais très imparfaits qui furent vite devancés par les progrès de la photographie simple.

On sait que c'est en 1824 qu'un chimiste français, Niepce de Saint-Victor, parvint à reproduire les images formées par les rayons solaires au foyer de la chambre obscure, mais son procédé offrait un gros inconvénient: c'est qu'il ne fallait pas moins de dix heures pour obtenir un dessin! Or, pendant ce temps, le mouvement apparent du soleil déplaçait les ombres et les clairs, ce qui donnait lieu à de nombreuses inégalités dans l'action de la lumière. Cependant le principe de la photographie était trouvé. Il s'agissait de le perfectionner pour arriver aux résultats prodigieux des instantanés et de la reproduction des couleurs.

En 1829, un heureux hasard, comme on en rencontre parfois dans l'histoire des sciences et des grandes découvertes, mit Niepce en rapport avec le peintre Daguerre, esprit ingénieux et chercheur, qui, de son côté, s'occupait d'enregistrer les images par les rayons du soleil arrivant dans la chambre obscure. Les deux savants résolurent d'associer leurs efforts, et dès ce moment la photographie entra dans une voie nouvelle. En 1833, Niepce étant mort, Daguerre continua seules recherches avec une persévérance inlassable qui lui valut, comme je l'ai dit plus haut, d'être traité de fou par sa famille, mais enfin sa ténacité triompha des plus rudes obstacles et fut couronnée d'un plein succès. Il découvrit, en effet, que l'image formée par les rayons lumineux sur une plaque recouverte d'iodure d'argent, est invisible dans les conditions ordinaires, mais qu'elle apparaît aussitôt qu'on expose la plaque à la vapeur de mercure. Ainsi, en 1839, la photographie sur plaque était créée, et quoique le procédé de Daguerre ne soit plus employé aujourd'hui, on peut dire que c'est à lui que nous devons les splendides résultats de la photographie moderne. Cette merveilleuse invention fit beaucoup de bruit dans le monde; chacun voulut avoir son portrait peint par le soleil sur une plaque argentée, et actuellement, il n'est guère de famille où l'on ne conserve pieusement, parmi les précieuses reliques ancestrales, quelques daguerréotypes, effigies d'un grand-père, d'une grand-mère ou d'un bisaïeul.

D'autre part, Daguerre fit des essais de photographie en couleur, au moyen d'un mélange de poudres diversement colorées, mais il n'obtint aucun résultat pratique.

Quelques années plus tard, en 1848, Edmond Becquerel reconnut que le sous-chlorure d'argent possède la propriété singulière de prendre la couleur des rayons auxquels il est exposé. Utilisant cette

remarquable qualité, Becquerel s'en servit pour photographier le spectre solaire. Mais l'image était fugitive et s'éteignait trop rapidement.

Vingt années s'écoulèrent encore sans amener de progrès sensible dans l'art d'enregistrer les couleurs. Puis en 1869, deux Français, Charles Cros, inventeur aussi original que méconnu, et L. Ducos du Hauron, qui ne s'étaient jamais vus, eurent en même temps l'idée d'une nouvelle méthode basée sur l'emploi exclusif de trois couleurs fondamentales, le rouge, le jaune et le bleu, lesquelles, savamment réparties sur les plaques sous forme de poudre, suffisent pour rendre toutes les teintes de la nature. En effet, si l'on mélange le rouge et le jaune, on obtient l'orangé; le jaune et le bleu produisent le vert, enfin le rouge et le bleu donnent le violet. Ce procédé consiste donc, tout d'abord, à concentrer sur une plaque les radiations rouges, sur une deuxième plaque les rayons jaunes, et sur une troisième les radiations bleues. Pour y parvenir, il faut en quelque sorte filtrer la lumière au moyen d'écrans colorés, qui ne laissent passer que les couleurs qui doivent impressionner la plaque. Supposons, par exemple, qu'on veuille peindre un bouquet composé de coquelicots, de boutons d'or et de bluets. On placera entre ces fleurs et une première plaque photographique un écran vert, qui laissera passer les rayons jaunes et bleus, mais arrêtera les rayons rouges destinés à reproduire la couleur éblouissante des coquelicots; ensuite un écran violet qui tamisera la lumière pour rendre, sur une deuxième plaque, le jaune; puis enfin, un écran orangé qui, sur le troisième cliché, donnera la couleur des bluets. Ces trois types négatifs refermeront, invisiblement, les fraîches couleurs de notre bouquet; si l'on tire une épreuve positive de chacune de ces trois plaques, on aura des "clairs" au lieu des "noirs" aux endroits où la lumière a mordu, puis en superposant les trois clichés et en ayant soin de placer un verre coloré de nuance appropriée sous chacun d'eux, nous aurons un superbe bouquet, avec les belles couleurs des coquelicots, des boutons d'or et des bluets.

Malheureusement, ce procédé présente de gros inconvénients qui ont arrêté son développement: les manipulations sont nombreuses et occasionnent une perte de temps considérable; de plus, ces diverses opérations sont extrêmement délicates. Aussi n'était-ce pas là un moyen idéal de saisir les couleurs pour les innombrables photographes-amateurs qui aiment à profiter d'un instant de loisir pour prendre rapidement quelques vues ou portraits. Seuls les professionnels pouvaient en tirer un utile parti dans certaines applications commerciales. Il fallait encore franchir un grand pas pour faire entrer la photographie des couleurs dans le domaine de la pratique courante.

Maison Fondée en 1859.

The

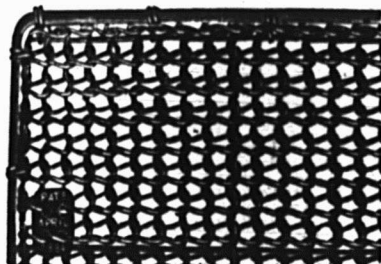
Incorporée en 1889.

B. Greening Wire Company, Limited

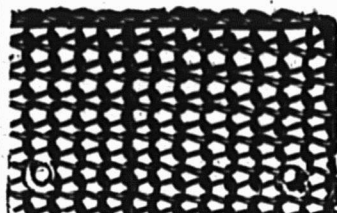
MANUFACTURIERS DE

Paillassons en Broche pour Portes.

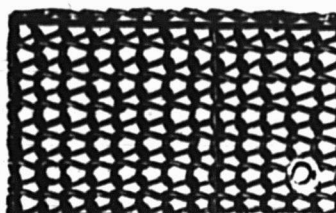
QUATRE SORTES.



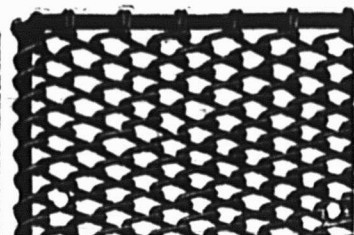
Cadre en Fer, Standard.



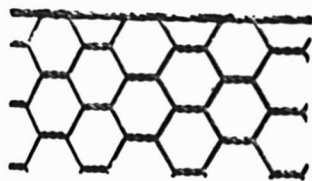
Bordure en Broche Entrelacée.



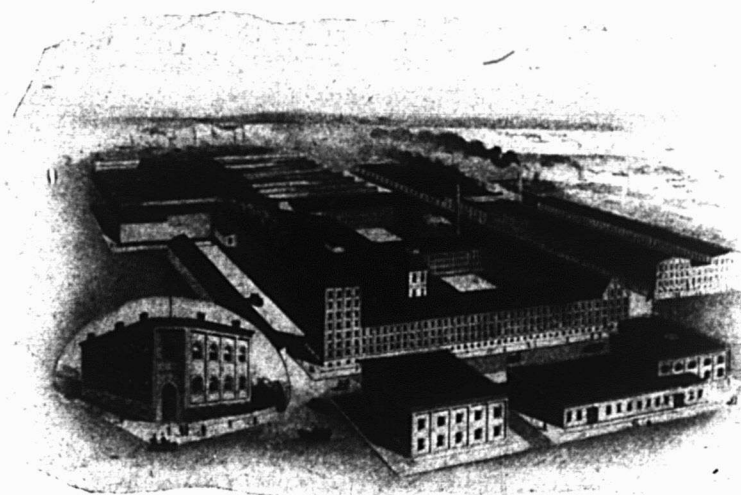
Bordure en Broche Entrelacée, Galvanisée.



Simplex.



Filet Galvanisé pour tous les buts, toutes les mailles, largeurs et forces en stock.



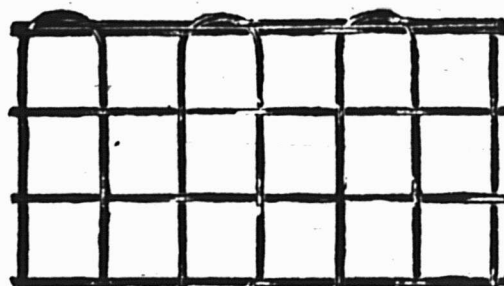
Usine et bureau principal HAMILTON Ont.



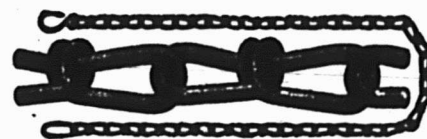
Ressorts de Meubles, noirs et cuivrés.



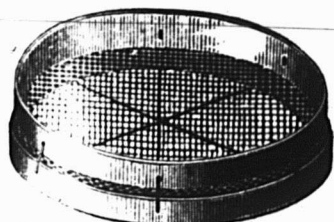
Standard et Lang's Lay; pour grues, ascenseurs et monte-charge, Mines et pour tout autre emploi.



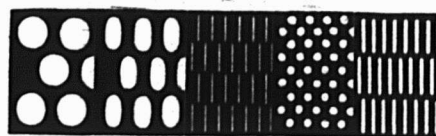
Toile métallique. toutes les mailles, largeurs et forces. Pour tous les buts.



Chaîne de Trait, nouveau procédé.



Fournitures de Fonderies, Cribles, Broses et Soufflets.



Métaux perforés, Laiton, Cuivre, Fer et Zinc.



Chânes pour Bétail. Six genres, six grandeurs.

Lattes en Broche et Armature de Beton.

423 **ONTRÉAL, Qué.**
424, rue St-Paul.

HAMILTON,
Ont.

WINNIPEG, Man.
151, avenue Notre-Dame, E.

D'intéressantes recherches furent, entre temps, effectuées dans ce but, notamment par l'illustre chimiste et physicien français, Gabriel Lippmann, dont les beaux travaux viennent d'être couronnés par la donation du prix Nobel. La méthode de ce savant est fort différente de la précédente, et repose sur un phénomène connu en physique sous le nom d'"interférence". Les plaques sensibles au gélatino-bromure utilisées par M. Lippmann doivent être absolument dépourvues de grain. Pour produire les interférences, la couche sensible est juxtaposée à un miroir formé par une mince surface remplie de mercure, s'appliquant exactement contre elle et réfléchissant les rayons incidents, en sorte que ceux-ci croisent les rayons directs. On obtient ainsi une série de maxima et de minima lumineux donnant naissance à des franges microscopiques, qui partagent l'épaisseur de la couche de gélatine en lames brillantes et obscures. En développant la plaque par les procédés ordinaires, il faut réduire sous forme d'argent métallique la préparation sensible dans les régions brillantes, et alors la couche apparaît divisée en une multitude de lames très minces, séparées par des intervalles microscopiques qui se comptent en millièmes de millimètre. Comme chacune de ces lames renvoie d'une manière intense la lumière qui a servi à la former, les autres couleurs se trouvent affaiblies, et le même phénomène se répétant pour chacune des innombrables lames superposées, il arrive, qu'en fin de compte, la couleur ayant donné naissance à ces divers effets prédomine. On peut ainsi obtenir toute la gamme des tons: mais cette méthode est hérissée de difficultés, et quoique les résultats auxquels M. Lippmann est parvenu constituent une merveilleuse expérience de laboratoire, ils ne peuvent trouver une application courante. Cependant, ils sont d'autant plus intéressants qu'ici, c'est la lumière seule qui, en se décomposant, peint le tableau coloré, sans le secours d'aucune couleur artificielle. On sait, en effet, que la blanche lumière solaire renferme dans ses rayons toutes les autres couleurs.

Enfin, récemment, MM. A. et E. Lumière, dont les savants travaux et les splendides découvertes en photographie sont universellement admirés, élucidèrent ce problème, et aujourd'hui, grâce à eux, tout le monde peut peindre facilement des paysages, des portraits, des fleurs, etc... avec toute la délicatesse des nuances qui les caractérisent, même sans avoir jamais manié palette ni pinceaux. Pour réaliser cet immense progrès, ils s'inspirèrent de la méthode trichrome, de Charles Cros et de Ducos du Hauron, basée sur l'emploi des trois couleurs fondamentales, mais ils substituèrent aux trois plaques encombrantes un cliché unique, remplissant à lui seul les condi-

tions de ces dernières et capable d'enregistrer rapidement toutes les teintes possibles.

Déjà, en 1859, Ducos du Hauron avait fait des essais dans cette voie, en combinant sur une même plaque des rayures microscopiques orangées, vertes et violettes, mais il n'était arrivé qu'à des manipulations coûteuses et difficiles. Il fallut à MM. Lumière une patience inébranlable et une science profonde, pour vaincre, après plusieurs années de recherches et d'études, toutes les difficultés qui naguère encore s'opposaient au succès complet de la photographie des couleurs!

Ils y sont parvenus en étalant sur une même plaque un nombre fantastique d'écrans-filtres colorés, si petits qu'il est impossible de les distinguer à l'œil nu. Ces invisibles écrans sont constitués par des grains de fécule de pomme de terre ordinaire; mais comme ceux-ci ne sont pas tous de même grosseur, on doit commencer par les trier. Bien entendu, on ne sélectionne pas à la main cette microscopique poussière, et il a été nécessaire d'inventer des appareils spéciaux pour exécuter ce travail minutieux. Songez que la fécule contient des grains relativement "énormes" qui mesurent plus d'un dixième de millimètre, tandis que ceux employés pour la confection des plaques "autochromes" ne doivent pas dépasser de 10 à 15 millièmes de millimètre de diamètre!

Une fois le triage terminé, on divise les bons grains en trois séries, et chaque tas est coloré, l'un en orangé, l'autre en vert, le troisième en violet (au lieu de rouge, jaune, bleu, qui donnent des résultats moins satisfaisants). Puis on mêle aussi intimement que possible cette poudre impalpable, de manière à obtenir un ensemble homogène n'ayant aucune coloration prépondérante, et on étend ce mélange, comme on ferait pour une tartine de confitures, mais au lieu de pain, on prend une plaque de verre préalablement badigeonnée d'un enduit poisseux auquel adhèrent les grains de fécule. Comme ceux-ci, malgré toutes les précautions prises, présentent entre eux de faibles interstices, on bouche ces vides au moyen d'une poudre de charbon extrêmement fine. Enfin, pour éviter que la plaque ainsi préparée offre la moindre irrégularité, elle est soumise à la pression de poids de plusieurs centaines de kilogrammes, qui écrasent le grain. Mais attention d'arracher la couche, et de briser le verre! On conçoit la difficulté de cette opération.

Pour achever la préparation, il suffit de recouvrir ces minuscules grains juxtaposés d'un vernis spécial à base de bromure d'argent, sensible à toutes les radiations du spectre solaire, à toutes les couleurs. La plaque est alors toute disposée à recevoir l'impression lumineuse. Elle ne présente à l'œil nu aucune coloration particulière, tant les éléments qui

la composent sont bien fondus, et aussi parce que les rayons orangés, verts, violets qui la traversent se combinent pour reconstituer la lumière blanche. Mais si l'on examine cette plaque au microscope, on constate qu'elle est formée d'une ravissante mosaïque tricolore qui ne comprend pas moins de 85 millions de grains (le chiffre de la population des Etats-Unis!) On dirait un étalage de confetti bien plus joli que ceux qui jonchent les rues en temps de carnaval.

Reste à savoir comment cette mosaïque d'écrans colorés peut reproduire les couleurs. Le nom même des plaques autochromes l'indique: c'est par sélection, par une élimination s'effectuant automatiquement, par les rayons colorés eux-mêmes venant de l'objet photographié.

Supposons que nous veuillons reproduire une verte prairie. Nous plaçons la plaque autochrome dans la chambre photographique, de façon que les rayons lumineux traversent les filtres colorés avant d'atteindre la couche sensible, chaque écran ne donnant que la couleur correspondante. Par exemple, les radiations vertes de l'herbe seront arrêtées par les particules orangées et violettes, et la couche sensible qui est derrière ces grains se trouvera par conséquent impressionnée par la lumière tandis qu'elle restera inaltérée sous les grains orangés et violets. De ce fait, les grains verts seront momentanément obturés et en développant la plaque, on aura une image rouge formée de grains orangés et violets. Comme bien on le pense, on ne s'en tient pas là. Il faut que la prairie reproduite en rouge par ce premier développement devienne verte. Pour y arriver, on plongera la plaque dans un bain qui, en dissolvant les particules d'argent qui bouchaient les grains verts, fera ressortir ceux-ci.

Pourtant, cette double opération n'est pas encore suffisante. La prairie apparaîtra verte, c'est évident, mais tout le champ de grains orangés et violets qui occupent les parties de la couche sensible non altérée devront être masqués à leur tour. Il sera donc indispensable de compléter la toilette de la plaque par un second développement en pleine lumière, après lequel l'opérateur noircira tout ce qui n'est pas compris dans le vert.

Mais à vrai dire, cette série d'opérations est beaucoup plus simple dans la pratique que dans la théorie. Un manipulateur quelque peu habile arrivera très vite à des résultats magnifiques. D'ailleurs, en résumé, tout le travail se réduit à trois temps, qui peuvent être exécutés en moins d'une demi-heure. Voici l'emploi. Admettons qu'il s'agisse de photographier le drapeau français. Vers le milieu du jour et en pleine lumière, on procédera dans le laboratoire à l'exécution du premier développement, et l'ob-



**" THIS IS
THE ROOFING
THAT NEEDS
NO PAINTING "**

tout aussi épaisse que la couche extérieure. Au-dessous du tout est une autre couche de feutre fort. Cela fait deux toitures dans une.

Si les orages usaient la surface minérale, perçaient la poix et détruisaient le feutre, ils n'arriveraient qu'à la moitié de l'épaisseur. Et si les intempéries faisaient alors disparaître la couche suivante de poix, vous auriez encore une dernière couche de feutre—ni plus, ni moins qu'une toiture ordinaire à surface unie, qui empêcherait très bien la pluie de pénétrer, si elle était peinte tous les ans ou tous les deux ans.

Mais en réalité l'influence de l'atmosphère ne dépasse jamais cette surface minérale maintenue solidement dans sa matrice de poix.

La surface minérale est là pour y rester. Pas de peinture — pas d'ennui — pas de dépenses supplémentaires, une fois la toiture posée.

Nous serions heureux de vous envoyer un échantillon gratuit d'Amatite; vous pourriez voir par vous-même combien ce matériel est meilleur que toutes les autres sortes à surface unie.

Adressez-vous à notre bureau le plus rapproché.

Il fut un temps où tout le monde achetait des matériaux à toiture qui exigeaient de la peinture. C'était la chose régulière à faire. En fait, on ne pouvait pas faire autrement, car tous les matériaux à toiture avaient une surface unie et devaient être peints régulièrement pour qu'ils ne se détériorent pas.

Maintenant, voici **Amatite**, un perfectionnement par rapport aux matériaux à toiture peints; il a une véritable surface minérale encastree dans de la poix — ce qui forme une sorte de béton flexible.

Cette surface minérale n'a pas besoin de peinture. Le matériel imperméable, Poix de Goudron de Houille, est le plus grand ennemi connu de l'eau. C'est la base de nombreuses peintures imperméables. Seulement, dans la peinture, la poix est diluée et convertie en une pellicule mince, tandis que, dans Amatite, l'imperméabilisation est effectuée par la Poix massive, pure — deux couches. Il faudrait quelque chose comme une douzaine de couches de peinture à la poix pour égaler en épaisseur cette couche supérieure de poix, dans laquelle la surface minérale Amatite est enfouie. Et sous cette couche pesante de poix est une couche de feutre de laine et en dessous une autre couche de poix,



PATERSON MANUFACTURING COMPANY

Toronto, Montréal, Winnipeg, Vancouver, St-John, N. B., Halifax, N. E

tiendra un cliché négatif sur lequel l'emblème de notre patrie sera orangé, noir et vert. Mais en tirant une épreuve positive de cette première image, par la dissolution de l'argent, nous retrouvons, en cinq minutes, les trois couleurs: bleu, blanc, rouge, de notre étendard. Enfin, le second développement, les lavages, le fixage et le vernissage exigeront encore un petit quart d'heure de travail, en sorte que toutes les opérations réunies ne demanderont guère plus de vingt minutes.

Vingt minutes seulement pour peindre un tableau d'une ressemblance parfaite au modèle!

Vingt minutes pour saisir la nature sur le vif, avec toute la gamme des couleurs, à tous les octaves, depuis les nuances les plus douces jusqu'aux écarlates, n'est-ce point merveilleux?

Mais n'oublions pas le nombre d'heures, de jours, d'années pendant lesquelles MM. A. et E. Lumière, les célèbres inventeurs de plaques autochromes, se sont consacrés à un labeur incessant et intelligent, pour arriver à la réalisation de ce rêve: peindre sans pinceau, avec la lumière de notre céleste flambeau, le monde magique des couleurs créé par cette lumière elle-même!

Gabriel Renaudot.

LE BRONZE AU MANGANESE

Par C. R. Spare

Les meilleurs bronzes au manganèse de notre époque sont le résultat d'années de recherches scientifiques faites par plusieurs des plus importantes maisons manufacturières, qui sont pourvues de laboratoires de chimie et de physique dans leurs fonderies de laiton. De toutes les industries métallurgiques, la fonderie du laiton est presque la dernière à passer des procédés empiriques aux procédés scientifiques de métallurgie. En fait, la majorité des manufacturiers de laiton et de bronze n'ont jamais employé l'analyse chimique, ni une machine d'essai et, en conséquence, n'ont qu'une idée générale de la composition et des propriétés physiques de leurs produits. Mais les conditions ont changé ou changent, et les ingénieurs ont multiplié les forces motrices et fait agir les pressions plus qu'on ne l'avait jamais fait auparavant. La machine est plus puissante, plus compliquée et soumise à des épreuves plus sévères, et, bien que les industries de l'acier et autres aient fait de grands progrès et se soient tenues à la hauteur de la demande, la même amélioration ne s'est pas produite pour le cuivre et le laiton, sauf dans le cas de la haute force de tension des bronzes au manganèse.

Le bronze au manganèse a d'abord eu

son application pratique et importante dans la manufacture des hélices de propulsion des navires. Aujourd'hui le fer et l'acier fondus sont presque universellement remplacés par le bronze au manganèse, non seulement sur tous les navires de guerre, mais aussi sur les navires marchands du monde entier.

La puissance des machines à vapeur des marines a été portée à un tel point que 20,000 puis 40,000 et 70,000 h. p. sont transmis par les hélices en bronze au manganèse.

Sur certains navires, ces hélices tournent à raison de plus de 300 tours par minute.

Il n'y a pas de métal d'une force et d'une résistance égales qui produise des pièces fondues si bonnes, si unies et si compliquées, ayant exactement la forme du modèle. Ces qualités permettent d'obtenir la finesse maximum de section de l'aile de l'hélice et, à des vitesses en surface de milliers de pieds par minute, la friction est réduite à un minimum.

Ce bronze est à peu près inattaquable par l'eau de mer et les eaux alcalines. De même, il supporte avec succès l'action des acides dilués et de l'eau acide des mines. Des blocs fondus de bronze au manganèse immergés pendant un an dans l'eau de mine la plus acide en Pensylvanie, contenant 300 grains d'acide sulfurique par gallon, n'ont présenté aucune corrosion matérielle et un morceau d'épreuve de ce métal n'a offert aucune diminution de force de tension par rapport à un spécimen essayé antérieurement.

Méthodes d'essai et résultats

Des pièces d'essai détachées d'hélices fondues offraient une force de tension maximum moyenne de 70,000 livres par pouce carré, une limite élastique d'environ 35,000 livres; un allongement de 25 pour cent sur 2 pouces et une réduction de surface de 25 pour cent. La réduction de surface suit de près l'allongement du bronze au manganèse fondu. Ces chiffres peuvent varier suivant les besoins. Un bronze mou au manganèse ayant une force limite de 60,000 livres par pouce carré et un allongement de 40 ou 50 pour cent sur 2 pouces est la limite la plus basse, tandis qu'un bronze au manganèse extrêmement dur peut être produit pour soutenir une tension de 90,000 livres par pouce carré avec un allongement allant jusqu'à 30 pour cent.

Les méthodes employées pour essayer physiquement le bronze au manganèse ne diffèrent pas matériellement de celles employées pour l'acier.

Laminage et forgeage

Le bronze au manganèse peut être laminé ou forgé facilement à la chaleur rouge; on obtient un métal excessivement résistant, dense et à grain serré. Un examen au microscope de bronze au

manganèse fondu, après polissage révèle un métal très homogène et à grain uniforme, mais après laminage la structure est réduite de 1-30 à 1-50.

Le laminage ou le forgeage élève la limite élastique proportionnelle de 15,000 à 75,000 livres par pouce carré suivant la température finale et la quantité de travail fait sur le métal. De même la ductilité et la résistance sont augmentées, mais sans augmentation correspondante de la force limite.

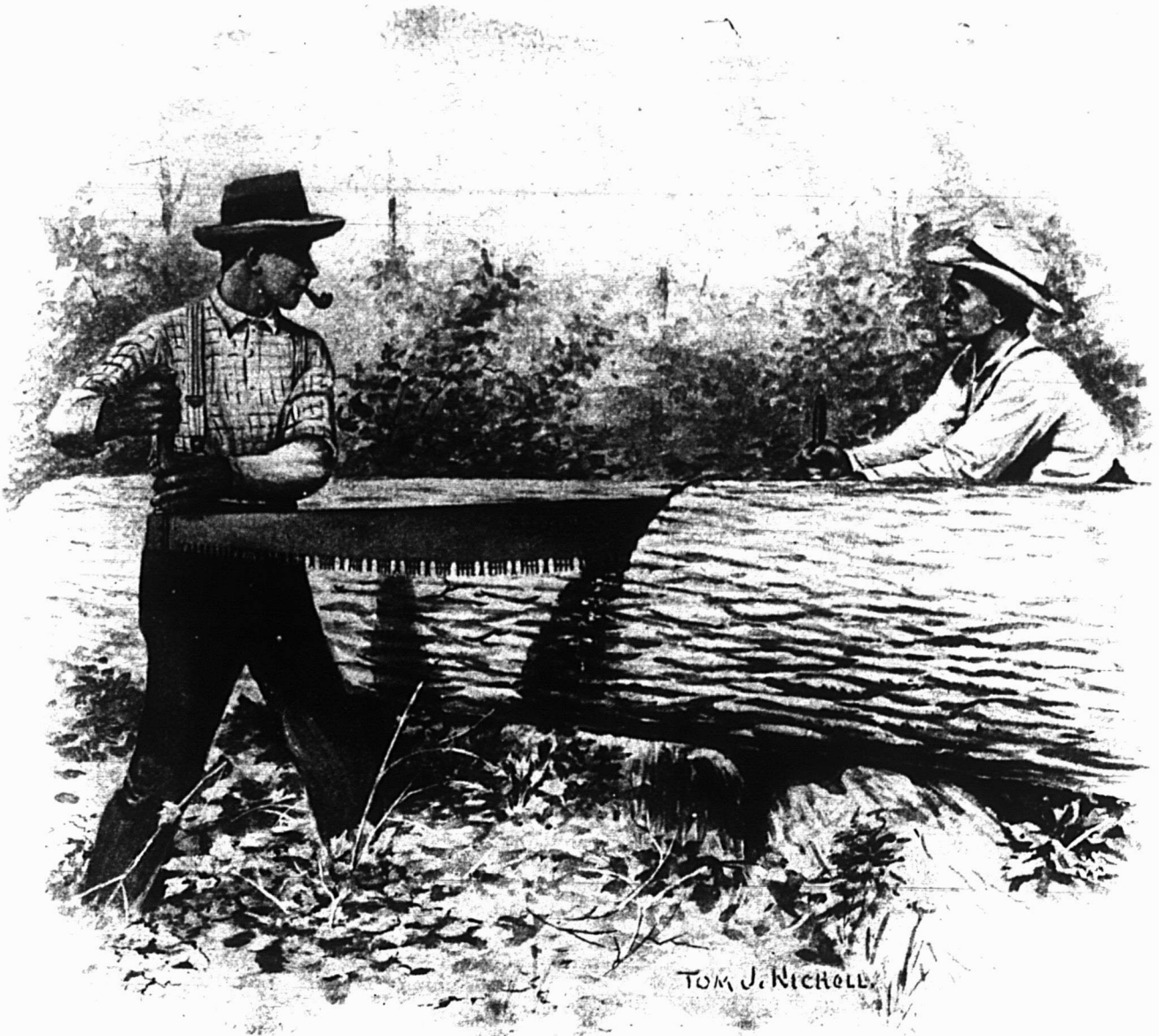
Les tiges forgées et laminées trouvent une application étendue aux pistons, arbres de couche, essieux, et partout où un métal ayant la force et la résistance de l'acier au carbone est désiré, métal qui ne se rouille ou ne s'oxyde pas dans l'atmosphère, dans une mine ou dans l'eau de mer. On produit un métal spécialement doux et résistant qui supporte les efforts vibratoires et soudains et les chocs. On l'emploie pour les canons modernes de la marine. Une autre application est l'emploi de ce bronze pour les boulons fixes des locomotives. Ce bronze donne à l'essai 40 à 50 pour cent d'allongement et environ 60 pour cent de réduction de surface.

Demandes pour l'électricité et les automobiles

Ainsi quelques-unes seulement des applications les plus connues du bronze au manganèse ont été indiquées. L'industrie de l'électricité demande ce métal pour les séries de turbo-générateurs qui atteignent une vitesse de 6000 tours par minute; les lames de la turbine à vapeur sont faites de manière satisfaisante en bronze au manganèse. Dans ce cas l'action érosive de la vapeur à haute pression est sévère et la plupart des métaux n'y résistent pas.

L'industrie automobile, qui a pris de telles proportions, a établi des types très élevés pour les matériaux qui doivent faire un service particulièrement dur. Les automobiles avec des moteurs à gazoline de 60 chevaux et même 120 chevaux, à des vitesses de 1000 à 1500 révolutions par minute et circulant sur toutes sortes de routes, à 60 et 100 milles à l'heure, ont stimulé l'amélioration des matériaux entrant dans leur construction, peut-être plus que toute autre machine. L'acier chromé-nickel et autres aciers supérieurs, dans les engrenages, ont produit des résultats dont on n'avait jamais entendu parler auparavant et le fer fondu a été merveilleusement amélioré par ce que l'on exigeait pour les cylindres d'automobile. De même le bronze au manganèse, employé autrefois presque exclusivement sur les navires de guerre, a été adapté à la production de pièces forgées et fondues qui ne se cristallisent pas et ne manquent pas à leur service dans des conditions également sévères.—(The Iron Age).

SCIES ATKINS A DEUX MAINS



FAITES AU CANADA

E. C. ATKINS & CO., Inc.
HAMILTON, Ontario.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

CAUSES DE FAIBLESSE DE L'ACIER

A une assemblée récente du West of Scotland Iron and Steel Institute, Edward F. Law discuta les effets nuisibles et bienfaisants sur l'acier des constituants de ce métal, et principalement les effets nuisibles. Nous en tirons l'extrait suivant, dit "The Iron Age":

Nous avons l'habitude de considérer l'acier comme un matériel composé seulement de deux constituants. Dans le cas des aciers contenant moins de 0,8 pour cent de carbone, ces constituants sont: du fer contenant de petites quantités d'autres corps en solution et décrit comme ferrite, et du carbure de fer (ou pour parler plus exactement un double carbure de fer et de manganèse), qui se trouve avec une portion de ferrite sous forme de pearlite. Dans le cas des aciers contenant plus de 0,8 pour cent de carbone, ces constituants sont: la pearlite (ou sorbite) et du carbure du fer ou cémentite.

Ces corps, il est vrai, sont les seuls constituants d'un acier idéal, mais un acier idéal, comme la plupart des choses idéales, se rencontre rarement, et nous sommes forcés de considérer les constituants que l'on trouve ordinairement dans l'acier, que nous les regardions ou non comme des impuretés.

Sulfure de manganèse

Le plus connu de ces constituants secondaires de l'acier est le sulfure de manganèse. J'ai à peine besoin de vous rappeler les difficultés éprouvées aux débuts du procédé Bessemer, à cause de la présence du sulfure de fer et la méthode employée pour vaincre ces difficultés par l'addition de ferromanganèse qui décompose le sulfure de fer en formant du sulfure de manganèse. Si grande fut l'amélioration produite dans l'acier, que ce sulfure de manganèse en tant que constituant de l'acier était regardé, jusqu'à ces temps derniers, comme complètement inoffensif. Mais ce point de vue doit être modifié, et on a démontré récemment qu'il peut, dans certaines circonstances, exercer une influence très nuisible. Il serait plus correct de considérer la présence du sulfure de manganèse comme un mal nécessaire, qui, si on ne peut l'éliminer, devrait être supprimé radicalement.

Le sulfure de manganèse, à l'état pur, a une densité de 3,95, fond à 1162 degrés C. (2123,6 degrés F.) et passe par un état plastique au-dessous de cette température. Toutefois le sulfure de manganèse qui se trouve dans l'acier n'est pas pur et fond probablement à une température beaucoup plus basse. Aussi, pendant le laminage de l'acier, le sulfure de manganèse s'allonge et donne lieu à une ligne de faiblesse. Il est évident que dans l'acier laminé en plaques et en feuilles, le sulfure de manganèse est également

laminé et joue dans les plaques d'acier le même rôle que le mica dans certaines roches. Il est évident que, sous cette forme, le sulfure de manganèse est des plus dangereux, et une paille qui serait peu importante dans une section ronde ou carrée, devient une chose sérieuse dans une plaque ou une feuille.

Le professeur Henry Fay, de Boston, a examiné des rails brisés en service aux Etats-Unis, et en est venu à la conclusion qu'un grand nombre de fractures est dû à des pailles produites par le sulfure. Tous les aciers de construction souffrent plus ou moins du même défaut, et même les aciers supérieurs n'en sont pas toujours exempts. On peut aussi mentionner que le sulfure de manganèse est la cause d'un certain type de corrosion des plaques de chaudière. Au microscope, le sulfure de manganèse apparaît comme un constituant gris pâle, allongé par le laminage et rarement brisé, à moins que le laminage n'ait été fait à une basse température. Sa couleur et sa composition varient, et souvent il accompagne ou est accompagné d'autres irrégularités dans l'acier.

Silicates et Oxydes

D'autres constituants de l'acier sujets à causer des inconvénients, sont les silicates. On sait que deux de ceux-ci existent dans l'acier; ce sont le silicate de manganèse et le silicate de fer. Le silicate de manganèse ressemble quelque peu au sulfure de manganèse, avec lequel on pourrait le confondre. Toutefois sa couleur est plus foncée et, comme on le trouve d'habitude associé au sulfure de manganèse, il ne devrait y avoir aucune difficulté à les distinguer l'un de l'autre. Le silicate de fer est beaucoup plus foncé et toujours brisé considérablement par le laminage.

On peut juger de l'importance des silicates dans l'acier d'après ce qu'en dit le capitaine Howorth, qui déclare que dans de lourdes pièces forgées en acier au nickel pour canons, 35 pour cent des pièces d'essai prises à la culasse et 5 pour cent des pièces prises à la bouche, offraient des défauts de silicate dans la fracture. Les spécifications chimiques pour ces pièces forgées permettent 0,05 à 0,20 pour cent de silicium, mais l'analyse chimique n'indique pas la quantité de ce silicium qui se trouve sous forme de silicates. Supposons que l'analyse d'un spécimen donne des résultats conformes aux spécifications et indique seulement 0,15 pour cent de silicium, qu'un cinquième seulement de cette quantité existe à l'état de silicate, cela sera néanmoins suffisant pour causer le rejet de l'acier, car il a été fréquemment prouvé que 0,02 pour cent de silicate est une quantité dangereuse, et les aciers les plus mauvais en contiennent jusqu'à 0,03 pour cent. D'autre part, un bon acier ne con-

tient qu'environ 0,005 pour cent de silicate.

Un autre constituant de l'acier qui n'a pas reçu l'attention qu'il mérite est l'oxyde de fer. D'abord on peut remarquer que c'est la seule forme d'impureté qui n'est pas affectée par le laminage. On ne peut obtenir, en l'examinant, aucune indication sur la direction du laminage. Cette caractéristique le met en dehors des autres impuretés. De plus il ne se présente pas en grandes masses comme celles-ci, mais en particules très petites et sphériques, disséminées dans tout l'acier. Parfois un certain nombre de ces particules sont groupées, et on les voit alors plus facilement. En raison de leur petitesse, il faut un polissage parfait et un microscope très grossissant par les découvrir. Il est presque impossible de voir de l'oxyde de fer dans un spécimen gravé de la manière ordinaire, mais si la gravure a été faite avec un acide fort, (chlorhydrique ou sulfurique), et pendant un temps considérable la présence de l'oxyde sera indiquée par une porosité marquée de l'acier. Cette propriété d'aider à la corrosion de l'acier est une des principales caractéristique de l'oxyde. Un mauvais acier peut contenir jusqu'à 0,05 pour cent d'oxygène, tandis qu'un bon acier devrait être à peu près exempt de cet élément.

La détermination de ces éléments (à l'exception du soufre) par la chimie est une tâche laborieuse, et par un coup d'oeil jeté sur les chiffres obtenus, on pourrait supposer que les quantités présentes dans l'acier étaient trop faibles pour exercer un effet appréciable sur les propriétés mécaniques de ce métal.

Mais un examen plus approfondi des chiffres montrera que tel n'est pas le cas, car il ne faut pas oublier que ces chiffres ne concernent, dans deux cas au moins qu'un seul des constituants dont nous considérons l'influence. Ainsi, par exemple, une proportion de 0,05 de soufre signifie 0,13 de sulfure de manganèse en poids ou 0,23 pour cent, en volume.

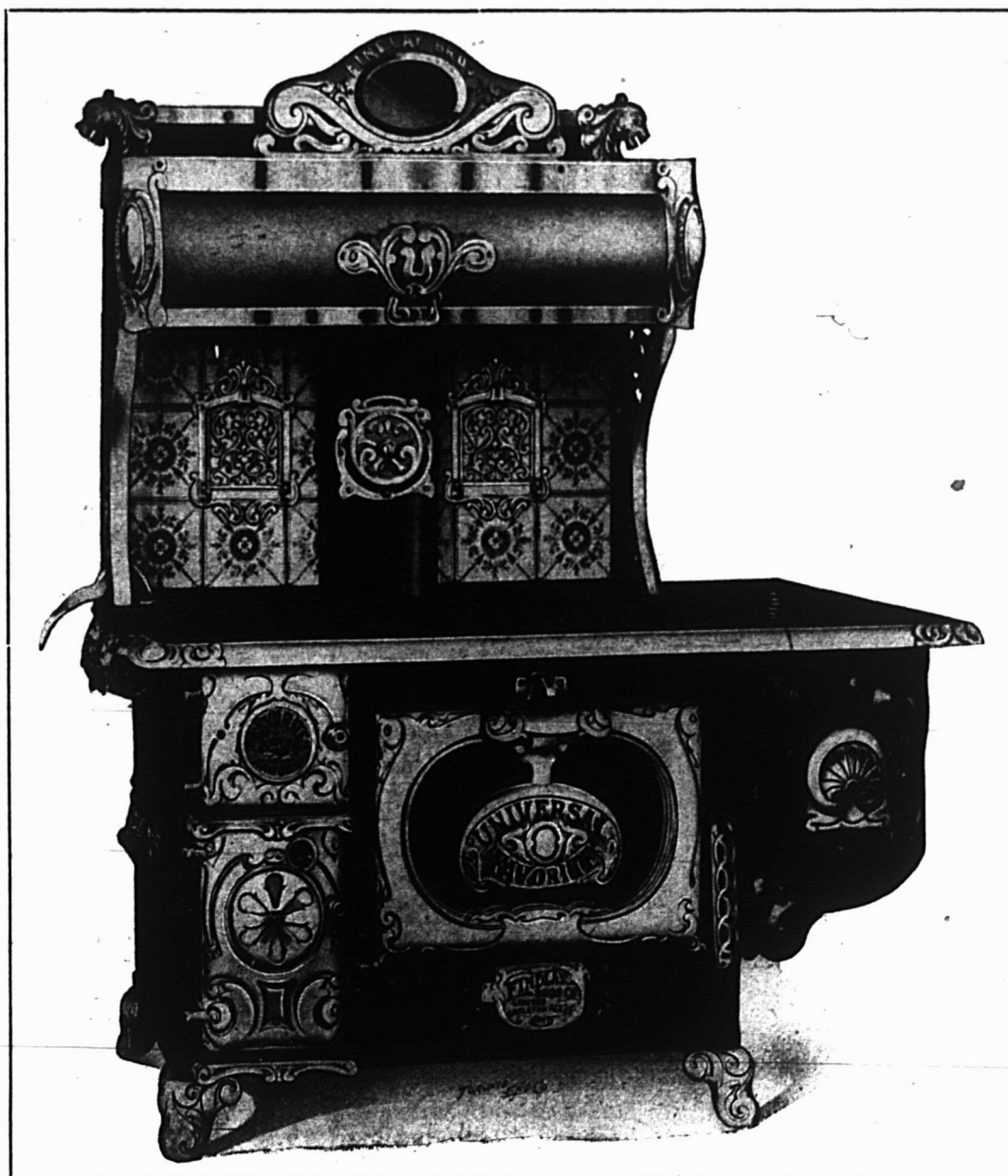
Autrement dit, dans chaque pied cube d'acier, il y a presque exactement 4 pouces cubes de sulfure de manganèse, et quand on pense à ce que 4 pouces cubes peuvent représenter après laminage en feuilles minces d'acier, il est évident que ce soufre doit exercer une influence très matérielle. De même une proportion de 0,02 pour cent de silicate représente au moins 3-4 pouce cube par pied cube (et dans ce cas ce silicate n'est pas distribué uniformément dans l'acier), et une proportion de 0,03 pour cent d'oxygène signifie probablement encore 2 à 2 pouce cubes.

C'est le volume et non le poids qu'il faut considérer et ce fait saute forcément aux yeux quand on examine l'acier au microscope. Pendant les cinq dernières années, j'ai examiné régulièrement tous les spécimens d'acier défectueux qui

Le "Universal Favorite" que nous Présentons pour l'Année 1909

est plus perfectionné et plus en vogue que jamais. Ayez-le dans votre magasin : il vous rapportera des affaires, vous fera des amis de ceux à qui vous le vendez, et un article vendu veut dire que vous en vendrez plusieurs autres dans le même voisinage. Songez bien, M. le marchand, que vous pouvez donner une garantie de trois à cinq ans pour toute pièce qui pourrait craquer ou brûler, même les grilles du foyer.

Faites du UNIVERSAL FAVORITE votre ligne première. Il augmentera le chiffre de vos affaires et vous aurez des clients satisfaits.



Voyez ce splendide fini qu'a le Réchaud tuilé, le cadre du miroir sur le haut et la porte roulante nickelée.

Ce poêle a un foyer spécial pour bois, dont les dimensions sont comme suit : longueur 29 pouces, largeur 10 pcs. profondeur 9½ pcs. La porte du foyer mesure 7½ x 8½ pouces. Ce poêle est aussi muni d'un foyer pour charbon, parfaitement bien proportionné et qui vous gardera un feu régulier nuit et jour, quand vous le désirerez.

Nous manufacturons une ligne complète de poêles de fonte et d'acier. Si vous n'avez pas notre catalogue, demandez-le.

FINDLAY BROS. CO., LIMITED, • CARLETON PLACE, ONT.

m'ont été signalés, et j'en suis arrivé forcément à la conclusion que cette question n'a pas simplement de l'intérêt au point de vue théorique, mais a une importance vitale et pratique.

L'enlèvement des impuretés

Il m'est sans doute permis de faire une ou deux suggestions au sujet de la cause des impuretés de l'acier et des moyens d'y remédier. Avec les perfectionnements récents apportés aux procédés de laminage, les laminoirs demandent constamment de la matière brute et, afin de maintenir leur rendement, les hauts fourneaux travaillent jusqu'à la limite de leur production. Aussitôt que les réactions ont pris fin, le métal est coulé et les scories ne peuvent jamais s'élever à la surface. Ceci, plus spécialement dans le procédé Bessemer où les scories et l'acier sont parfaitement mélangés, semble être la cause principale du trouble. Le remède semble être de donner assez de temps aux scories pour qu'elles s'élèvent à la surface du métal. A une assemblée du American Institute of Mining Engineers, à laquelle cette question a été discutée; le professeur Howe, faisant allusion à une remarque du docteur P. H. Dudley, dit: "Je pense que le docteur Dudley a mis le doigt sur la chose que nous avons négligée jusqu'ici—à savoir l'occasion d'enlever de l'acier les scories et l'oxyde. Je crois que les dernières expériences faites avec les fours électriques prouvent qu'il a raison. Bien entendu l'électricité, en tant qu'électricité, n'a rien à faire avec cela, mais elle permet au métal de rester longtemps stationnaire." Il ajoute ensuite: "Il me semble que la grande amélioration est due au temps ample alloué pour l'enlèvement graduel des scories."

Il est à peine nécessaire de faire remarquer que l'allocation du temps suffisant à la séparation des scories présente des difficultés dans la pratique; mais il y a une manière par laquelle cela peut se faire et l'acier à peu près libéré de scories. Je veux parler de l'emploi de désoxydants et, plus spécialement, du silicium.

L'action du silicium peut être considérée comme quadruple et, dans chaque cas, une action bienfaisante est exercée sur l'acier fini. D'abord, le silicium s'unit à l'oxygène et libère complètement l'acier d'oxydes; deuxièmement, l'élimination de l'oxyde est accompagnée d'une augmentation marquée de la fluidité de l'acier, ce qui aide à la séparation des scories; troisièmement, la combinaison du silicium et de l'oxygène a lieu en produisant une chaleur considérable, ce qui tend à maintenir l'acier à une température élevée, de sorte qu'un temps plus long peut être alloué pour la séparation des scories; quatrièmement, un petit excès d'alliage de silicium et d'oxygène a

une action bienfaisante à de nombreux points de vue, car il durcit l'acier et le rend plus résistant, sans augmenter son aptitude à casser. L'utilité du silicium, dans le cas des rails en acier, a été amplement prouvée par C. P. Sandberg. Non seulement les rails au silicium ont fait preuve, dans la pratique, d'une durée double de celle d'un rail ordinaire, mais ils possèdent aussi une plus grande résistance à la corrosion, due à l'absence d'oxyde et de scories.

UTILISATION RATIONNELLE DES COMBUSTIBLES INFÉRIEURS

Par F. E. Junge, Berlin, Allemagne

(Traduit de "The Iron Age")

C'est une question de prudence politique d'exploiter les combustibles inférieurs du pays, tels que la tourbe, la poussière de charbon et les déchets, si on peut les employer pour générer de la chaleur, de la lumière et de la force motrice pour des usages plus profitables et plus importants dans les industries métallurgiques et autres. Toutes les industries dépendent pour leur existence de la disponibilité d'une forme d'énergie. Ainsi, les usines de fer et d'acier dépendent de la fourniture continue de combustibles riches tels que l'antracite, le coke et le charbon de bois pour la stabilité de leur production. Le combustible doit être transporté au minerai ou le minerai au combustible. Mais le transport lui-même dépend grandement de la facilité avec laquelle on peut se procurer le charbon et moins le combustible est cher, mieux cela vaut pour toutes les parties concernées. Ainsi il est de la plus grande importance économique de trouver des méthodes et des moyens d'utiliser les énormes étendues de terre à lignite et à tourbe, surtout de celles situées dans le voisinage de grands gisements de mines riches non développées, et de transformer le charbon brut en quelque forme d'énergie disponible qui puisse être transportée à de longues distances et à un coût raisonnable ou de raffiner les combustibles pauvres en produits supérieurs, tels que briquettes, coke ou combustibles chimiques.

Dans quelques petits pays européens, par exemple en Allemagne, où il y a 60,000,000 d'habitants sur un territoire égal aux quatre cinquièmes de l'étendue du Texas et où les ressources en combustibles riches disponibles ne sont pas suffisantes, l'art d'utiliser les classes inférieures de charbon, d'huile ou de déchets a été amené à un degré plus élevé que partout ailleurs. Il semble donc raisonnable d'en conclure que dans les pays étendus et à peine peuplés, l'évolution de cette branche de l'industrie qui nous occupe ici suivra un cours semblable.

Il est d'abord utile d'expliquer la si-

gnification du terme combustible inférieur. Il n'y a pas de type de désignation auquel on puisse se rapporter et il n'y a pas à en établir un. Nous ne pouvons pas graduer la place allouée à chaque combustible par sa valeur calorifique relative; nous ne pouvons pas non plus fixer son rang dans l'échelle des combustibles d'après la mesure des corps volatils qui y sont contenus. Le changement constant qui se produit dans l'évaluation des sous-produits et dans les sommes réalisées par la vente de ces sous-produits ou des produits chimiques dérivés des différents charbons et les améliorations constantes apportées au raffinage, et à la mise en briquettes des matières brutes, rendent impossible la définition claire des limites au-dessous desquelles un charbon devient inférieur. Si à cause de leur basse teneur en carbone, de leur haute teneur en humidité et en cendre, nous parlons des lignites et de la tourbe comme combustibles inférieurs, nous suivons la tradition plutôt que des faits. De même les plus petites criblures d'un charbon maigre d'une haute classe peuvent avoir une valeur monétaire égale ou inférieure—par exemple la poussière de coke et la poussière d'antracite qui se vendent à environ un dixième du prix de ce qui correspond à leur valeur calorifique—aux combustibles cités ci-dessus. Ce ne sont que les déchets qui sont obtenus en très grandes quantités et qui jusqu'ici n'ont pas été utilisés à cause de leur teneur excessive en cendre (jusqu'à 65 pour cent) dont nous pouvons parler à juste titre comme charbons inférieurs, puisque leur contenu en carbone fixe et en hydrocarbures volatils est faible.

Effet de la cendre

D'une manière générale, la cendre et l'humidité dans le charbon ont l'inconvénient de déplacer une matière combustible précieuse et de réduire par la perte de la chaleur. Le coût du creusage du transport et de la manipulation de cette matière inerte doit se payer, ce qui rend ce charbon inférieur à d'autres possédant une teneur plus élevée en combustibles. La cendre et l'humidité ont un autre désavantage en ce qu'elles absorbent la chaleur, de sorte que moins de chaleur reste disponible pour l'utilisation.

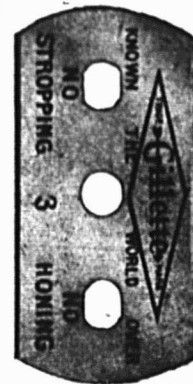
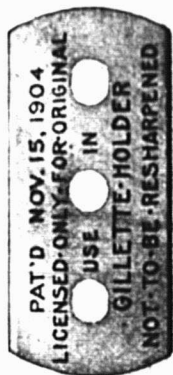
Dans le travail des chaudières, la cendre non seulement réduit le pouvoir calorifique du charbon, mais est un obstacle au procédé de la combustion. En analysant quelques caractères du charbon qui affectent le fonctionnement des chaudières à vapeur, W. L. Abbot a vu que lorsque la teneur en cendre du charbon a été augmentée jusqu'à 40 pour cent, le charbon peut encore brûler et chauffer l'eau jusqu'à son point d'ébullition, mais il ne produit pas de vapeur. Alors que quand on chauffe des chaudières, la cendre est utile



KNOWN THE

WORLD OVER

L'Article Rapportant de l'Argent Tout le long de l'Année.



Toutes les saisons sont bonnes pour le Rasoir de Sûreté GILLETTE. Faites de vos ventes du rasoir GILLETTE une source constante de revenus.



Tenez votre stock en montre. Que votre magasin soit connu comme étant le quartier général des rasoirs GILLETTE.

C'est étonnant le nombre de ventes qui peuvent être faites en indiquant courtoisement le rasoir GILLETTE à vos clients et en leur expliquant ses qualités. Dites-leur l'expérience que vous en avez faite vous-même. La plupart d'entre eux connaissent ce rasoir de nom, mais beaucoup ne sont pas renseignés sur la manière dont il fonctionne. Montrez-leur ce qu'il signifie au point de vue du confort, de la commodité et de l'économie.

Vous verrez que cela rapporte de parler du rasoir GILLETTE à tous les hommes qui entrent dans votre magasin.

La seule limite aux ventes est l'enthousiasme que vous, ainsi que votre personnel, déployez dans votre langage.

Et les pancartes et objets aidant le commerce? En avez-vous en quantité pour le magasin et les vitrines? Avez-vous des vignettes pour votre journal local? Des quantités libérales de bonne matière à publicité sont distribuées généreusement pour promouvoir les ventes.

Votre énergie appuyant un article aussi connu et d'une vente aussi active que le rasoir GILLETTE augmentera vos profits.

The Gillette Safety Razor Co., of Canada, Limited

Bureau et Manufacture: 63, rue St-Alexandre,

MONTREAL.

Gillette Safety NO STROPPING. NO HONING Razor

du combustible tombe à zéro avec 40 pour cent de cendre malgré que les autres 60 pour cent constituent du charbon pur.

Dans les gazogènes, ces inconvénients ne sont pas seulement moindres, mais sont réellement changés en avantages.

L'ensemble des appareils et la surface de radiation de la chaleur sont des facteurs d'importance secondaire. Les gazogènes ne servent qu'à la fabrication d'un gaz convenable employé en dehors du gazogène. Une haute teneur en cendre, bien qu'elle augmente la teneur du gaz en poudre et qu'elle produise des escarbilles et des scories provoquera un flux continu du matériel dans l'appareil quand il est traité convenablement. Il est préférable de réduire les corps combustibles contenus dans un charbon par le lavage ou la mise en briquettes, s'il y a une alternative pour leur usage comme combustibles brûlés sur place, car ceci diminuera la manipulation et le tisonnage nécessaires. Plus la quantité et la qualité des matières combustibles d'un charbon sont élevées, plus sa grosseur est uniforme, plus grandes seront la capacité et l'efficacité du gazogène et plus uniforme sera la composition du gaz produit.

Mais où il est nécessaire ou désiré pour des raisons d'économie, au lieu de raffiner et de vendre le charbon, de l'employer en sa forme brute aux mines, au coût le plus bas possible et avec le rendement le plus élevé, alors un contenu excessif de cendre ne peut pas être considéré comme une condition de limitation quand des gazogènes sont employés. En Allemagne, on a produit du gaz au moyen de poussière de charbon de mine, matériel contenant à peine 25 pour cent de combustible et contenant jusqu'à 65 pour cent de cendre; ceci s'est fait avec un succès complet pendant les quatre dernières années.

Effet de l'humidité

L'humidité, jusqu'à un certain pourcentage qui varie avec le genre du gazogène employé, n'est pas nuisible. L'eau, qu'elle soit fournie avec le charbon, l'air ou sous forme de vapeur, agit comme préventif de températures excessives; elle permet donc le bon fonctionnement sans interruption. Des températures excessives, outre qu'elles provoquent la formation de scories, sont nuisibles aux parois et à la grille du gazogène. Avec une arrivée convenable de vapeur là où la vapeur est ajoutée, il est impossible d'empêcher la formation de gros paquets d'escarbilles avec presque toutes les sortes de charbons. La vapeur d'eau, outre qu'elle augmente l'efficacité du gazogène en réduisant les températures, quand elle est suffisamment chauffée, enrichit le gaz en lui ajoutant de l'hydrogène et de l'oxygène. L'hydrogène, dans certaines limites, est désirable parce qu'il aug-

mente la valeur calorifique du gaz et provoque la propagation de la flamme. L'oxygène se combine avec le carbone pour former de l'oxyde de carbone et est à désirer parce qu'il remplace un certain poids d'air avec l'azote qui l'accompagne. L'azote est un corps inerte au point de vue chimique et est de peu d'utilité pour le gaz. Toutefois, dans le procédé de la fabrication du gaz, il agit comme médium égalisateur et transmetteur, absorbant la chaleur dans la zone inférieure incandescente et rendant cette chaleur aux couches supérieures de charbon. Approximativement, deux tiers de la chaleur sont ainsi transportés par l'azote à travers l'appareil dans les gazogènes à tirage supérieur.

Le fait que l'humidité du charbon absorbe une partie de la chaleur totale de gazéification est un avantage pour le travail du gazogène, tandis que c'est un désavantage pour le foyer à grille.

L'humidité est nuisible uniquement quand le gaz produit en contient beaucoup et doit être enlevée soit par frottement à sec, soit par refroidissement, soit par compression; autrement, elle réduit l'intensité de la chaleur du gaz et lorsque le charbon contient du soufre, il rouille les tuyaux de conduite et a un effet destructeur sur les fournaies et les appareils à produire l'acier.

Quand du charbon sec est gazéifié, on obtient les températures pour la production du gaz entre 600 et 800 degrés C. (1112 et 1472 degrés F.); quand le charbon est mouillé ou bien lorsque de l'eau y est ajoutée on obtient de 400 à 500 degrés C. (736 à 972 degrés F.) Il y a ainsi une perte plus faible par le refroidissement extérieur du gaz et la radiation dans le gazogène. Il est également désirable, excepté quand le gazogène et la fournaie forment une seule unité, que le gaz quitte le gazogène aussi froid que possible. Si on peut contrôler la quantité d'humidité qui participe au procédé de la gazéification, par exemple en régularisant l'admission de la vapeur sur un charbon relativement sec, il y a une économie maximum pour chaque matériel. Dans un cas particulier en Angleterre, on a trouvé que l'usage de la vapeur en plus de la quantité nécessaire pour saturer la soufflerie à 60 degrés, ne donnait pas un rendement thermal plus élevé. Ceci est vrai pour une sorte de combustible seulement. Quand on emploie des combustibles bruts appartenant à la classe des lignites et de la tourbe, on a un certain pourcentage d'humidité qui ne peut pas être chassé du charbon séché à l'air sauf par une haute température ou par la mise du charbon en briquettes. Donc une certaine quantité d'eau doit être employée dans le procédé de la gazéification et la question suivante se pose: Quels sont ses effets et comment pouvons-nous l'utiliser le plus avantageusement possible?

Effets des produits volatils

Les combustibles ayant une certaine teneur d'humidité et les houilles grasses, qui absorbent une partie de la chaleur du gaz dans la zone de distillation pour expulser les composés volatils et pour les diviser en constituants stables, sont actuellement supérieurs aux houilles maigres comme l'antracite et le coke, en ce qui concerne leur utilisation comme producteurs de gaz. Ils possèdent aussi cet avantage que le gaz produit contient des substances lumineuses qui facilitent grandement l'ajustement des fournaies à feu de gaz. Les houilles grasses ne sont inférieures aux houilles maigres qu'en ce qu'elles sont aptes à changer de volume et de forme dans le gazogène, pendant qu'il est chauffé et qu'elles exigent un tisonnage plus fréquent. En outre, quand elles sont exposées à l'atmosphère, elles perdent environ 1,7 pour cent de leur teneur en gaz dans l'espace d'une semaine, réduisant ainsi le rendement en gaz et en sous-produits.

Les expériences intéressantes du Dr Wendt, en Allemagne, déterminèrent les rendements relatifs du gazogène fonctionnant avec ou sans addition d'eau. Du charbon ordinaire à chaudière ayant une haute teneur en corps volatils fut employé. Quand des charbons de gazéification contenant beaucoup de carbone pur furent employés, une plus grande différence de rendement fut remarquée entre le procédé à sec et le procédé humide qu'avec les autres charbons, ainsi qu'une plus grande différence dans la chaleur sensible du gaz qui peut être perdue par la radiation et le refroidissement. Avec la gazéification à sec du carbone pur, il y a théoriquement 70 pour cent de la valeur calorifique du charbon contenue dans le gaz et avec la gazéification humide, 80 pour cent, dans le premier cas, la chaleur sensible du gaz, quand il quitte le gazogène, est de 29 pour cent et dans le second cas, 9 pour cent de sa valeur calorifique. Dans la pratique la valeur calorifique du gaz produit par le procédé à sec varie de 100 à 123 unités thermiques britanniques par pied cube; celle du gaz obtenu par le procédé humide varie entre 122 et 151 unités thermiques britanniques par pied cube. Des valeurs plus élevées sont le résultat de conditions momentanées, mais non normales dans le gazogène. Quant aux principaux constituants du gaz, l'analyse indique approximativement 10 pour cent d'oxyde de carbone par le procédé à sec et 25 pour cent par le procédé humide. Le contenu en hydrogène est de 8 pour cent et de 14 pour cent et le contenu en oxyde 60 pour cent et 50 pour cent respectivement. L'acide carbonique varie de 3 à 4 pour cent, le méthane de 1 à 3 pour cent; en outre, on trouve des traces d'acétylène, d'hydrogène, et ainsi l'humidité n'est pratiquement un



SI VOUS VISITIEZ notre manufacture et nos magasins, vous verriez la maison de Sellerie et d'Articles en Cuir la plus considérable qui existe au Canada, et nous vous indiquerions pourquoi nos lignes en Cuir peuvent être garanties donner la plus grande satisfaction. De plus, nous pourrions vous montrer la manière dont nous les fabriquons, les matériaux dont nous nous servons pour leur manufacture et le soin avec lequel nos ouvriers suivent le principe que "ce qui vaut la peine d'être fait, vaut la peine d'être bien fait." Mais si cette occasion ne se présente pas, pourquoi ne pas écrire pour obtenir des renseignements? Nous désirons vous renseigner à ce sujet, nous serons heureux de vous coter des prix et de vous expédier par la poste un catalogue, si vous dites seulement un mot. La correspondance n'offre aucune difficulté, car nous recherchons les affaires et nous n'épargnons aucun effort pour les obtenir. Nous trouvons qu'il est facile de maintenir les affaires une fois qu'elles viennent de notre côté, car nos marchandises retiennent la clientèle aussi bien qu'elles l'attirent.

Samontagne Limitée

—❖ BLOC BALMORAL ❖—

RUE NOTRE-DAME, OUEST, MONTREAL, CANADA.

transmetteur et un distributeur de chaleur, réduisant la chaleur sensible du gaz, mais augmentant sa valeur calorifique et l'intensité de la chaleur, rendant ainsi le gaz meilleur pour la distribution à l'extérieur.

Bien que dans le fonctionnement des machines à gaz, les troubles dus à l'ignition prématurée se limitent strictement à la teneur en hydrogène du gaz produit par le gazogène, on sait très peu exactement si la haute teneur en hydrogène est nuisible quand le gaz est employé pour chauffer des fournaies régénératrices. Certains prétendent qu'à des températures dépassant 1500 degrés C. (2732 degrés F.), la dissociation joue un rôle important et que la destruction rapide de la fournaie en résulte. D'autres soutiennent que la vapeur d'eau accompagnant l'hydrogène est responsable du dommage causé et qu'une haute teneur en oxyde de carbone est bien désirable quand une flamme douce de réduction est exigée dans la fournaie.

Avec l'utilisation complète de la chaleur de radiation du gaz pour l'action régénératrice, on peut regagner jusqu'à 90 pour cent de la valeur calorifique du charbon sous forme de gaz. Mais il y a une limite au chauffage préparatoire, la même essentiellement que dans la gazéification à sec, c'est-à-dire—l'obtention dans le gazogène de températures excessives que sa structure et son matériel ne peuvent pas soutenir. Lorsque le combustible particulier employé ou le mode d'application du gaz indique l'adoption du procédé à sec ou de haute température interne, on peut avoir recours au refroidissement extérieur par l'eau, spécialement des parties rapprochées de la grille où les escarbilles sont plus sujettes à s'attacher aux parois et où elles doivent être enlevées par le tisonnier. Chaque fois que la structure et la composition du matériel brûlé donnent un support suffisant à la charge et un accès uniforme à l'air, il vaut mieux, dans les gazogènes à tirage élevé, abandonner la grille entièrement en faisant venir l'air de la circonférence vers le centre, autrement le passage pour le matériel qui s'écoule est obstrué par le tuyau central et la zone des températures les plus élevées est reculée aux parois, là où on la désire le moins. Un essai comparatif de deux gazogènes ayant les mêmes dimensions générales et gazéifiant les mêmes charbons inférieurs, tous les deux ayant des fonds à l'épreuve de l'eau, l'un fonctionnant avec une fourniture d'air venant du centre, l'autre avec une fourniture d'air venant de la circonférence, mais tous les deux à la même pression, montra que le No 1 gazéifiait sept tonnes de charbon en vingt-quatre heures en laissant 30 pour cent de scories et que le No 2 gazéifiait de dix à douze tonnes dans le même temps en ne laissant que 11 pour cent de scories. Les divers combustibles

offrent des caractéristiques si différentes qu'il est impossible de déclarer qu'une forme de construction est celle qui convient le mieux à tous les genres de charbon.

Chargement automatique

Laissant de côté le fait que le chargement automatique augmente grandement le contenu en poussière du gaz, on se figure généralement à tort que ces appareils ont le même effet général que l'alimentation automatique pour les chaudières. Ils sont supposés éliminer le travail manuel, réduisant ainsi le coût du fonctionnement de l'usine. Cela n'est vrai que pour les charbons qui n'exigent pas de traitement subséquent, une fois qu'ils sont fournis au gazogène. Avec la variété mauvaise qui se coagule, laquelle abonde dans ce pays, le tisonnage constant exigé représente beaucoup plus de travail manuel que le procédé de chargement lui-même. Ainsi, excepté dans les établissements très grands, on n'effectue aucune économie par le chargement automatique à moins qu'on n'adopte le tisonnage mécanique; la question est strictement une question de localité, de grandeur d'établissement et du genre de combustible employé.

Bien qu'il y ait des limites au rendement de la conversion de l'énergie cinématique du charbon en gaz, cependant, la gazéification du charbon dans les gazogènes est supérieure sous presque tous les rapports à celle faite sur foyer à grille. On peut obtenir une combustion complète et sans fumée avec 20 à 30 pour cent plus d'air que la quantité exigée théoriquement, tandis qu'avec un foyer à grille, il faut fournir de 100 à 250 pour cent plus d'air. Aussi la plus grande portion de la chaleur générée sur la grille est perdue en raison de la haute température à laquelle les produits de la combustion quittent les carneaux. Par conséquent plus forte est la quantité des produits de la combustion par unité de combustible, moins grande est l'utilisation du matériel combustible quand on emploie la combustion sur grille, tandis qu'avec les gazogènes, ce défaut peut être compensé plus parfaitement.

Pour les lignites et les tourbes séchées à l'air, contenant plus de 50 pour cent d'eau, la gazéification directe devient difficile même lorsqu'on chauffe au préalable l'air et le combustible et on doit ou bien ajouter du charbon sec au combustible brut ou bien mettre ce dernier en briquettes, c'est pourquoi le rayon de distribution commerciale du combustible et l'étendue de son application sont quelque peu augmentés en proportion de l'intensité plus grande de la chaleur, de la localité, de la forme et de la composition.

Effet de la fabrication du coke

C'est par l'application logique de méthodes approuvées pour l'utilisation du

charbon supérieur à l'exploitation du charbon inférieur que nous sommes arrivés à abandonner la pratique d'évaluer le charbon d'après la chaleur qu'il contient et d'utiliser cette valeur uniquement; mais maintenant, avant de détruire le charbon, nous l'analysons pour nous rendre compte de ses valeurs chimiques et autres. Nous faisons avec la tourbe ce que des industries progressives ont fait il y a longtemps en convertissant le charbon en coke dans des fours à récupérer les sous-produits. Les avantages qui en résultent pour l'industrie de la production du coke furent une augmentation de 5 à 10 pour cent dans le rendement en coke et un profit dans la vente des sous-produits variant de 75 cents à \$1.00 par tonne de coke produit. En Allemagne, la plus grande quantité de coke est maintenant faite dans les fours modernes et les sous-produits fournissent un gain annuel d'environ \$10,000,000. Nous commençons seulement à adopter le même procédé pour utiliser les combustibles inférieurs, tels que la lignite et la tourbe. La tourbe provenant de la Haute-Bavière est soumise à un procédé de distillation destructrice dans des fours Ziegler, fournissant, outre le coke et le gaz, un certain nombre de sous-produits précieux. Le coke est employé dans la métallurgie et pour remplacer le charbon de bois; le gaz, pour le chauffage, l'éclairage et la force motrice. Parmi les sous-produits chimiques, le sulfate d'ammoniaque est employé comme fertilisant et l'huile de goudron, la créozote et la paraffine servent à des fins utiles et variées.

Huiles de goudron de houille

En Allemagne, les activités dans l'industrie des lignites sont des plus remarquables. La production et l'évaluation de ce combustible qui est connu communément sous le nom de charbon brun a augmenté remarquablement au cours des cinquante dernières années. En 1865 la lignite occupait à peu près le même rang que la tourbe aujourd'hui. La Prusse à cette époque produisait 18,600,000 tonnes de charbon évaluées à \$25,000,000 et 1,000,000 de tonnes de lignite estimées à \$3,500,000. En 1905, nous trouvons une production de 113,000,000 de tonnes de charbon valant près de \$250,000,000 et 44,000,000 de tonnes de lignite valant \$25,000,000. Ces derniers chiffres s'appliquent à la valeur combustible de la lignite et non au prix qui peut être réalisé en y comprenant les sous-produits tels que la paraffine et les huiles de goudron de lignite.

Ces huiles et d'autres extraits de goudron de houille crasse et d'ardoise obtiennent peu de valeur puisqu'on peut les employer comme combustibles dans les machines à vapeur. La production annuelle des huiles de paraffine

Larivière

INCORPORÉE

Nous invitons le Commerce à venir visiter nos Départements de Sport, de Pêche et de Chasse.

L'Assortiment est complet et nous nous mettrons à la disposition des visiteurs pour leur faire examiner nos différentes lignes de marchandises.



Mitaine de catcher, cuir noir, qualité extra

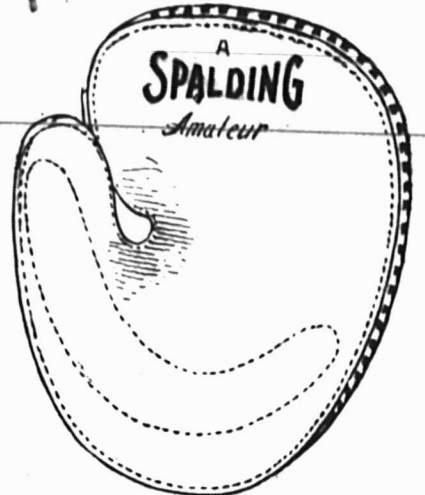
\$7.50



Mitaine de catcher, cuir jaune, qualité extra, avec bourrure renforcée.

\$7.00

Nous avons aussi des mitaines à partir de 25c.



Mitaine "Amateur", cuir tanné, qualité extra spéciale à l'épreuve de la transpiration, extrêmement résistante et durable, courroie et boucle s'attachant sur le dessus, renforcée et lacée au pouce, avec dos à laçage breveté.

\$2.00



Gant de baseball, bourrure recouverte en cuir, qualité extra

\$4.00

Nous avons aussi des gants à partir de 25c.



Gant des plus pratiques en chevreuil tanné, velouté, doublé et correctement rembourré avec le meilleur feutre.

\$3.00

Façon extra. No. 2 X.



Gant en cuir noir, style professionnel, façon soignée. La plus haute qualité de gant de champ.

\$3.00

Uniformes de Baseball

Nous faisons une spécialité d'uniformes de bons genres à partir de \$1.25 jusqu'à \$15.00. Prix spéciaux pour Clubs. Un uniforme comprend: 1 casquette, 1 chemise, 1 pantalon bourré, 1 ceinture et 1 paire de bas. Toutes les combinaisons de couleurs.

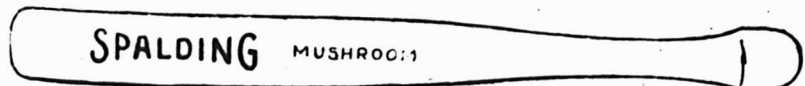
Notre Catalogue envoyé gratuitement sur demande.

Ordres par malle exécutés promptement.



Bâtons de baseball "Gold Medal Autograph", fini uni à l'huile, modèles "Frank L. Chance", "Geo. R. Stone", "M. J. Donlin", "Roger P. Bresnahan", "John J. Evers", "Wm H. Keeler"

\$1.25



Bâton de baseball "Mushroom", construit de façon à obtenir une plus égale répartition de pesanteur.

75c.



Bâton de baseball "City League", poignée entourée de galon goudronné (strip).

50c.

Nous avons aussi d'autres bâtons à \$1.25, 75c., 50c., 25c., 10c.



Baseball "Official National League," adopté exclusivement par la National League, l'American League et l'Eastern League.

\$1.50

Garanti pour une partie de 9 innings dans les conditions ordinaires.

911, Boulevard St-Laurent, Près Ave. des Pins, MONTREAL.

fine obtenues de la lignite a atteint en 1906 40,000 tonnes se vendant de \$19 à \$26 la tonne. La production des huiles provenant de goudron de houille dure, telles que l'huile de créosote et l'huile d'antracène s'est élevée à 84,000 tonnes dans la même période, et ces huiles ont été vendues pour la production du pouvoir moteur de \$6 à \$12 la tonne.

Un autre produit du goudron de houille, le benzol, remplace rapidement la gazoline et l'alcool dans les automobiles et les moteurs, car outre qu'il coûte moins, il est plus économique et offre plus de sécurité. La possibilité d'extraire de la lignite, d'autres charbons et de la tourbe, une série de combustibles pouvant remplacer l'huile brute ordinaire et le pétrole, est d'une grande importance, même pour l'avenir des Etats-Unis, bien que ce pays ait apparemment une très grande quantité de matières brutes de toutes sortes, spécialement d'huile, et qu'il soit à la tête de tous les pays producteurs d'huile, avec une production imposante valant presque \$100,000,000 par an.

Briquettes de lignite et de charbon brun

Un autre événement destiné à augmenter la valeur et l'importance industrielles des terres à lignite est la transformation en briquettes des matières brutes. Le centre du bassin à lignite en Allemagne a porté sa production de lignite brute, en l'espace de quinze ans, de 1,016,300, à 9,063,000 tonnes, soit une augmentation de 851 pour cent et sa production de briquettes de lignite de 272, 580 à 2,447,000 tonnes, soit une augmentation de 797 pour cent. Sur cette quantité, 1,810,000 tonnes sont vendues en Allemagne, 291,700 tonnes sont exportées et le reste est employé dans les industries des briquettes. Sans faire plus de cas qu'il ne faut de la valeur des chiffres statistiques, ces données indiquent assez bien la demande croissante pour cette classe de combustible; en Europe, le coût de la production des briquettes a augmenté quelque peu à cause des salaires plus élevés. Pour les usages domestiques, elles se sont vendues, en 1906, à raison de \$2.25 à \$2.50 la tonne, tandis que pour les usages industriels, les prix ont varié de \$1.70 à \$1.80 la tonne. La valeur calorifique des briquettes de lignite varie de 7,700 à 9,600 unités thermiques britanniques par livre, relativement à une moyenne de 4,000 unités par livre de lignite brute contenant 45 pour cent d'eau. Leur intensité de chaleur est telle qu'on peut emmagasiner jusqu'à trois tonnes, soit 60,000,000 unités thermiques britanniques dans un espace de cent pieds cubes; aussi leur distribution commerciale est presque le double de celle du charbon brut. Un inconvénient à l'application plus générale des briquettes de lignite dans l'industrie est

que les grandeurs les plus petites qui conviennent le mieux aux gazogènes sont quelque peu plus coûteuses à faire et, cependant, rapportent des prix plus bas que les grandeurs plus grosses dont on se sert si largement maintenant pour le chauffage domestique. Cependant, c'est un combustible idéal pour le gazogène en raison de sa sécurité, de sa forme et de sa composition.

Les gazogènes brûlant des briquettes de charbon brun ou de la lignite et de la tourbe sèches, à moins qu'ils n'aient le moyen comme le gazogène Pintsch, de faire passer les gaz volatils à travers la zone incandescente située au-dessous de l'endroit où ces briquettes sont brûlées, emploient invariablement une deuxième zone incandescente supérieure. Une four-niture ordinaire d'air, chauffé au préalable à 200 degrés C. environ (3930 F.), sert détruire le goudron ou mieux, le goudron formant des hydrocarbures qui sont décomposés avec l'humidité, de sorte que, outre la propreté du gaz, il y a un double gain dans la valeur calorifique du gaz produit. Il n'est pas besoin d'ajouter de l'eau, quand le matériel contient plus de 20 pour cent d'humidité. On n'éprouve aucune difficulté de travail quand cette humidité ne dépasse pas 28 pour cent. Au lieu d'escarbilles et de scories, elle forme une cendre légère dont on se débarrasse facilement. La consommation actuelle du charbon demeure dans le voisinage de une livre par cheval-vapeur et par heure et coûte environ 0,1 cent. Dans les gazogènes refroidis par l'eau, qui peuvent travailler avec une zone incandescente, employer de fortes pressions d'air et atteindre de hautes températures, la lignite brute contenant 50 pour cent et plus d'eau peut être brûlée directement, sans traitement préalable. Dans une fonderie de fer en Allemagne, de la lignite brute contenant seulement 26 pour cent de carbone, 60 pour cent d'humidité et 30 pour cent de poussière et ayant une valeur calorifique de 3,960 unités thermiques par livre, est gazéifiée dans des gazogènes Turck produisant un gaz ayant une valeur thermique de 150 unités par pied cube. Quand on brûle de la lignite brute dans des gazogènes n'étant pas aménagés pour la destruction du goudron et lorsqu'on désire séparer la paraffine du gaz après sa génération pour recouvrer les sous-produits et distribuer le gaz pour produire de la chaleur ou de la force motrice, ou les deux à la fois, il est préférable, dans de grands établissements, au lieu d'employer un quelconque des appareils de nettoyage bien connus, de comprimer le gaz après l'avoir ramené à la température atmosphérique dans un moteur compresseur, posé dans une double cuve, d'où on le laisse s'échapper sans interruption dans le conduit de distribution. La compression et la dilatation subséquente du gaz séparent très bien

les éléments dont on veut se débarrasser, laissant le gaz prêt pour l'usage des machines et des fournaies à gaz. Pour l'établissement ordinaire de force motrice, il ne convient pas qu'il s'engage dans des opérations entièrement distinctes de son travail spécial.

(A suivre).

LE PERFECTIONNEMENT DES FLEURS ET DES FRUITS

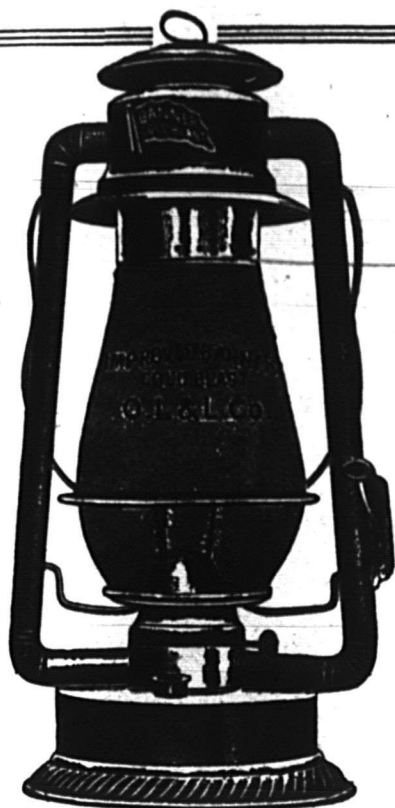
L'art délicat et charmant, de perfectionner les fleurs et les fruits a-t-il fait des progrès? Tel est le problème que vient d'examiner devant un auditoire attentif M. Blaringhem, l'éminent professeur de la Sorbonne, dans une conférence qu'il a faite sous le patronage de la Société des Amis de l'Université de Paris. Et d'abord, qu'est-ce qu'un "progrès" dans ce domaine? Les "monstres" qui s'épalaient orgueilleusement aux dernières expositions de chrysanthèmes, et qui réunissaient sur un même pied des types de fleurs tout à fait disparates, peuvent-ils être considérés, malgré les efforts patients dont ils sont l'inharmonique résultat, comme de véritables perfectionnements? M. Blaringhem ne le pense pas. D'après lui, les premiers chrysanthèmes que nous envoya le Japon au début du dix-neuvième siècle étaient aussi gracieux que ceux d'aujourd'hui. Pour d'autres fleurs, notamment pour les orchidées, les progrès sont encore moins marqués, puisqu'on s'est borné à laisser agir la nature. Celle-ci d'ailleurs, avait assez bien fait les choses pour que l'homme n'eût pas besoin d'intervenir.

Constatations curieuses: il existe dans les environs de Paris des orchidées des "ophrys", aux formes merveilleuses et qu'on ignore encore parce qu'on n'est pas parvenu à les reproduire. Elles ont besoin, paraît-il, d'un petit parasite pour germer, et ce parasite a des goûts si sauvages qu'il n'a pas encore été possible à nos délicieux "ophrys" autochtones de concurrencer les majestueux "cathaya" tropicaux.

Le "forçage" en revanche a donné quelques résultats. C'est lui qui nous procure les fleurs au moment de la saison froide. Tout récemment, on a perfectionné ce procédé déjà ancien, d'une manière assez inattendue, en se fondant sur des travaux de Claude Bernard. Avant d'être forcée, une plante doit s'être reposée avoir fait pour ainsi dire provision d'énergie dans un sommeil préparatoire. Et c'est ainsi qu'on endort les plantes de chloroforme ou de l'éther. Ce sommeil artificiel remplace l'autre naturellement au point de vue du forçage.

On obtient également de grands résultats agréables par les étalages savants, qui consistent le plus souvent à ne conserver la fleur terminale.

D'autres caractères ont pu être



Une Lanterne qui a des Qualités

Les lanternes "**BANNER**" sont faites entièrement en fer-blanc IX, pesant et bien finies.

Le **RESERVOIR A HUILE** est très vaste et a un fond doublement assemblé, ce qui empêche toute possibilité de coulage.

Le **PIED** est aussi jointoyé, ce qui élève le fond suffisamment pour empêcher qu'il rouille ou que la lanterne se renverse, si elle est placée sur une surface inégale.

FERMETURE. Cette fermeture est un système automatique patenté qui ne manque jamais de maintenir le verre en place et qui est facilement relâché. Ce système élève aussi le verre assez haut pour permettre l'enlèvement du brûleur afin de moucher ou de remplacer la mèche, sans enlever le verre.

Le **GARDE-VERRE** est fort, massif et construit de manière à ne pas venir en contact avec le verre, ce qui diminue la casse.

Les **OUILLETS** sont faits en laiton et insérés de manière à produire un finissage aussi bien qu'à donner de la force aux ouvertures dans lesquelles entre l'anse.

La **VIS DU TROU DE REMPLISSAGE** est très grande. On ne doit pas employer l'ouverture du brûleur pour remplir la lanterne ; en agissant ainsi, on permettrait à l'huile de se loger dans la chambre centrale de tirage, ce qui attirerait la poussière et nuirait au brillant de la flamme.

ROUILLE. Le capuchon, le réservoir à huile et la partie supérieure qui maintient le verre sont sans jointure et faits par étirage au moyen de fer-blanc fort. Ce procédé d'étirage rend la surface susceptible de rouiller ; c'est pourquoi, nous répandons sur ces parties de l'étain à profusion pour empêcher la rouille.

FORCE. Les parties les plus exposées sont repoussées ou étirées pour leur donner de la force.

TIRAGE. Il y a exactement la quantité nécessaire de tirage avec un système parfait pour couper le vent. Pas d'ouverture inutile nuisant au tirage ou formant réceptacle pour la saleté.

GARANTIE. Chaque lanterne "Banner" est garantie à l'épreuve du vent.

Ontario Lantern & Lamp Co., Ltd., Hamilton, Ont.



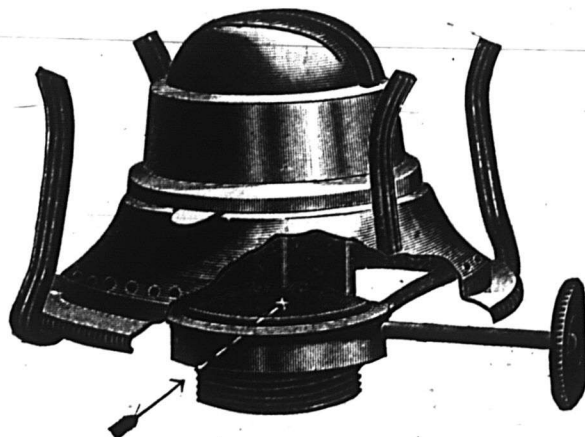
Supériorité des Brûleurs de Lampe

Tous nos genres bien connus de brûleurs de lampe, tels que "**ONTARIO**", "**CANADA**", "**BANNER**", "**CLIMAX**", "**HICONE**", "**SECURITY**" et "**BING**", ont la partie qui se visse recouverte d'une calotte qui empêche l'accumulation de la poussière, des morceaux de mèche carbonisée, des allumettes et des insectes morts, etc., toutes choses qui se saturent d'huile, sont susceptibles de prendre feu ou peuvent enrayer les molettes.

Les **SUPPORTS** de verre sont forts et placés solidement. La partie inférieure est fixée solidement au corps du brûleur et est aussi assemblée de telle manière que les supports ne peuvent pas pivoter comme ils le feraient s'ils étaient simplement maintenus par un rivet. Le bouton moleté est placé sur la tige de telle sorte qu'il ne peut pas se défaire et qu'il n'a pas besoin d'être soudé.

MATERIEL. Nous employons la qualité de laiton absolument la meilleure que l'on puisse obtenir, et chaque brûleur est vernissé de manière à conserver un finissage brillant.

GARANTIE. Chaque brûleur de notre fabrication est entièrement garanti.



formés. Ainsi un cerisier, transporté sous les tropiques, au lieu de fleurir périodiquement, à une époque déterminée, fleurit toute l'année, à la manière des fraisiers remontants.

Mais en général, aussi loin qu'on remonte dans l'histoire des plantes et des fleurs, en se servant des représentations picturales ou sculpturales qui en ont été conservées, leurs caractères essentiels sont immuables. Ainsi les fleurs peintes par les Hollandais à la fin du dix-septième siècle, et que M. Barringham a particulièrement étudiées, sont toutes pareilles aux nôtres.

C'est à un physicien qu'on doit la première tentative systématique de transformation des fleurs. Mendel en effet, en prenant comme sujet d'étude des pois de senteur, a montré qu'avec trois exemplaires possédant chacun un seul caractère qui le différencie des deux autres, on arrive à créer huit types parfaitement stables, et puis, par des hybridations successives, vingt-sept formes plus ou moins instables. Avec quatre exemplaires, ces chiffres deviennent respectivement 32 et 80. Cette progression du nombre des formes possibles explique que si, sous François Ier, on possédait en France cinquante espèces de pommes, on en possède aujourd'hui peut-être une ou deux dizaines de mille. Si le procédé de Mendel ne conduit pas à des procédés bien nouveaux, il permet cependant d'obtenir d'une manière rationnelle tous les types logiquement possibles en partant de certains exemplaires donnés.

Le célèbre botaniste hollandais de Vries a réalisé les perfectionnements des fleurs et des fruits les plus remarquables. C'est lui qui le premier a systématisé nos connaissances sur ce qu'il a appelé la "mutation des espèces". Si fixé que puisse sembler tel ou tel caractère, il arrive toujours qu'il se modifie spontanément; et en le saisissant à cet instant précis, on arrive sans difficulté à le rendre stable, quand il ne l'est pas par lui-même. C'est ainsi par exemple que Lemoine découvrit, tout à fait par hasard il y a une vingtaine d'années, une fleur double sur un lilas, ce qui lui permit de créer une nouvelle espèce, inconnue jusqu'à ce jour. Et pourtant, le fait d'être triple pour une fleur, est un phénomène capital, puisqu'en acquérant des pétales supplémentaires, elle perd ses étamines, et avec elles la faculté de se reproduire. Les choses ont dû se passer nécessairement de la même manière pour toutes les fleurs doubles que nous connaissons.

De Vries s'est livré, notamment au sujet du chrysanthème des moissons, à une étude systématique du phénomène de mutation qui se produit dans cette famille. On sait que le type en est constitué par la marguerite. Les fleurs présentent pour chaque espèce un nombre à peu près constant de pétales ou plus exacte-

ment de ligules blanches. Pour le chrysanthème des moissons, ce chiffre est de 13 ou de 21. En faisant des semis successifs, de Vries a obtenu tout d'abord un grand nombre de types à 13 ou à 21 ligules, et en outre quelques-uns à 34. Les graines fournies par ce dernier type ont à leur tour donné lieu à des formes qui comptaient 34 et 66 ligules, et enfin il a obtenu la fleur double qui n'a pas de graines.

Sous quelle influence se produisent ces mutations? On l'ignore. Dans quelques-uns pourtant, il semble qu'il y ait une véritable réaction chimique. Les deux types dont on tire un hybride contiennent chacun une substance qui, en réagissant l'une sur l'autre, donnent lieu à une couleur qui n'existait pas chez les générateurs. C'est là un phénomène qui a été réalisé avec des pois de senteur. Au moyen de deux types non rouges, Boutzon a obtenu un hybride rouge.

La simple connaissance de ces faits a permis de réaliser très rapidement des transformations notables. En cherchant, en trouvant ces types aberrants, on a créé, surtout en Amérique, des espèces stables et qui auraient semblé invraisemblables à nos pères; la noix sans coquille, par exemple, ou la noix à brou qui ne tache pas les doigts. On fait aussi la prune sans noyau, ou plus exactement à amande sans coquille.

Cette monstruosité qui est aujourd'hui normale, avait été déjà signalée en 1735. Il a fallu attendre jusqu'à aujourd'hui pour la voir régulièrement cultivée. On est arrivé même à modifier le parfum des fleurs. On a fait un dahlia à odeur de magnolia. Or, le parfum passait pour le plus stable des caractères. Aussi, maintenant, toutes les espérances sont possibles. Il suffira d'un peu de temps et d'un peu de patience pour qu'elles s'accomplissent presque à coup sûr. Dans un domaine éminemment pratique, par exemple, M. Blaringhem est convaincu qu'on parviendra à créer des cépages, qui tout en résistant victorieusement au phylloxera, donneront du vin aussi bon que la vigne d'autrefois avant qu'elle n'eût été greffée sur des plants américains. Ce sont là de réjouissantes perspectives! Mais il faut que les horticulteurs, dont le sens esthétique, comme l'a remarqué M. Blaringhem, n'est pas toujours très délicat, ne profitent pas de leur toute-puissance pour nous infliger les monstruosité les plus inutiles et les plus saugrenues, comme des pommes à goût de framboise, ou des violettes à forme de tulipe. Ils doivent allier aux subtilités croissantes de leur art, devenu science, l'élégance d'esprit qui convient pour toucher aux créations merveilleuses de la nature.

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain,

L'INVENTEUR DU PAPIER DE BOIS

M. Léorier-Delisle avait eu une existence agitée et passablement aventureuse. Officier de dragons, joueur d'écarte et passablement indiscipliné, il avait encouru la disgrâce de ses chefs et s'étant vu retirer son grade, avait dû quitter l'armée. Divers métiers successivement essayés ne l'avaient pas enrichi; il était endetté et à peu près réduit aux expédients, lorsqu'un de ses anciens amis le fit nommer, en 1740, directeur de la papeterie de Langlée, près Montargis. L'usine avait connu des jours prospères à l'époque où elle appartenait au duc d'Orléans qui la faisait gérer par un artisan habile; mais elle était, depuis de longues années, périllicite et ne couvrait pas ses frais, ou les couvrait à peine.

Du reste, l'industrie de la fabrication du papier souffrait tout entière de la disette croissante du chiffon, qui était alors la seule matière première mise en oeuvre; une crise économique était à prévoir et à redouter, mais rien n'apparaissait comme capable d'en empêcher la venue prochaine.

Acculé à des difficultés financières presque insurmontables, Léorier-Delisle allait être contraint d'abandonner la partie quand il eut une véritable idée de génie, et se demanda s'il ne serait pas possible de faire du papier avec autre chose que du chiffon, et d'appliquer à cet usage les matériaux les plus divers, les herbes, les plantes, les arbres, par exemple. Toutes les personnes à qui il en parla lui rirent au nez: les spécialistes les plus réputés qu'il consulta haussèrent les épaules et les vieux ouvriers de son usine mis au courant de son projet le déclarèrent sans hésitation parfaitement irréalisable. Malgré cela, et malgré l'hostilité unanime qu'il rencontra autour de lui Léorier-Delisle essaya. Il réduisit en pâte tous les éléments végétaux possibles, et avec cette pâte fit du papier sur lequel il imprima, à peu d'exemplaires, un volume portant cette inscription sur la page de garde: "Ce livre est imprimé sur du papier d'écorce de tilleul."

M. Montorgueil, qui a publié sur la vie de Léorier-Delisle une étude fort intéressante, cite la dédicace du volume: elle est adressée au marquis Ducrest et contient ce passage typique: "J'ai songé à la fabrication du papier toutes les plantes, les écorces et les végétaux les plus communs. Les échantillons qui sont à la fin de ce volume ne sont que des extraits de mes expériences. J'ai voulu prouver qu'on pouvait substituer aux matières ordinaires dont on se sert pour faire du papier, et qui deviennent de jour en jour plus rares, d'autres matières communes. Vous avez été le premier, Monsieur, à sentir l'avantage d'une pareille découverte: j'ose vous supplier de me permettre de consigner ici l'hommage public de ma reconnaissance."

Nos facilités de Manufacture

Représentent Soixante-et-un ans d'Obéissance à l'Appel :

"On demande—encore des marchandises portant le nom de McClary"

Surface de
Plancher de
9 Acres

Seize acres et demi d'usines à London et d'usines succursales forment le domaine dans lequel nous faisons des transactions commerciales, dans lequel nous retenons la confiance des marchands de tout le Canada.

Dans l'usine des marchandises émaillées, où sont produits "CANADA WARE," "WHITE WARE," "IMPERIAL WARE," et un assortiment de lignes pour la description desquels il faut un catalogue de trois cent cinquante-deux pages, nous avons besoin d'une surface de plancher de neuf acres, et d'un grand nombre d'employés.

Chaque phase du procédé de fabrication des articles en fer-blanc ou émaillés est le résultat d'une étude attentive, d'un travail, de matrices, de fours, etc., parfaits.

Nous faisons nous-mêmes toutes les moindres parties de l'ouvrage, c'est pourquoi nous appuyons sur la valeur réelle de notre garantie.

Dans notre usine des poêles et fournaies, nous avons une surface de plancher de sept acres et demi. Là est produite la FAMEUSE ligne de poêles et fournaies connue et vendue dans neuf provinces.

Cette usine est installée d'une manière idéale ; chaque procédé, à partir de la fonte jusqu'au montage, étant exécuté dans le temps minimum et au prix de revient minimum.

L'air est entraîné hors des ateliers à quelques minutes d'intervalle, puis purifié et remis en circulation.

Certains marchands peuvent penser que ces faits n'ont aucune influence sur la valeur marchande de nos marchandises, mais c'est une grande erreur.

Un ouvrier n'est pas complet sans ses outils. Une compagnie n'est pas complète sans ses facilités.

Un bon ouvrier avec de mauvais outils ne vaut pas mieux qu'un mauvais ouvrier avec de bons outils. Il en est de même pour une compagnie.

Mais quand un ouvrier débute avec des outils corrects ou une compagnie avec les facilités convenables de manufacture, on a le départ nécessaire sur la route qui conduit à la satisfaction.

Poeles
Fameux
Connus
Partout

Comment
les
Commandes
sont
Influencées

Une
Comparai-
son
et une
Morale

McClary's

LONDON, TORONTO, MONTREAL, WINNIPEG, VANCOUVER, ST. JOHN, N.B., HAMILTON, CALGARY.

A la fin du livre se trouvait un cahier d'échantillons contenant vingt feuilles de papier respectivement fabriquées avec les substances végétales: guimauvé, ortie, houblon, mousse, roseaux, racines de chiendent, bois de coudrier, de fusain, d'écorce de fusain, de chêne, de peuplier, d'osier, d'orme, de saule, de bardane, de chardons, etc.

Ces divers papiers avaient des teintes verdâtres ou rousses: ils étaient pour la plupart rugueux et, par suite, fort peu aptes à recevoir l'impression. Celui même sur lequel avait été tiré le livre était d'un ton assez clair, mais à peu près totalement dépourvu de souplesse.

Le marquis Ducrest encouragea l'inventeur et lui assura la faveur du roi: Léorier-Delisle publia plusieurs volumes du même genre, puis fut adjoint d'abord, associé ensuite au directeur de l'Imprimerie nationale. Sous la Révolution, il obtint la fourniture du papier nécessaire à la fabrication des assignats; mais il reçut en paiement le papier-monnaie dont il avait fourni la matière première, et la dépréciation de celui-ci le ruina. Quand l'Empire arriva, il était pauvre et découragé: il mourut à Montargis vers 1825.

Son idée lui survécut, comme on sait: elle a conquis le monde et rendu possible le prodigieux développement moderne de l'imprimerie en même temps que l'essor merveilleux de la presse.—(Gazette Commerciale).

LA PUISSANCE DE TRAVAIL D'UN EXCAVATEUR

Dans les travaux de creusement du canal de Panama, repris par les Américains avec les machines les plus perfectionnées et aussi les plus puissantes qui aient jamais encore été employées pour les terrassements, on peut voir un exemple éloquent du débit extraordinaire de ces appareils, de leur rapidité de travail, et de la facilité avec laquelle quelques hommes peuvent conduire ces machines, qui font autant de besogne que des milliers d'hommes avec les méthodes anciennes de la pelle et de la pioche.

Pendant ces derniers temps, les ingénieurs américains ont pu, dans le courant d'un mois seulement, arracher à la fameuse et grande tranchée de la Culebra, en plein milieu de l'isthme, un cube considérable de plus de 600,000 mètres. Pour arriver simplement à charger ces déblais dans les wagons destinés à les emporter au loin, hors de la tranchée, il aurait fallu à peu près 5,500 ouvriers terrassiers travaillant 8 heures par jour, comme cela se passe dans l'isthme. Or, pour cette besogne d'excavation et de chargement, on a eu recours à des excavateurs d'un type particulier, qu'on appelle des pelles à vapeur. C'est comme une grue portant au bout de son bras une énorme benne que l'on peut faire descendre sur

les déblais, puis pousser dans le tas de ces déblais pour l'en charger; le bras la relève ensuite, pivote, et vient déverser le contenu de la benne dans un wagon. Ces pelles à vapeur sont au nombre d'une quarantaine dans la tranchée de la Culebra, et les unes ont une puissance de 70 tonnes, les autres de 90 tonnes. Ces dernières, d'un seul coup de pelle, soulèveront 3 et 4 mètres cubes de déblais, de roches désagrégées par les explosions; et pour faire le travail mensuel que nous avons dit, pour enlever, "peller" et charger ces 600,000 mètres cubes de déblais, elles n'ont besoin que du concours de 300 ouvriers, chargés de les conduire comme de robustes et dociles esclaves, qui ne sont point effrayés de soulever d'un seul morceau un poids de 9,000 à 10,000 kilos de roche!

Si l'on n'avait pas eu la ressource de mettre à contribution ces appareils énormes, il serait demeuré impossible d'exécuter le canal: on n'aurait pas trouvé assez de monde pour tous les travaux, et ils eussent coûté des sommes invraisemblables.

Daniel Bellet.

L'INVENTION DU TAXIMÈTRE PAR LES CHINOIS

Un sinologue anglais, le professeur Giles, de l'Université de Cambridge, a fait l'étrange découverte que les anciens Chinois employaient une voiture qui enregistrait la distance parcourue.

L'histoire de la dynastie des Tch'in (265-419 de notre ère) contient effectivement le passage suivant:

"La voiture ou tambour enregistreur de "Hs" est trainée par quatre chevaux. Sa forme est celle d'un chariot des régions méridionales. En son milieu se voit une statue d'homme en bois tenant une baguette dirigée vers un tambour. A la fin de chaque H (environ une lieue), la statue frappe un coup sur le tambour."

Les annales de l'empire mentionnent fréquemment cet ancêtre du fiacre à taximètre, notamment dans les années 815, 820 et 987. Elles nous apprennent que ces voitures étaient peintes en rouge, avec des fleurs et des oiseaux sur leurs quatre faces. Elles comportaient deux étages luxueusement ornés de sculptures.

Dans ce modèle agrandi, la statue de bois, placée à l'étage inférieur, continuait à faire résonner son tambour à l'achèvement de chaque H; mais, en outre, un homme posté à l'impériale complétait l'avertissement en agitant une cloche. En plus de ses peintures, la voiture se faisait remarquer par un mât portant à son sommet une tête de phénix.

Ces bizarres taxis servaient originellement à transporter 18 soldats. Mais l'empereur Tai-Tsoung ordonna, en 977, de construire les voitures de façon à transporter 30 personnes.

Il serait intéressant de savoir pourquoi

ces véhicules enregistreurs tombèrent plus tard en désuétude dans l'empire chinois.

ADOPTION DU SYSTEME METRIQUE PAR LE DANEMARK

Le Parlement danois, après avoir en principe adopté le système métrique, a laissé au roi le soin de fixer la manière dont il serait appliqué. Une commission spéciale lui a proposé les dates suivantes

A partir du 1er avril 1910, le système métrique sera appliqué dans le calcul de toutes les taxes officielles et en particulier des droits de douane. A partir de la même date, il sera permis d'employer les poids et mesures du système métrique dans le commerce et dans les transactions de tout ordre, si les parties sont d'accord à cet égard. L'application obligatoire et générale du système métrique aura lieu à partir du 1er avril 1912.

UN PRODUIT CUBAIN CONCURRENT DU JUTE

On lit dans un rapport d'un consul des Etats-Unis: "Des préparatifs seraient faits en vue de l'utilisation d'une plante textile récemment découverte à Cuba et poussant à l'état sauvage. Connue sous le nom de "Malva", celle-ci pousse dans l'île en si grande quantité qu'elle était considérée comme nuisible et on employait tous les moyens pour la détruire. En octobre 1908 la création d'une société ayant pour but l'exploitation du "Malva" et l'utilisation de ses fibres pour la fabrication des sacs à sucre fut décidée entre des planteurs importants de canne et quelques membres des sociétés de navigation de l'île. On projeta l'installation, à la Havane, d'une manufacture possédant un outillage d'une valeur de 700,000 piastres-or. Cette fabrique aura d'une part, à pourvoir l'île des sacs qui lui sont nécessaires et, d'autre part, à concurrencer sur le marché mondial les fabricants anglais et indiens de sacs en jute. On prévoit que la fabrication des sacs sera entreprise aussitôt que les machines achetées en Angleterre auront été reçues. La production sera d'environ 1,500 sacs par jour et pourra être augmentée selon les besoins."

SI VOUS APPROUVEZ

la ligne de conduite du "PRIX COURANT", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.

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



Spécialité de

Glacières de toutes grandeurs,

Balançoires de Jardin,

pour deux et quatre personnes,

Congélateurs pour Crème à
la Glace,

Portes et Chassis Moustiquaires,

Tondeuses à Gazon,

Poêles à Huile et à Gazoline.

Articles de Construction.

LETOURNEUX, FILS & CIE

57 et 59, RUE NOTRE-DAME EST

ELEPHONE BELL MAIN 283

MONTREAL

TEL. MARCHANDS 326

UTILISATION RATIONNELLE DES COMBUSTIBLES INFÉRIEURS

(Suite de la page 58).

L'utilisation de la tourbe

En conclusion, d'après la manière dont l'usage de la tourbe s'est étendu et dont celle-ci a été appliquée industriellement au cours des vingt dernières années, son avenir serait désappointant et on ferait fausse route à son sujet. Bien que l'usage de la houille dure, pendant la même période, ait passé de 60,000,000 à 136,000,000 de tonnes, et celui de la lignite de 15,000,000 à 56,000,000 de tonnes, la production de la tourbe n'a pas augmenté; au contraire, elle a diminué. L'erreur qui a été faite est que la tourbe était regardée et utilisée comme un combustible uniquement et non comme contenant des sous-produits précieux. La tourbe, puisqu'elle ne se transporte pas facilement soit comme matière brute, soit sous forme de briquettes, à cause de sa teneur excessive en humidité, n'a pas de valeur marchande. Aussi l'appréciation de sa valeur dépend entièrement de l'initiative du propriétaire des tourbières et de l'action adoptée par lui. La tourbe, pour être employée convenablement, doit être considérée et traitée comme matériel élargissant les possibilités de culture du sol et non pas comme un moyen de production de chaleur, de lumière et de force motrice dans les diverses industries.

L'agriculture est l'industrie fondamentale d'un pays, toute considération est subordonnée à l'idée que les possibilités de production des aliments par le sol doit être en proportion de l'augmentation de la population. L'épuisement graduel du sol et sa diminution territoriale causés par l'expansion des industries mécaniques doivent être compensés par l'utilisation des vastes étendues de terre jusqu'ici dénuées de culture ou par une ample provision d'engrais azotés provenant de préférence des ressources mêmes du pays.

Fréquemment, dans les opérations ordinaires d'extraction de charbon des mines, le sol au-dessus des mines s'enfoncé se détériore; il devient impropre à l'agriculture. Quand on extrait de la tourbe, de bonnes terres sont prêtes à recevoir la charrue et une culture immédiate, ce qui fait que de nouvelles possibilités et de nouvelles valeurs se développent. Quand on exploite des terres couvertes de bois ou de souches, il faudrait au moins \$33,000,000 pour défricher 1,000,000 d'acres. La tourbe contient 0.75 à 2.85 pour cent d'azote qui peut être récupéré comme sulfate d'ammonium, fertilisant excellent.

Il y a peu de temps encore, tous les pays dépendaient du Chili pour leur fourniture de nitrates et de salpêtre; mais les ressources de ce pays seront épuisées dans quarante ans environ. Dernière-

ment, la production de sulfate d'ammonium dans les différents pays a remplacé les importations de salpêtre du Chili en grande partie. En 1895, la consommation des nitrates importés par l'Allemagne était d'environ 450,000 tonnes et celle du sulfate d'ammonium de 100,000 tonnes. Dix ans plus tard, en 1905, la consommation des premiers s'élevait à 540,000 tonnes et celle de la dernière matière à 215,000 tonnes, soit une augmentation de 20 pour cent et de 115 pour cent respectivement. Cependant, la valeur des importations annuelles des engrais azotés qui sont fournis au pays sous forme de salpêtre, sulfate d'ammonium et guano provenant de l'étranger s'élève encore à un total d'environ \$36,000,000, ce qui peut être économisé par l'application judicieuse de méthodes modernes. La récupération de sous-produits azotés est la première chose essentielle pour l'utilisation rationnelle de la tourbe.

Difficultés de l'utilisation de la tourbe

Parmi les difficultés techniques figure, premièrement, la faible intensité de chaleur de la tourbe causée par sa haute teneur en humidité et en cendre, qui est de 90 et 25 pour cent respectivement. Par l'emploi de machines à pétrir et à moudre et par le séchage à l'air, l'humidité peut être réduite à environ 25 pour cent. Il y a d'autres méthodes de séchage de la tourbe, par exemple, le procédé électrique inventé par Graf Schwerin et d'autres qui donnent des résultats plus économiques pour le procédé mécanique. Une autre difficulté technique est le dragage et le transport de la matière brute, cette difficulté augmente tous les jours à cause de la basse valeur calorifique et de la profondeur des tourbières. Même quand la tourbe est située au milieu de marais, une industrie qui baserait uniquement ses actions sur la tourbe comme combustible trouverait bientôt une limite au coût du transport; en outre cette matière très volumineuse ne peut pas être bien emmagasinée, ni protégée contre l'influence de l'atmosphère; si elle est exposée à l'air, elle se désagrège rapidement. Les efforts pour employer la tourbe dans les locomotives ont échoué à l'étranger. La question pratique du coût comparatif de la production de la vapeur au moyen de la tourbe et du charbon a été résolue par le Dr A. Franke qui est en faveur du charbon. Le gazogène reste donc la seule solution économique du problème.

On gazéifie maintenant de la tourbe contenant 50 pour cent d'eau et même davantage dans des gazogènes à l'aide de vapeur surchauffée; cette tourbe donne en outre du sulfate d'ammonium, un gaz moteur convenant très bien à l'emploi dans les machines à gaz. Un établissement de ce genre fonctionne en Allemagne et emploie de la tourbe qui contient

1.17 pour cent d'azote. De la station centrale électrique actionnée par le gaz, le courant est distribué dans les districts avoisinants à de bas prix. Quelques tourbières en Irlande contiennent dans leur couche supérieure plus récente jusqu'à 3 pour cent d'azote. Cela veut dire que deux tonnes de tourbe humide fournissent en moyenne presque autant d'ammoniaque qu'une tonne de charbon. La possibilité d'employer la tourbe dans les gazogènes Mond aldera à mettre ce procédé sur un pied commercial dans ce pays également. J'ai déjà parlé du procédé Ziegler qui débuta par un essai fait pour améliorer la tourbe brute de manière à obtenir un combustible meilleur. Maintenant l'idée est de faire du coke au moyen de tourbe et d'utiliser les sous-produits qui en résultent. Pour accomplir ceci, la tourbe avec une basse teneur en cendre et son humidité réduite à 18 ou 25 pour cent au maximum peut se trouver. Il y a deux systèmes de fours clos ou cornues à employer, l'un fournissant un bon coke pour la métallurgie et l'autre étant de la semi-variété. Parmi les sous-produits les plus précieux du goudron sont l'acétate de chaux, le sulfate d'ammonium, l'alcool méthylique, les huiles légères et lourdes de gaz qui peuvent être employées en partie comme combustibles et huiles d'éclairage et en partie comme huiles de lubrification et la paraffine et l'asphalte. Il y a plusieurs établissements de ce genre fonctionnant en Allemagne ou ailleurs; le plus remarquable du genre est celui qui a été construit dans les marais de la Haute Bavière, à Beuerberg.

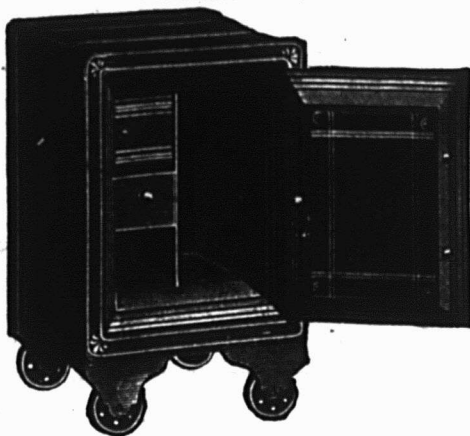
Débris de houille sèche, poussière de charbon, etc.

L'utilisation rationnelle de ces matières est d'une grande importance pour les charbonnages, où ils se trouvent en quantités énormes et où jusqu'alors ils ont été une gêne. A cause de leur teneur excessive en cendre, ces poussières ne peuvent pas être brûlées sous des chaudières ni rejetées dans les mines à cause du danger de la combustion spontanée des dépôts de charbon restant. Aussi on les entasse en tas énormes dans le voisinage du puits ou on les transporte sur des terrains de débarras, situés dans le voisinage; ils sont ainsi absolument inutilisés et causent de lourdes dépenses. Il y a deux moyens d'utiliser ces combustibles inférieurs: l'un consiste à les brûler dans des gazogènes Jahns où leur valeur comme combustibles est mise à profit. Les 25 ou 30 pour cent de cendre donnent un gaz exempt de goudron et convenant très bien à la production de la chaleur, de la lumière ou de force motrice. Un établissement de ce genre a été construit aux charbonnages de Heydt, Saarbruck, Allemagne, en 1902 et fonctionne depuis cette époque.

Coffre-Fort "Alpin"

*A l'Épreuve
du Feu
— et des —
Voleurs.*

Construction Solide.



*Différentes
Grandeurs*

Demandez nos Prix.

*Ils vous
Surprendront.*

MACHINES A COUDRE

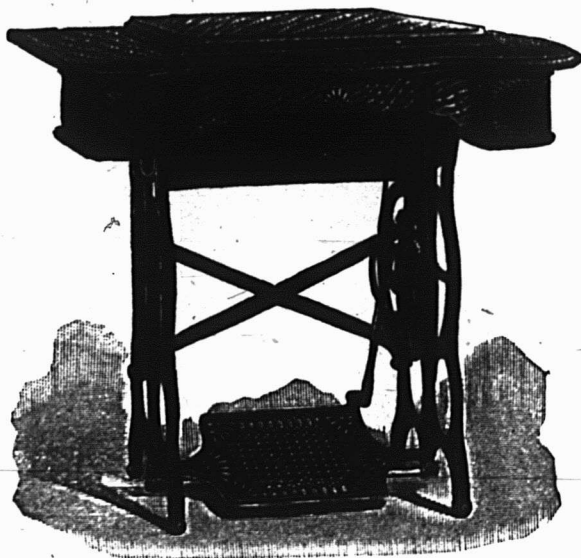
"Cleveland" et "New King"

A FERMETURE AUTOMATIQUE.

Tous les
Perfectionnements
les plus récents.

Construction très
Soignée.

Excellente
Machine de Famille.



Différents Modèles
de Tables et de
Tiroirs.

Nos Prix aux
Marchands leur
permettent de
vendre à très
beaux profits.

Ecrivez-nous pour Prix et Renseignements.

CIE DE FERRONNERIE LETANG, LIMITEE

Montreal.

Une autre méthode est celle du Docteur N. Caro, de Berlin, basée sur l'observation que les déchets de houille sèche et autres contiennent plus d'azote que la quantité correspondant à leur teneur en charbon. Dans les charbonnages de Westphalie, on a trouvé que les déchets de charbon, dont la teneur en charbon est d'environ 1.2 pour cent, contiennent jusqu'à 1 pour cent d'azote, bien que leur total en matières combustibles soit seulement de 25 à 30 pour cent. Le docteur Caro a réussi à gazéifier cette matière dans des gazogènes Mond spécialement aménagés dans ce but; outre qu'il a obtenu un gaz convenable, il gagne environ 80 pour cent de sa teneur totale en azote sous forme de sulfate d'ammoniaque. En même temps, le sulfure est enlevé, de sorte que les résidus du procédé de la gazéification peuvent être déversés directement du gazogène dans les mines sans craindre une ignition prématurée. Par tonne de déchets, suivant leur valeur, on gagne de 66 à 88 livres de sulfate d'ammoniaque, de sorte que non seulement le coût de l'enlèvement des déchets de houille est récupéré, mais qu'un bon profit est réalisé.

Cendre de coke, poussière de coke, etc.

Il y a des endroits où des combustibles de très faible grosseur sont disponibles en grandes quantités et à de bas prix, par exemple dans les usines à gaz et à coke, les gares de chemins de fer, etc. Leur haute teneur en cendre et en poussière et leur petite dimension les rendent impropres à la fourniture du combustible aux chaudières; ils ne sont pas non plus d'un transport commode. Il y a deux moyens de les utiliser. L'un consiste à les brûler dans des gazogènes spéciaux, l'autre à les mettre en briquettes. Quand on emploie des agglomérés dans des gazogènes, il y a trois choses à considérer: la grande résistance offerte par la densité du combustible au passage de l'air doit être surmontée en maintenant la charge aussi basse que possible, constante et uniforme comme hauteur; autrement, l'air passera le long des parois, produisant des escarbilles et une mauvaise qualité de gaz.

Le charbon doit être fourni fréquemment et en petites quantités et, s'il est humide, il doit être chauffé par le gaz au fur et à mesure de la production. Cet échange de chaleur augmente la valeur calorifique du gaz et abaisse sa température et celle du procédé. Les gazogènes doivent être plus grands en proportion de la teneur plus élevée en poussière du matériel employé.

La qualité du gaz produit est quelque peu plus basse, mais suffisante pour l'emploi dans les machines à gaz et les fournales de chauffage. Les gazogènes construits dans ce but à Drais, en Allema-

gne, ont donné d'excellents résultats avec les combustibles les plus pauvres.

Un exemple de la manière dont la valeur intrinsèque et la qualité de vente des agglomérés de charbon peuvent être augmentées, est fourni par les Gas Works de Riga. De gros amas de poussière de coke résultant de la casse, du transport, du magasinage de bon coke ordinaire se trouvaient là. Jusqu'alors on l'employait comme remplissage pour les plafonds, à 25 cents par 100 livres, tandis que le coke en plus gros morceaux se vendait à 30 cents la livre dans cette localité. Bien que la poussière de coke contint 75 à 80 pour cent de combustible, il était impossible de l'employer pour le chauffage de chaudières, puisque la poussière s'attachait aux carneaux, et exigeaient de fréquents nettoyages et de grosses dépenses. On installa donc une machine à faire des briquettes, 880 livres de briquettes par heure. Une addition de 5 pour cent de poix dure et de résidus de goudron pour lier la matière lui donnait assez de cohésion. La production moyenne d'une journée de dix heures était de 9,240 livres de briquettes ayant une valeur calorifique de 5 pour cent inférieure à celle du coke, la plus haute teneur en cendre étant compensée par la plus haute chaleur calorifique du goudron. Ces briquettes forment un excellent combustible pour les chaudières et les gazogènes. Par l'adoption de méthodes supérieures d'utilisation, le revenu provenant de ce combustible inférieur, a été porté de 55 cents réalisés par tonne de poussière de coke à \$3 reçus par tonne de briquettes de coke.

LA PREPARATION INDUSTRIELLE DE L'AMIANTE

Le "Bulletin of the Imperial Institute" donne les renseignements suivants sur l'amiante et son mode de préparation au Canada.

Parmi les variétés minérales que l'on a désignées sous le nom d'amiante: trémolite, anthophyllite, chrysolite, kroydolite, la seule présentant une réelle valeur commerciale est la chrysolite, que l'on trouve en filons courant dans la roche serpentine qui est, comme l'amiante elle-même, un silicate de magnésium hydraté.

La majeure partie de la production d'amiante, soit environ 50,000 tonnes par an, provient du Canada et particulièrement des gisements de Thetford et de Black Lake, au sud du fleuve St-Laurent. Les autres gisements importants sont ceux du Transvaal, d'Australie, de Terre Neuve et de Chypre. Ceux d'Italie et des Etats-Unis consistent surtout en trémolite qui est de qualité inférieure.

Les produits obtenus par bocardage de la roche sont classés en trois genres: 1o

amiante brute, consistant en fibres longues ordinairement réunies en masses compactes, couramment employée pour le tissage.

2o Fines, comprenant les amiantes à fibres courtes résultant du bocardage de la roche.

L'amiante brute se présente en deux qualités, No 1 et No 2, suivant la longueur des fibres. Les fines sont classées en trois qualités, dont les moins bonnes sont réservées à la fabrication du papier.

3o L'asbeste qui est un mélange d'amiante et de roche finement pulvérisée. Elle est employée pour la fabrication de ciment et de moules.

Au Canada, la longueur de la fibre varie de 4 pouces à une longueur presque microscopique. Les filons sont orientés très irrégulièrement.

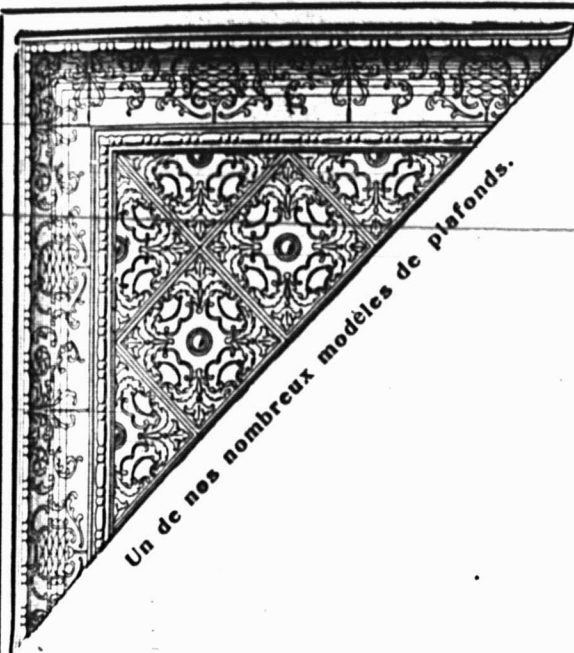
Fibre longue. — La fibre longue est criblée au tamis à mailles de 3-16 de pouce de diamètre, qui retient la fibre tandis que la roche passe avec la fibre courte. On passe la fibre sous des marteaux de 1 livre 1-2 à 2 livres, sur des plaques d'acier d'un pied carré environ et de 3-4 de pouce d'épaisseur, de façon à en séparer la roche adhérente aux fibres.

L'amiante brute ainsi obtenue est triée et nettoyée au crible. Le No 1 est formé par la fibre passée au crible à mailles de 1-16 de pouce; le No 2 est constitué par les fibres passées au crible à mailles de 3-8.

Fibre courte. — La roche ne contenant que des fibres courtes est bryée pour être séparée de l'amiante qui est ensuite "défibrée". Le défibrage consiste à séparer les fibres l'une de l'autre. Les défibreurs mécaniques sont constitués par des arbres horizontaux portant des bras munis de couteaux et de dents. Ces arbres tournent à une vitesse de dix tours environ à la seconde dans un cylindre horizontal. L'alimentation se fait à chaque extrémité par en dessus et les couteaux ou les dents sont disposés de façon à ce que la matière chemine jusqu'au milieu où elle est évacuée par une ouverture à la partie inférieure du cylindre.

Un autre appareil est le "cyclone". Il consiste en deux plates en fer, affectant la forme d'une hélice de propulsion, placées vis-à-vis l'une de l'autre dans une caisse en acier et tournant sur leurs axes disposés horizontalement. Elles tournent à 40 tours par seconde. La matière de la grosseur d'une noix, est produite d'un côté des pales qui la réduisent en grains de la grosseur d'un pois et partie en poussière qui est évacuée par un aspirateur.

Après défibrage, on passe l'amiante dans une chambre dite "collecteur" et de là à un crible animé d'un mouvement de rotation qui la sépare en deux ou trois qualités se différenciant par la longueur de la fibre. Chaque qualité est alors à



Métal vs. Brique.

¶ Il y a quelques années, on ne pensait nullement aux façades, plafonds, revêtements de murs, bardeaux, etc., en métal. La brique, la pierre et le bois dominaient. Nous avons découvert que le métal remplacerait la brique et le bois et nous avons immédiatement commencé à instruire le public de ses usages.

¶ Qui en a profité? Le Marchand. Nous avons créé la demande que vous pouvez satisfaire, et faire des profits.

¶ On s'assure des clients permanents en tenant nos bardeaux Métalliques "Eastlake," à l'épreuve, sous tous les climats, de la Foudre, du Feu, de la Rouille et des Orages. Pose la plus rapide, épargnant le labeur et les dépenses, augmentant ainsi les profits.

¶ 25 ans de progrès constants dans la manufacture des marchandises métalliques nous ont permis d'offrir au marchand la ligne la plus considérable et la meilleure sur le marché, de plafonds, revêtements de murs, lattes et gouttières, tuyaux de descente, corniches et ornements en acier.

¶ 25 années d'efforts continus de notre part pour **Protéger le Commerce** nous ont acquis la coopération et le soutien du commerce de la ferronnerie et de la ferblanterie.

¶ Et votre magasin? Vos plafonds et vos murs sont-ils en bon état? Nous avons un grand nombre de modèles artistiques pour plafonds et murs qui rajeuniront et embelliront l'intérieur de tout magasin. On peut les poser sur de nouvelles bâtisses ou sur de vieux plafonds et de vieux murs, en évitant la besogne sale qui consiste à enlever le vieux plâtre. Les décorations métalliques empêchent la poussière et la saleté, car il n'y a pas de plâtre qui tombe, et on peut les laver en tout temps; vous tenez aussi vos marchandises en étalage propres et non endommagées.

¶ Surveillez les nouvelles constructions. Envoyez-nous des mesures et nous vous enverrons des devis.

The Metallic Roofing Co. Limited.

Manufacturiers.

Toronto.

Winnipeg.

nouveau criblée pour éliminer le sable. La fibre qui passe avec le sable est entraînée par un aspirateur et elle est jointe aux qualités inférieures pour fabrication du papier.

Dans chaque traitement, qu'il s'agisse de la fibre longue ou de la fibre courte, il y a lieu, après broyage de la roche, de procéder à un séchage.

Dans ce but on étend la roche broyée en couche de 2 à 3 pouces d'épaisseur sur une plate-forme en bois. On peut aussi employer la vapeur. Enfin on utilise quelquefois un séchoir rotatif consistant en un cylindre en tôle de chaudière de 30 à 40 pieds de longueur et de 2 1/2 à 4 pieds de diamètre. Ce cylindre, incliné à 7 degrés, tourne sur des galets à chaque extrémité, à la vitesse de 6 à 8 tours par minute, par l'intermédiaire d'une chaîne sans fin ou d'engrenages. La matière à sécher est introduite par la partie supérieure et parcourt tout le cylindre.

Toute l'installation est pourvue de conveyers et d'élévateurs qui permettent la manutention économique des matières et on adjoint parfois aux broyeurs des séparateurs magnétiques destinés à éliminer les parcelles de fer qui peuvent se rencontrer dans la roche.

Le sable de serpentine qui passe à travers les cribles contient souvent une petite fibre et il est parfois vendu comme asbeste.

Em. Masselon.

(La Quinzaine Coloniale).

LA PRODUCTION DU FER AUX ETATS-UNIS

La production totale du fer s'est élevée aux Etats-Unis à 15,936,018 tonnes en 1908, contre 25,781,361 en 1907, soit une diminution de 38 p. c., qui n'a lieu du reste de causer aucune surprise à ceux qui suivent de près le marché du fer. La répercussion de la panique de 1907 s'est fait sentir plus particulièrement au commencement de 1908 et le relèvement n'a été que très modéré, excepté cependant pour certaines spécialités. La production pendant le second semestre a été légèrement supérieure, elle s'élève à 9,018,014 tonnes, contre 6,918,004 pour le premier semestre. La production totale pour l'année est la plus basse que l'on ait vue depuis 1901. Il n'y a pas lieu de s'inquiéter outre mesure de cette situation, car pendant les années précédentes la production avait été énorme et bien supérieure aux chiffres antérieurs. La plus forte production a été celle de 1907, mais celle de 1906 avec 25,307,191 tonnes n'était pas de beaucoup inférieure. La production actuelle ne laisse pas espérer un chiffre énorme pour 1909, mais l'amélioration devra être notable et conduire à une période d'activité remarquable.

PRODUCTION MONDIALE DU FER ET DE L'ACIER EN 1906 ET 1907.

Le Board of Trade Britannique a publié une comparaison par pays entre les productions du fer et de l'acier dans les années 1907 et 1906. Bien que ces chiffres

arrivent très tardivement, ils offrent de l'intérêt, car ils indiquent la relation entre la production et la consommation dans les divers pays, pendant ces deux années. Les statistiques pour les principaux pays sont indiquées en milliers de tonnes dans le tableau ci-dessous.

	Production.		Consommation.	
	1907	1906	1907	1906
Royaume-Uni	10,114	10,184	8,273	8,531
Etats-Unis	25,781	25,307	26,194	25,259
Allemagne	12,668	12,096	12,834	12,026
France	3,532	3,261	3,428	3,250
Russie	2,723	2,619	2,656	2,606
Autriche-Hongrie	1,775	1,616	1,900	1,638
Belgique	1,384	1,354	1,960	2,016
Suède	606	595	554	549
Espagne	390	381	365	357

La production mondiale de la fonte en 1907 est évaluée à 60 1/4 millions de tonnes, en augmentation de 1 1/2 million de tonnes sur celle de 1906; tandis que le gain de 1906 par rapport à 1905 était de 4 3/4 millions de tonnes. Le ralentissement du progrès en 1907 aboutit à l'énorme diminution de l'année dernière. Dans le Royaume-Uni, la diminution de production a été de 864,000 tonnes, en Allema-

gne de 1,000,000 de tonnes, aux Etats-Unis de 10,000,000 de tonnes et en France de 164,000 tonnes. C'est une diminution moyenne de 23 pour cent et, dans le cas de l'Amérique cette diminution a atteint 33 pour cent.

Les statistiques concernant la production de l'acier dans les principaux pays indiquent cette production en tonnes dans le tableau suivant:

	1907	1906	
Royaume-Uni	6,522,000	6,462,000	+ 60,000
Etats-Unis	23,363,000	23,398,000	- 35,000
Allemagne	11,870,000	10,958,000	+ 914,000
France	2,706,000	2,397,000	+ 309,000
Russie	3,043,000	1,735,000	+ 208,000
Belgique	2,156,000	2,009,000	+ 147,000
Autriche-Hongrie	1,200,000	1,176,000	+ 24,000
Suède	414,000	391,000	+ 23,000
Espagne	243,000	254,000	- 11,000

La production mondiale peut être estimée à 51 1/2 millions de tonnes, dont le Royaume-Uni, l'Allemagne et les Etats-Unis ont fourni 41 3/4 millions de tonnes en 1907.

Le rendement en 1908 sera forcément en forte diminution, mais en Amérique seule, la production a diminué de 40 pour cent.

LA TELEGRAPHIE SANS FIL ET LA SECURITE DE LA NAVIGATION

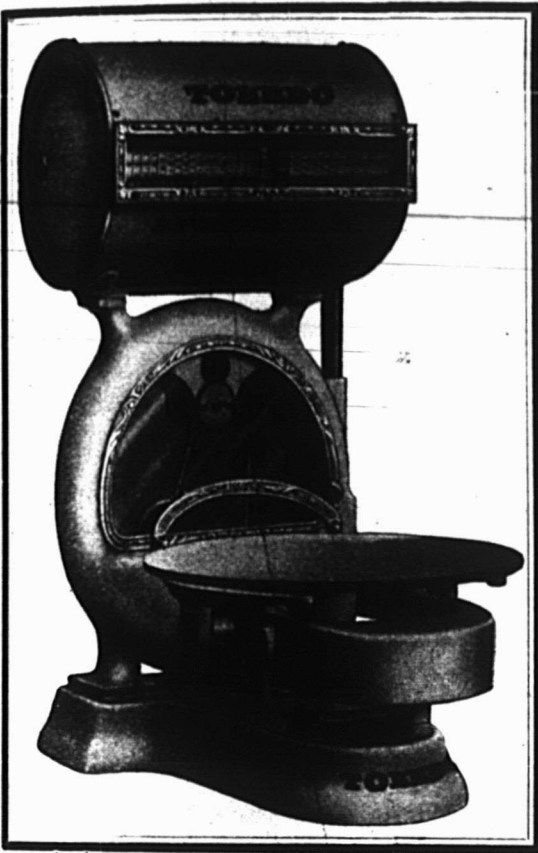
La collision qui est intervenue entre le paquebot anglais "Republic" et le paquebot italien "Florida" montre une fois de plus, dit le journal T. S. F., combien peu la sécurité de la navigation est assurée. Si le "Republic" n'avait pas été muni d'appareils de télégraphie sans fil, qui lui ont permis de signaler sa situation critique à tous les navires placés dans la zone d'auditibilité de ses radio-télégrammes, c'en était fait de lui et des 800 personnes qu'il portait. Il est bien évident, en effet, que si les passagers du "Republic" n'avaient pas été avertis par le commandant que les signaux de détresse avaient été entendus et que l'on se portait à leur secours, la panique se serait emparée d'eux, rendant impossible toute opération de sauvetage par les moyens du bord. L'idée d'être promptement secouru a, d'autre part, donné confiance à l'équipage et lui a permis d'effectuer, sans à-coups, les manoeuvres nécessaires

pour combattre l'envahissement de l'eau

Les systèmes destinés à assurer l'insubmersibilité des navires ne manquent pas, mais il n'y en a pas de réellement pratiques. Il convient donc de rechercher les moyens propres à accroître la sécurité de la navigation, c'est-à-dire réduire, autant qu'il est humainement possible de le faire, les causes de collision.

La plupart des abordages ont lieu dans la brume, c'est le cas du "Republic" et du "Florida"; c'est ainsi que s'est perdu le paquebot transatlantique français "La Bourgogne," abordé par le trois-mâts anglais "Clamorganshire". Pendant les nuits sombres, alors que la visibilité est très diminuée, les abordages sont à craindre; on se souvient du naufrage du paquebot "Ville-du-Havre," coupé en deux par le voilier "Loch-Earn".

Dans la brume, les navires pour signaler leur présence, ne disposaient jusqu'ici que de signaux phoniques: sirènes, sifflets, cloches. Ces signaux indiquent bien leur présence, mais sans indiquer leur position; parfois même la brume



LES BALANCES AUTOMATIQUES

TOLEDO

NE CONTIENNENT PAS
DE RESSORTS

Par conséquent, les Balances Toledo sont des plus Sensibles et des plus Exactes et se Tiennent Toujours en Equilibre.

ON NE PEUT PAS SE FIER AUX BALANCES A RESSORT

¶ Dans l'Encyclopédie de Chamber, Vol. 1, page 672, on lit: "Les Balances à Ressort affectent de nombreuses formes—mais elles sont toutes basées sur le même principe—l'extension d'un ressort en spirale et n'ont aucune prétention à une grande exactitude"

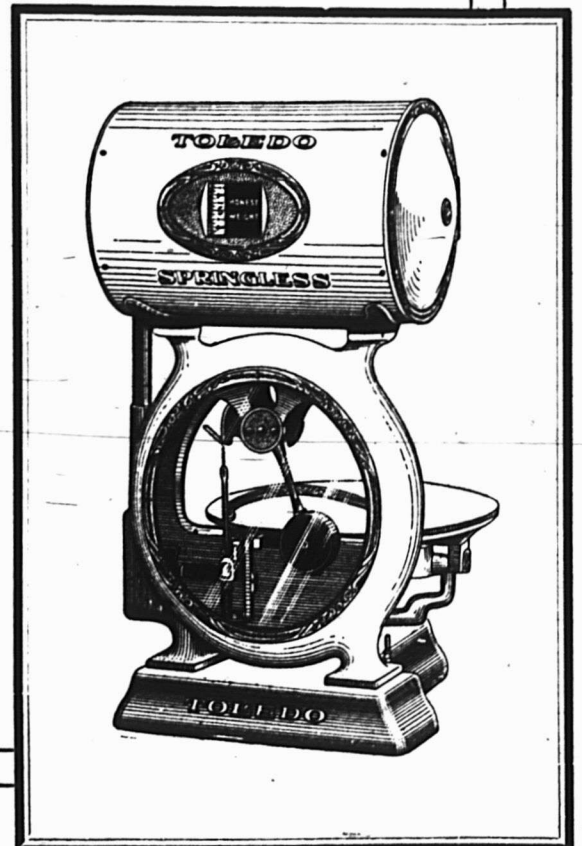
¶ Dans l'Encyclopédie de Nelson, Vol. 1, page 535, on lit: "Un usage fréquent fait qu'on ne peut plus se fier à la Balance à Ressort."

¶ Dans la Nouvelle Encyclopédie Internationale, on lit: "La force du ressort varie avec la température, qui altère la longueur et l'élasticité du fil métallique et rend impossible une pesée précise," et dans le Vol. 17, page 617, le même auteur dit que les Balances à Ressort "ne sont pas aussi exactes que les Balances à Plateau."

The
Toledo Computing Scale Co.

55 RUE NOTRE-DAME EST, MONTREAL.

(Angle de la rue St-Gabriel.)



sion du son, altérée par l'état atmosphérique, était cause d'erreur; ainsi, on a constaté bien des fois qu'un navire, dont on entendait les signaux par tribord, était en réalité placé à bâbord. Le phénomène s'est produit tout récemment et a failli causer la perte des paquebots "La Provence" et "Oceanic."

A ces signaux insuffisants, nous pouvons joindre aujourd'hui la télégraphie sans fil et les cloches sous-marines, d'un emploi facile et sûr. Au moyen de la télégraphie sans fil, un paquebot peut non seulement indiquer l'état dans lequel il est, tel le "Republic," mais encore signaler sa situation sur la carte et la direction qu'il suit. Par les cloches sonores, sous-marines, on peut obtenir le même résultat, dans un rayon moindre, limité à 10 milles environ. La télégraphie sans fil et les cloches sous-marines sont aussi d'un grand secours pour assurer la sécurité des navires sur les atterrissages; le choc sur un écueil étant tout aussi épouvantable dans ses conséquences qu'un abordage.

La manière de procéder est simple. Supposons une côte difficile à reconnaître, souvent noyée dans la brume et que les navigateurs sont obligés de longer ou de toucher, comment la signalera-t-on? On placera dans des endroits convenablement choisis deux postes de télégraphie sans fil, véritables phares hertziens, émettant chacun, dans un rayon déterminé, des ondes électriques d'intensité différente, et dont les cercles de propagation se coupent en un endroit déterminé, placé dans l'axe du chenal à suivre. Le navire faisant route pour prendre connaissance de la terre percevra les ondes de l'un ou de l'autre poste, il marchera jusqu'à ce qu'il perçoive également les ondes des deux postes d'un bord et de l'autre: il sera à ce moment dans la bonne route.

Rien n'arrête la propagation des ondes hertziennes; la brume qui voile les feux des phares les plus puissants, est percée par les radio-télégrammes qui vont porter au navire les indications qui assurent sa sécurité. On est loin d'avoir tiré de la télégraphie sans fil toute l'aide que l'on peut en attendre; on peut envisager, sans faire preuve d'un optimisme exagéré, le moment où tous les bâtiments naviguant dans l'Atlantique Nord recevront tous les jours, à midi, l'heure de l'un des deux grands observatoires de Paris ou de Greenwich. Or, tout le monde sait que donner l'heure à un navire c'est lui indiquer sous quelle longitude il se trouve, c'est un renseignement de très grande valeur pour le navigateur.

Ainsi qu'on vient de le voir, c'est à la science que les navigateurs devront la sécurité du navire si précaire jusqu'ici.

Les bonnes moeurs et la morale sont des amies jurées et de fermes alliées.— (Watts.)

L'ALIMENTATION MECANIQUE DES LOCOMOTIVES

De nombreux essais ont été faits pour alimenter mécaniquement les locomotives, mais pour diverses raisons, ces essais doivent encore être considérés comme ne sortant pas de la phase des expériences. Ils ont été la réponse à des besoins urgents de résultats meilleurs que ceux obtenus par l'alimentation à la main. Tous les appareils tendant à améliorer les résultats du système actuel devraient donc être parfaitement expérimentés. Un des plus grands inconvénients de l'alimentation en combustible à la main est la nécessité d'ouvrir la porte du foyer, ce qui laisse entrer un grand volume d'air froid.

Dans les foyers munis de chicanes pour protéger le métal des tubes, l'air froid entrant par la porte du foyer n'est pas aussi destructeur; mais dans les foyers non munis de cette protection, le dommage causé à la capacité de vapeur de la chaudière et à la durée des tôles et des extrémités des tubes est très grand. Quand la porte du foyer d'une locomotive faisant un grand effort est ouverte à la

main pour l'admission de chaque pelle-tée de charbon, le temps pendant lequel l'air extérieur peut entrer librement à l'intérieur est probablement égal à vingt-cinq pour cent du temps du voyage. Sur quelques lignes de chemin de fer, on emploie un appareil qui devrait être appliqué à toutes les locomotives, du moins aux locomotives les plus lourdes. Cet appareil est simplement un système pour ouvrir et fermer la porte au moyen de l'air. Il consiste en un cylindre à air, dont la tige du piston est reliée à un levier placé sur la porte du foyer. L'air est admis dans le cylindre par une soupape actionnée par le pied du chauffeur; cet air fait mouvoir le piston en dehors et la porte s'ouvre. Le retour du piston est effectué par un ressort, dès que l'air est expulsé. L'expulsion de l'air a lieu automatiquement quand le pied du chauffeur relâche la soupape. L'avantage de cet appareil est que le temps pendant lequel la porte doit rester ouverte est réduit.

Le chauffeur a sa pelle pleine de charbon prête à être déchargée dès que la porte est ouverte, et la fermeture s'opère tout aussi rapidement.

Une des manufactures de peinture et de vernis les plus vastes et les plus progressives dans le Dominion du Canada, est celle de la Standard Paint & Varnish Co. de Windsor, Ont.

Cette Compagnie a acheté l'établissement Canadien et les intérêts d'une firme américaine considérable, il y a plus de douze ans, et elle s'est placée au premier rang avec une rapidité surprenante.

Windsor, Ont., peut bientôt offrir à ses clients Canadiens la même production moderne. Il n'y a peut être pas de Compagnie au Canada qui puisse offrir au commerce des peintures, vernis et couleurs à sec mieux manufacturés, faits pour convenir à toutes les sortes de commerce et à toutes les conditions.

Cette Compagnie a des agents dans tout le Canada, M. Ludger Gravel, 25

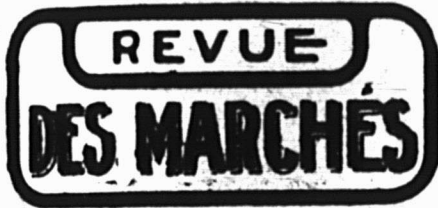


Tous les membres de cette firme sont des hommes jeunes ayant des idées modernes dans leurs méthodes d'affaires. Cette manufacture étant près de la frontière des Etats-Unis permet à cette Compagnie d'adopter rapidement toutes les nouvelles choses produites sur le marché américain par d'autres manufacturiers de peinture et de vernis et alors, cette Standard Paint & Varnish Co., de

Place Jacques-Cartier, Montréal, agent pour la Cité de Montréal, Province de Québec aussi bien que pour les Provinces Maritimes.

Il n'est pas douteux que, dans quelques années qui vont suivre, la Standard Paint & Varnish Co. de Windsor sera l'égal de toute manufacture de ce genre située aux Etats-Unis au Canada.

Ferronneries, Peintures, Constructions et Immeubles



FERRONNERIE

Avec l'ouverture de la navigation et l'arrivée prochaine de navires chargés de tôles, de fontes, de verre à vitres, etc., la demande devient de plus en plus active et les marchands en gros ont fort à faire pour satisfaire leurs clients. On constate une forte amélioration sur le marché des métaux. Néanmoins, il n'y a aucun changement de prix à signaler cette semaine. Les perspectives sont bonnes. Les paiements sont assez bons.

PLOMBERIE

Tuyaux de plomb

Demande modérée; l'escompte est de 2 1/2 pour cent.
Les prix sont de 7c. pour tuyaux en plomb et de 8c. pour tuyaux de plomb composition.

Tuyaux de renvol en fonte et accessoires

Prix fermes et bonne demande.
Les escomptes sur les prix de la liste sont: tuyaux légers 50 et 10 p. c.; tuyaux moyens et extra-forts 65 p. c. et accessoires légers moyens et extra-forts 65 pour cent.

Tuyaux en fer

Tuyaux noirs:	
Nous cotons, prix de la liste:	
1-4	100 pieds 5.50
2-8	" 5.50
1-2	" 8.50
1	" 16.50
3-4	" 11.50
11-4	" 22.50
11-2	" 27.00
2	" 36.00
Nous cotons net:	
21-2	" 18.85
3	" 24.60
31-2	" 30.95
4	" 35.35
Tuyaux galvanisés.	
Nous cotons, prix de la liste:	
1-4	100 pieds 5.50
3-8	" 5.50
1-2	" 8.50
3-4	" 11.50
1	" 16.50
11-4	" 22.50
11-2	" 27.50
2	" 36.00
Nous cotons net:	
21-2	" 24.25
3	" 32.50
31-2	" 40.95
4	" 46.50

Les escomptes sont les suivants:

Tuyaux noirs: 1-4 pouce, 63 p. c.; 3-8 pouce, 59 p. c.; 1-2 à 2 pouces, 69 p. c.
Tuyaux galvanisés: 1-4 pouce, 48 p. c.; 3-8 pouce, 44 p. c.; 1-2 à 2 pouces, 59 p. c.

Tuyaux en acier

2 pouces	100 pieds	8.50
2 1/2 pouces	"	10.50
3 pouces	"	12.00
3 1/2 pouces	"	15.00
4 pouces	"	19.25

Fer-blanc

Nous cotons:

Au Charbon—Allaways ou égal

IC, 14 x 20, base . . . bte 4.50 4.75

Fer-blanc en feuilles

X. Extra par X et par cse. 0.75 1.00
suivant qualité.

(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 7.25 7.75
(Caisse de 112 feuilles, 216 lbs. net).

Feuilles Fer-blanc pour Bouilloires

(Caisse de 560 lbs.)

XX, 14 x 60, gauge 26 . lb. 0.07 0.07 1/2

Feuilles étamées

72 x 30 gauge 24	les 100 lbs.	7.75	8.00
72 x 30 gauge 26	les 100 lbs.	8.25	8.50
72 x 30 gauge 28	les 100 lbs.	8.75	9.00

Tôle Canada

Nous cotons: 52 feuilles demi-poll. \$2.75; 60 feuilles, \$2.80 et 75 feuilles \$2.90.

Tôle noire

Nous cotons: 20 à 24 gauge, \$2.55; 26 gauge, \$2.65; 28 gauge, \$2.70.

Tôles galvanisées

Nous cotons à la caisse:		Fleur de		
Bell et Gorbals	Comet	Queens Head	Lys	
28 G	4.45	4.70	4.50	4.35
26 G	4.20	4.45	4.25	4.10
22 à 24 G.	3.95	3.95	4.00	3.85
16-20 G.	3.70	3.95	3.75	3.60

Apollo

10 1/2 oz=28 Anglais	4.85
28 G.=26 Anglais	4.60
26 G.	4.35
24 G.	4.10
22 G.	4.10
16 à 20 G.	3.85
Moins d'une caisse, 25c. de plus par 100 livres.	
28 G. Américain équivaut à 26 G. Anglais.	
Les petites tôles sont également très fermes.	
Petite tôle 18 x 24	52 files 4.45
Petite tôle 18 x 24	60 files 4.70

Plaques d'acier

Prix fermes.

1-8 pouce	100 livres	2.65
3-16 pouce	"	2.55
1-4 pouce et plus épaisses	"	2.45

Zinc en feuilles

Nous cotons sans changement: \$6.50 à \$6.75 les 100 lbs.

Tuyaux de poêle

Nous cotons par 100 feuilles: 5, 6 et 7 pouces, ordinaires \$7.50 et polis \$9.

Coudes pour tuyaux

Nous cotons à la doz.: coudes ronds ordinaires 75 feuilles, \$1.10; 60 feuilles, \$1.47 et polis, 60 feuilles, \$1.64.

Baignoires

Acier, 5 p. à 5 1-2 p.	8.00
Duplex	12.75
Steel clad	15.00
Fonte Emailée, qualité B, 5 1-2	20.00
Fonte Emailée, qualité B, 5 p.	19.25

Closets

Richelieu uni	4.00
Richelieu façonné	4.25
Low Down avec citerne complète frêne ou cerise	16.00 à 25.00

Eviers

Eviers 18 x 30 à bord plat	2.60
Eviers 16 x 24	2.20
Eviers 14 x 20	2.00

Lavabos

Lavabos en fonte émaillée, escompte 30 p. c. sur les prix de la liste.

Soudure

Nous cotons: barre demi et demi, garantie 21c. à 24c.; do commerciale, 19c. à 22c.; do, à essuyer les tuyaux, 24 à 25c.

Etoupe

Nous cotons aux 100 lbs: navy \$5.50 à \$6 et plombiers \$4 à \$4.25.

Couplets

L'escompte sur les prix de la liste est de 65 et 10 pour cent pour les couplets en fer et en acier.

QUINCAILLERIE

Boulons et noix

Nous cotons:
Boulons à voitures Norway (\$3.00) 50 et 10 p. c.
Boulons à voitures carrés (\$2.40) 60 et 10 p. c.
Boulons à voitures (\$1.00): grandeurs, 3/4 et moindres, 70 p. c.; 7-16 et au-dessus 60 p. c.
Boulons à machine, 3-8 pce et au-dessous 60, 10 et 10 p. c.
Boulons à mochine, 7-16 pce et au-dessus 60 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 charrue, 50 et 10 p. c.

Noix par boîtes de 100 lbs.

Nous cotons:

Noix carrées 4 1-4c. la lb. de la liste.
Noix hexagones, 4 1-2c. la lb. de la liste.
Pour moins d'une boîte de 100 lbs, les prix sont à augmenter de 1-2c. par lb.

Broches à clôtures

Le prix de la broche ondulée No 9, est coté \$2.95 pour quantité de moins d'un char et \$2.90 pour lot de char. On alloue 20c. de fret par 100 lbs, pour moins d'un char et pour lot de char.

Les prix de la broche barbelée sont les suivants: \$3.00 à Montréal et f.o.b. Cleveland \$2.65 pour lots de chars de 18 tonnes et \$2.75 pour moins d'un char.

Crampes à clôtures

Fer poli \$2.50
Fer galvanisé 2.75

Broche pour poulaillers

L'escompte sur les carreaux de 2 pouces qui était de 60 et 5 p. c., est maintenant de 60 et 2 1-2 p. c., et celui sur les autres grandeurs de 40 et 10 p. c.

Broche galvanisée, etc.

Nous cotons:

Acier fin du No 17 au No 34, 25 pour cent sur la liste.

Cuivre jaune 37½ p. c.
Copper (cuivre rouge) 37½ p. c.

Broche galvanisée:

No 5	les 100 lbs	3.95
No 6 à 8	les 100 lbs	3.40
No 9	les 100 lbs	2.90
No 10	les 100 lbs	3.45
No 11	les 100 lbs	3.50
No 12	les 100 lbs	3.05
No 13	les 100 lbs	3.15
No 14	les 100 lbs	4.00
No 15	les 100 lbs	4.20
No 16	les 100 lbs	4.45

Poli Brûlé:

No 0 à 9	les 100 lbs	2.30
No 10	les 100 lbs	2.86
No 11	les 100 lbs	2.42
No 12	les 100 lbs	2.60
No 13	les 100 lbs	2.70
No 14	les 100 lbs	2.80
No 15	les 100 lbs	2.85
No 16	les 100 lbs	3.00

Brûlé, p. tuyaux . . . 100 lbs No 18 3.85
Brûlé, p. tuyaux . . . 100 lbs No 19 4.70
Extra pour broche huilée, 10c p. 100 lbs.

Broche à foin

Nous cotons:

No 13, \$2.60; No 14, \$2.70 et No 15, \$2.85.
Broche à foin en acier coupée de longueur, escompte 25 p. c. sur la liste.

Broche moustiquaire

Nous cotons: \$1.72 1-2 par rouleaux de 100 pieds et \$1.77 1-2 par rouleaux de 50 pieds.

Câbles en fil d'acier

6 brins, 19 fils.

Prix fermes.

3-8 pouce de diamètre	100 pieds	3.50
1-2 pouce de diamètre	100 pieds	5.00
5-8 pouce de diamètre	100 pieds	6.50
3-4 pouce de diamètre	100 pieds	8.25
7-8 pouce de diamètre	100 pieds	10.75
1 pouce de diamètre	100 pieds	12.00

Broquettes

	Escomptes.	
Pour boîtes à fraises	75 et 12½ p.c.	
Pour boîtes à fromage	85 et 10 p.c.	
A valises	80 et 12½ p.c.	
A tapis, bleues	80 p.c.	
A tapis, étamés	80 et 15 p.c.	
A tapis, en barils	40 p.c.	
Coupées bleues, en doz.	75 et 12½ p.c.	
Coupées bleues, en 1-4 p.	santeur.	60 p.c.

Sweedén, coupées, bleues et ornées, en doz. 75 p.c.
Sweedén, coupées, bleues et ornées, en vrac. 80 et 20 p.c.
A chaussures, en doz. 50 p.c.
A chaussures, en pqts 1 lb. 60 et 10 p.c.

Clous de broche

Bonne demande.

Nous cotons: \$2.25 prix de base, f.o.b.

Clous coupés

Bonne demande.

Nous cotons: prix de base, \$2.30 f.o.b. Montréal.

Clous à cheval

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 "Peerless"

Longueur	Par lb.	Par bte
No 3 1 9-16 pouce.	0.60	15.00
No 4 1 3-4 pouce.	0.28	7.00
No 5 1 15-16 pouce	0.15	3.75
No 6 2 1-8 pouces	0.14	3.50
No 7 2 5-16 pouces.	0.13	3.25
No 8 2 1-2 pouces.	0.13	3.25
No 9 2 11-16 pouces	0.12	3.00
No 10 2 7-8 pouces	0.12	3.00
No 11 3 pouces.	0.12	3.00
No 12 3 3-16 pouces.	0.12	3.00

Escompte aux marchands sur demande.

Fers à cheval

Nous cotons f.o.b. à Montréal:

	No 2	No 1
	et plus	et plus
	grand	petit
Fers ordinaires légers et pesants	le qrt 3.50	3.75
Fers à neige.	le qrt 3.75	4.00
New Light Pattern	le qrt 4.00	4.25
Featherweight Nos 0 à 4.		5.50
Fers "Toe weight" No 1 à 4		6.75

Fers assortis de plus d'une grandeur au baril 10c. à 25c extra par baril.

Neverslip en fer. 100 lbs 9.00
Neverslip en acier. 100 lbs 12.00

Ces prix concernent tous les numéros à partir du No 2.

Du Nouveau dans les Cartouches.

Les Cartouches Dominion Proved et Improved sont les munitions qui, dans le monde, ont subi l'inspection et les essais les plus rigoureux. Chaque cartouche à balle ou à plomb est aussi Rapide, aussi Puissante et aussi Propre que si elle avait été spécialement chargée pour un Concours International. Il n'existe pas de meilleures munitions, cependant elles sont moins coûteuses, parce que—

FAITES AU CANADA.

Ne vous embarrassez pas de munitions payant des droits, fabriquées d'après les vieilles méthodes et non garanties. Donnez un ordre d'essai en Cartouches Dominion Proved et Improved; elles sont faites pour armes à feu de tout calibre et de toute marque et sont garanties.

Dominion Cartridge Co. Ltd.
Montréal.

Pour les Nos 0 et 1, les prix sont plus élevés de 25c., soit \$9.25 pour les fers neverslip en fer, et \$12.25 pour les fers neverslip en acier.

Neverslip crampons 5-16, le cent	2.10
Neverslip crampons 3-8 le cent	2.40
Neverslip crampons 7-16, le cent	2.60
Neverslip crampons 1-2, le cent	2.90
Neverslip crampons 9-16, le cent	3.20
Neverslip crampons 5-8, le cent	3.80

Chaines en fer

Bonne demande.

On cote par 100 lbs.

3-16 No 6.	10.00
3-16 exact 5.	8.50
3-16 Full 4.	7.00
1-4 exact 3.	6.50
1-4.	6.50
5-16.	4.40
3-8.	3.90
7-16.	3.80
1-2.	3.70
9-16.	3.60
5-8.	3.40
3-4.	3.30
1	3.30
7-8	3.30

Jack Chain en acier, simple et double est. 40 p.c.

Jack Chain en cuivre, simple et double. esc. 50 p.c.

Chaines à vache. esc. 40 p.c.

Chaines fermant en dehors. esc. 65 p.c.

Ferrements de chaîne à vache esc. 35 p.c.
A diminuer 1-4c de la liste pour les détailliers.

Scies à machinerie

Nous cotons:

\$2.10 les 100 livres.

Vis à bois

Nous cotons les escomptes suivants sur la liste:

Tête place, acier.	85 et 10 p.c.
Tête ronde, acier.	80 et 10 p.c.
Tête plate, cuivre.	75 et 10 p.c.
Tête ronde, cuivre.	70 et 10 p.c.
Tête plate, bronze	70 et 10 p.c.
Tête ronde, bronze.	65 et 10 p.c.

Vis à machine

Têtes plates, 25 p.c. de la liste.

Rivets et Palatres

Nous cotons:

Rivets en fer, noirs et étamés, 60, 10 et 10 p.c.

Palatres cuivre, 20 p.c.

Extra 1c. par lb. sur rivets en fer en boîtes carton 1-2 lb.

Rivets en cuivre 35 et 12 1-2 p.c. et en boîtes de carton, 1c. extra par lb.

Fanaux

Nous cotons:

Cold Blast No 2.	doz 6.75
Wright No 3.	doz 8.50
Ordinaires.	doz 4.75
Dashboard C. B.	doz 9.00
No 0.	doz 5.75

Peints, 50c extra par doz.

Tordeuses à linge

Nous cotons:

Royal Canadian.	doz \$33.75
Colonial.	doz 38.75
Safety.	doz 40.50
E. Z. E.	doz 38.00
Rapid.	d 33.00
Paragon.	d 38.25
Bicycle.	d 43.25

Munitions

Cartouches Dominion

Cartouches Rim Fire et Caps Esc.
50 et 1-2 p. c.
Caps B. B. Esc. 50, 10 et 2 p. c.

FERRONNERIE & QUINCAILLERIE EN GROS...



FERS ET ACIERS EN BARRES,
TOLES NOIRES, TOLES GALVANISÉES,
BROCHE POUR CLOTURES,
BROCHE GALVANISÉE, BROCHE A FOIN,
TOILE METALLIQUE, ETC.
HUILES, PEINTURES, VERNIS,
VERRES A VITRES,
PAPIERS DE CONSTRUCTION,
PITCH, MASTIC, HACHES, SCIES,
GODENDARDS, CROCS A BILLOTS,
CHAINES EN TOUS GENRES,
OUTILS POUR MENUISIERS,
CHARPENTIER ET MACONS,
PELLES, PIOCHES, BÊCHES, RATEAUX,
GRATTES, TONDEUSES POUR GAZON,
ARTICLES DE PÊCHE,
ARTICLES DE CHASSE,
ARTICLES DE MÉNAGE, BARATTES,
LAVEUSES, TORDEUSES, GLACIÈRES,
SORBETIÈRES, HAMACS,
PORTES-MOUSTIQUAIRES.

**GRAND CHOIX D'ARTICLES
POUR PRESENTS.**

*Coutellerie des meilleures marques, Patins, Grelots,
Fanaux, Couvertes et Licous pour Chevaux.*

**Attendez la visite de nos voyageurs ou demandez-
nous nos prix avant de passer vos commandes.**

L. H. HEBERT
297 - 299 rue St-Paul.
MONTREAL

Cartouches à percussion centrale pour pistolet. Esc. 26 et 2 1-2 p. c.
 Cartouches à percussion centrale, fusil de chasse et fusil de guerre. Esc. 10 et 10 p. c.
 Cartouches à plomb, en talon. Esc. 45 et 12 1-2 p. c.
 Primers. Esc. 10 et 2 1-2 p. c.
 Cartouches à plomb même escompte que les cartouches à balle.

Cartouches chargées

Crown, poudre noire. Esc. 18 p. c.
 Sovereign. Bulk sans fumée. Esc. 35 p. c.
 Regal. Bulk ou Dense, sans fumée. Esc. 35 p. c.
 Imperial. Dense, sans fumée. Esc. 35 p. c.

Cartouches vides

Crown, Sovereign, Regal ou Imperial. Esc. 18 p. c.
 F. O. B. à tout point de distribution à l'Est du Manitoba.
 Conditions: Net, quatre-vingt-dix jours. 2 p. c. d'escompte pour paiement en trente jours.

Cartouches Américaines

Cartouches, R. F. le mille, à plomb et à balle, 30 et 5 p. c.
 Cartouches chargées, esc. 20 p. c. sur la liste.
 Cartouches vides, 10 p. c. d'avance sur la liste.
 Cartouches C. F. Sporting, avance 10 p. c. sur la liste.
 Cartouches C. F. à balle et à plomb. Prix net sur la liste.
 Caps B. B., le mille, \$2.00.
 Caps à cartouches, Nos. 1, 1 1-2, 2, 2 1-2, le mille, \$2.05.
 C. F. Sporting, ajouter 5 p. c. à la liste.

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.

Plomb de chasse

Nous cotons:
 Ordinaire. 100 lbs 7.50
 Chilled. 100 lbs 7.90
 Buck and Seal. 100 lbs 8.30
 Ball. 100 lbs 8.70
 L'escompte est de 25 pour cent sur la liste.

METAUX

Antimoine

Marché ferme et prix sans changement.
 Nous cotons de \$8.50 à \$9 les 100 lbs.

Fontes

La demande devient plus active, en raison des consignations attendues dans quelques jours de Glasgow et de Middlesboro.

Carron No 1.	0.00	22.50
Carron Spécial.	0.00	20.75
Carron Soft.	0.00	19.50
Clarence No 3.	16.75	17.00
Middlesboro No 3.	16.50	16.75
Summerlee No 1.	18.75	19.00
Summerlee No 2.	18.25	18.50

Fer en barre

Nous cotons:
 Fer marchand, base 100 lbs. 1.90 1.95
 Fer forgé . . . base 100 lbs. 2.05 2.10
 Fer fini. . . . base 100 lbs. 2.15 2.20
 Fer pour fers à cheval base 100 lbs. 2.15 2.20
 Feuillard mince 1½ à 2 pcs, base 3.10
 Feuillard épais No 10 base. . . . 2.00

Acier en barre

Nous cotons net, 30 jours.
 Acier doux . . . base 100 lbs. 1.95 2.00
 Acier à rivets . . base 100 lbs. 2.05 2.10
 Acier à lisse . . . base 100 lbs. 1.95 2.00
 Acier à bandage, base 100 lbs. 2.00 2.05
 Acier à machine, base 100 lbs. 2.10 2.20
 Acier à pince . . . base 100 lbs. 2.45 2.50
 Acier à ressorts, base 100 lbs. 2.70 2.95

Cuivre en lingots

Marché plus fort.
 Nous cotons de \$13.75 à \$14. Le cuivre en feuilles est coté à 30 cents.

Etain en lingots

Marché sans changement.
 Nous cotons de 32 1-2c. à 33c.

Plomb en lingots

Marché plus faible.
 Nous cotons: \$3.60 à \$3.70.

Zinc en lingots

Marché plus ferme,
 Nous cotons de \$5.75 à \$6.00 les 100 livres.

HUILES, PEINTURES ET VITRERIE

Huile de lin

Demande faible et prix fermes.
 Nous cotons au gallon, prix nets: huile bouillie, 62c. de 1 à 4 barils et 61c. pour 5 à 9 barils; huile crue 59c. de 1 à 4 barils et 58c. pour 5 à 9 barils.

Essence de térébenthine

Demande faible et prix moins fermes.
 Nous cotons, net 30 jours: au gallon, pour un baril, 58c.; de 2 barils à 4 barils 57c.; et pour quantité moindre de 1 baril, 63 cents.

Huile de loup-marin

Demande faible.
 Nous cotons au gallon:
 Huile extra raffinée 60c
 Huile paille 45c

Blanc de plomb

Demande faible.
 Nous cotons:
 Blanc de plomb pur 5.75 6.00
 Blanc de plomb No 2. 5.25 5.50
 Blanc de plomb No 3. 0.00 5.25
 Blanc de plomb No 4. 4.75 5.00

Pitch

Les prix sont sans changement.
 Goudron dur 100 lbs. 0.65

Peintures préparées

Nous cotons:
 Gallon 1.15 1.25
 Demi-gallon 1.20 1.30
 Quart de gallon 1.25 1.35
 En boîtes de 1 lb. 0.08½ 0.09½

Verres à Vitres

Nous cotons sans changement: Star, au-dessous de 26 pouces uni: 50 pieds, \$1.70; 100 pieds, \$3.20; 26 à 40, 50 pieds, \$1.80; 100 pieds, \$3.40; 41 à 50, 100 pieds, \$3.85; 51 à 60, 100 pieds, \$4.10; 61 à 70, 100 pieds, \$4.35; 71 à 80, 100 pieds, \$4.85.
 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, 33 1-3 p. c.
 Sur Diamond, escompte 20 p. c.

Vert de Paris

Nous cotons:	Anglais	Canadien
Barils à pétrole	0.19½	0.19½
Drums de 50 et 100 lbs.	0.20	0.20
Drums de 25 lbs.	0.20½	0.20½
Boîtes papier, 1 lb.	0.21	0.21
Boîtes fer-blanc, 1 lb.	0.22	0.22

Boîtes papier, 1-2 lb.	0.23	0.23
Boîtes fer-blanc, 1-2 lb.	0.24	0.24

Briques réfractaires, etc.

On cote les briques réfractaires anglaises \$17.00 à \$21.00; les briques écossaises, de \$27.00 à \$30.00; les briques américaines, de \$23.00 à \$25.00.

Ciment

Nous cotons par baril: ciment Portland canadien, \$1.70 à \$1.75; ciment anglais \$2.00 à \$2.05; ciment belge, \$1.60 à \$1.90

Câbles et cordages

Bonne demande.

Nous cotons:

Best Manilla base lb	0.00	0.11
British Manilla base lb	0.00	0.09
Sisal base lb	0.00	0.00
Lathyrn simple base lb	0.00	0.10
Lathyrn double base lb	0.00	0.10½
Jute base lb	0.00	0.10½
Coton base lb	0.00	0.18½
Cordes à chaâssis base lb	0.00	0.30

Ficelle d'engergage

Manilla, 650 pieds lb.	0.10½
Manilla, 600 pieds lb.	0.09
Manilla, 550 pieds lb.	0.08½
Sisal, 500 pieds lb.	0.07½

—Par 5 tonnes, 1-8c. de moins Par lot de char, 1-4c. de moins.

Papiers de Construction

Nous cotons:

Jaune et noir pesant	1.75	1.87½
Jaune ordinaire, le rouleau	0.00	0.32
Noir ordinaire, le rouleau	0.00	0.40
Goudronné, les 100 lbs.	1.75	1.87½
Papier à tapis, les 100 lbs.	0.00	2.75
Papier à cou, roul., 2 plis	0.75	0.85
Papier à cou., roul., 3 plis	0.95	1.05
Papier surprise, roul., 15 lbs.	0.00	0.50

FERRAILLES

	La lb.
Cuivre fort	0.00 0.11
Cuivre mince ou fonds en cuivre	0.00 0.10
Laiton rouge fort	0.00 0.08
Laiton jaune fort	0.00 0.06½
Laiton mince	0.02½ 0.02½
Plomb	0.00 0.02½
Zinc	La tonne
Fer forgé No 1	0.00 11.00
Fer forgé No 2	0.00 0.00
Fer fondu et débris de machines No 1	0.00 14.50
Plaques de poêles	0.00 11.50
Fontes et aciers malléables	0.00 9.00
	La lb.
Viellies claques	0.00 0.07

Quand un marchand tient des cartouches, il doit rechercher celle qui donne un tir rapide, une trajectoire tendue, dont la balle ou les plombs ont une grande force de pénétration et qui n'encrassent pas le canon du fusil. Toutes ces particularités constituent la supériorité d'une cartouche sur celle qui ne les possède pas. Quand un marchand possédant les qualités énumérées ci-dessus est moins connu que d'autres, c'est la cartouche Dominion Cartridge Co., Ltd. que le marchand doit mettre en stock. Dominion Cartridge Co., Ltd. a réalisé tous ces avantages dans ses cartouches Dominion Proved et Invented qui conviennent aux fusils de toute marque et de toute calibre.

De plus, elles sont garanties par la Compagnie manufacturière. Elles sont donc les cartouches tout indiquées au marchand qui veut donner satisfaction à ses clients et en même temps réaliser de beaux profits.

Messrs. W. Gilbertson & Co.

LIMITED.

Pontardawe, South Wales

FABRICANTS DES

TOLES GALVANISÉES

“COMET”

Rendues plates par un Procédé Breveté

D'UN PRIX **Bas**, mais non surpassées pour le fini et les qualités de travail. FAITES en acier Siemens-Martin **Anglais** de **notre propre manufacture**, ce qui leur assure une qualité uniforme.

Plaques Canada Galvanisées

“COMET”

de même **Qualité Supérieure** et de même fini que les Tôles Galvanisées.

**Plaques Noires Siemens-Martin
de Gilbertson**

Décapées, laminées à froid et recuites douces; laminées à froid et recuites douces, et recuites douces seulement, pour usage ordinaire, pour étampage et émaillage profonds.

Aussi: PLAQUES NOIRES TAPPER. TOLES ÉLECTRIQUES et FER-BLANC de HAUTE QUALITÉ.

Si vous ne pouvez pas obtenir la marque “COMET” de votre marchand de gros, écrivez à

Alexander Gibb, Représentant Canadien. 13^{re} rue St-Jean, Montréal.



PENDANT LA SEMAINE TERMINEE
LE 1er MAI 1909.

MONTREAL-EST
Quartier Lafontaine

Rue Sherbrooke Est, No 358. Lots pt. 1195, 1195-25, avec maison en pierre et brique; terrain, irrég., supr. 25751. Marie Louise Généreux, épouse de Léon Frécheton et al. à Chas. H. Branchaud, pour la Société de Construction Lafontaine; \$32,000 (74890.)

Quartier Papineau

Rue Dumont. Lots 1223-40, pt. 1223-46, avec maison en bois et brique neuve; terrain, 24 x 84. Louis Adol. Robillard à Richard Thos. Gardner; \$2,700 (74912.)

Quartier St-Jacques

Rue Labelle, Nos 33 à 35b. Lot 478, avec maison en pierre et brique; terrain, 40 x 75, supr. 2960. La Substitution J.-B. Renaud à Marie Germain, veuve de F. X. Lavigneur; \$4,825 (74888.)

Quartier St-Laurent

Rue Ste-Catherine Est, Nos 154 et 156. Lot 405, avec maison en bois et brique; terrain, 21 x 44.8, supr. 937. Racette Frères à Thos. M. Morgan; \$7,000 (74,892.)

Quartier St-Louis

Rue Sanguinet, Nos 556 et 558. Lot 903-241, avec maison en bois et brique; terrain, 20 x 72, supr. 1440. Malanie Lacasse, épouse de Louis Leboeuf à James Braham; \$2,300 (74884.)

Rue Ste-Elizabeth, Nos 206 et 208. Lot 1-2 S. E. 648, avec maison en brique; terrain, 21.11 x 67, supr. 1468. Olivier H. Massicotte à Jos. Hébert; \$4,600 (74899.)

Rue Sherbrooke Est, No 95. Lot pt. 894-19 et 20, avec maison en pierre et brique; terrain, irrég., supr. 3157. Nathan Schacher à Moses Albert; \$7,500 (74916.)

Rue Sanguinet, Nos 592 à 598. Lots 903-230 et -231, avec maison en bois et brique; terrain, 40 x 72. Arthur Daigneault à Joseph Morel; \$3,000 (74919.)

Rue Lagouchetière Est, No 179. Lot 194, avec maison en brique; terrain, 30.4 x irrég., supr. 1696. Luke Daly à Chlaono Yampolsky; \$3,400 (74920.)

Quartier Ste-Marie

Rue Dufresne. Lots 1359-16-7, 1359-19-26; terrain, 22 x 80, supr. 1760; 1 do, supr. 123 chacun vacant. Isaïe Préfontaine à J. B. Pelletier; \$753.20 (74872.)

Rue Dufresne. Lots 1359-16-6, 1359-19-25; terrain, 22 x 80, supr. 1760; 1 do, supr. 130 chacun vacant. Isaïe Préfontaine à J. B. Pelletier; \$721.60 (74873.)

Rue Parthenais. Lot 1297-2; terrain, 23 x 68, supr. 1564 vacant. Jas. Cuddy à Olivine Desjardins; \$425 (74883.)

Rue Parthenais. Lot 1299-20; terrain, 25 x 155, supr. 3875 vacant. Frs Chas. Laberge à Horm. Vallée; \$700 (74902.)

Rue Dufresne. Lots 1359-16-6, 1359-19-25; terrain, 22 x 80, supr. 1760; 1 do, supr. 130 chacun vacant. J. B. Pelletier à Magloire Longtin; \$750 (74905.)

Rue Prince Georges, Nos 1 à 15. Lot 1309 et 1310, avec maison en brique; terrain, 24.5 x 87.6, supr. 2136; 1 do, 42.7 x 87.6, supr. 3726. Protonotaire de Montréal à Avila Cléroux; \$6,770 (74913.)

MONTREAL-OUËST

Quartier Centre

Rue St-Laurent, No 11. Lot 130, avec maison en pierre et brique; terrain, 26.6 x 40, supr. 1005. La Cie Montréal Canada d'Assurance contre l'Incendie à Victor Morin; \$17,000 (146930.)

Quartier Ouest

Rue St-Paul, Nos 442 et 444. Lot 36, avec maison en pierre et brique; terrain, 45 x 55. Augustin et Henri Comte à Virginie Léonard, épouse de O. Wilf. Legault; \$11,750 (146927.)

Quartier St-André

Rue Sherbrooke Ouest. Lot 1715-17 à 20; 2 terrains, supr. 2739; 2 do, 25 x 116, supr. 2900 chacun vacant. La Succession Jas. Robertson à Fitzjames E. Brown, H. L. Putnam, M. J. McCrory, H. J. Trihey, Pat. Mullin et Jas. Robinson; \$22,290.10 (146901.)

Rue Guy, No 500. Lots 1667-1, 2, avec maison en brique; terrain, 89 de front, 86 en arrière x 62 d'un côté et 40.4 de l'autre, supr. 4407. Annie S. Harris, Vve de P. S. Stevenson à John S. Prince; \$9,200 (146904.)

Rue Dorchester. Lot 1619-9; terrain, 25.10 x 125, supr. 3562 vacant. Alexandre Mackay à Eudore Dubeau; \$5,618.46 (146907.)

Rue MacKay, No 7. Lot 1567-2, avec maison en pierre et brique; terrain, 20.10½ x 80, supr. 1670. Benj. B. Lusher à Lambert Bélaire; \$7,000 (146916.)

Quartier St-Georges

Rue Victoria, Nos 27 à 31. Lot 1306, avec maison en pierre et brique; terrain, 69.6 x 95.6. La Succession Andrew F. Gault à The S. Carsley Co., Ltd.; pas de prix donné (146902.)

Rue Windsor, Nos 128 et 130. Lot pt. 642, avec maison en pierre et brique; terrain, 19 x 65, supr. 1235. John Drury à The Ontario & Quebec Ry. Co.; \$31,000 (146915.)

Rue Université, No 66. Lot pt. N. O. 1300, avec maison en pierre et brique; terrain, 28 x 95.6, supr. 2674. Esther King à The S. Carsley Co., Ltd.; pas de prix donné (146918.)

HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

Quartier Duvernay

Rue Marie-Anne, Nos 296 à 302. Droits dans les lots 8-151, 152, 8-150, pt. S. O. 8-149, pt. N. E. 8-151, avec maison en brique; terrain, 42 x 100 d'un côté et 65 de l'autre. Adolphe Sauvageau à Eugène Sauvageau; \$4,000 (156592.)

Rue Bréboeuf, No 19a. Lot 7-8, avec maison en bois; terrain, 25 x 80. Jos. Louis Mongeau à Ovila David; \$1,600 (156600.)

Rue Marie-Anne. Lot 12-61; terrain, 30 x 85 vacant. La Succession J. C. H. Hubert à Patrick Alfred Connolly; \$1,402.50 (156724.)

Rue Bréboeuf, No 125a. Lot 7-41, avec maison en bois; terrain, 25 x 80. Ismael Henri Jeannotte dit Lachapelle à Abondius Gravel; \$1,200 (156752.)

Quartier Hochelaga

Rue Ontario Est. Lot 148-1933, avec maison en bois et brique neuve; terrain, 25 x 82.6 d'un côté et 83.3 de l'autre, supr. 2071. The Mount Royal Box and Lumber Mfg. Co., Ltd. à Gordien Courville; \$5,000 (156666.)

Rue Davidson, Nos 419 et 421. Droits dans le lot 29-444, avec maison en brique; terrain, 25 x 100. Ovila Renaud et al. à Jos. Renaud; \$2,552.50 (156750.)

Rue Ontario, Nos 1481 et 1483. Lot 159-273, avec maison en bois et brique; terrain, irrég., supr. 2767. Louis Emile Cailloux à Lactance Cailloux; \$2,300 (156,790.)

Rue Elm, Nos 343 à 349. Lot 159-91a, avec maison en bois et brique; terrain, supr. 1804. Valdimir alias Wm. Petroff à J. & W. Duncan; \$1,500 et autres bonnes et valables considérations (156843.)

Quartier Mont-Royal

Ave Westmount. Lots pt. N. E. 169-16, pt. S. O. 169-17; terrain, 54 x 228 7-10 d'un côté et 229 6-10 de l'autre, supr. 12-377 vacant. The Westmount Land Co. et al. à Marie Jos. Alf. Prendergast; \$4,331.95 (156643.)

Ave Westmount. Lots 169-15, pt. S. O. 169-16; terrain, 60 x 227 8-10 d'un côté et 228 4-8 de l'autre vacant. The Westmount Land Co. et al. à Réginald H. Buchanan; \$4,793.95 (156645.)

Quartier St-Denis

Rue Marquette. Lot 339-535, avec maison en bois et brique neuve; terrain, 20 x 118. Jos. Demers à David Allan; \$3,000 (156599.)

Rue Chambord, No 452. Lot 1-2 N. 331 130, avec maison en bois; terrain, 25 x 90. Louis Phil. A. Girard et ux. à François Lemieux; \$600 (156601.)

Rue Boyer, No 1887. Lot 5-593, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 114, supr. 2850. Albina Brillon dit Lapierre, épouse de Ed. Ladouceur à Salomon Lazarovitch; \$1,125 (156611.)

Rue St-André, Nos 1596a et 1598. Lot 7-180, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 87. Hortense Bourgogne, veuve de Amédée Martin à Emmanuel Brisebois (rétrocession); \$900 (156616.)

Rue Labelle. Lot 7-913; terrain, 25 x 110 vacant. Le Shérif de Montréal à Ernest D. Tétreau; \$150 (156625.)

Rue St-Denis. Lots 198-5, 198-6; terrain, 80 x irrég., supr. 3364 vacant. Hon. Thos. Fortin à Jos. Delisle; \$2,400 (156,638.)

Rue Marquette. Lots 1-96 et 97; terrain, 40 x 57 vacant. Wm. G. Ross à John Steinning; \$150 (156648.)

Rue Garnier. Lot 331-261; terrain, 50 x 94, supr. 4700 vacant. Edm. Courval à Horm. Chartrand et Nephthalie Lapierre; \$750 (156703.)

Rue St-Denis, Nos 1280 et 1282. Lots 165-2, 162a-6, avec maison en pierre et brique; terrain, 22 x 27 d'un côté et 42 de l'autre, supr. 759; 1 do, 22 x 28, supr. 836. Jos. Frédéric Goyer à Rodolphe Chevalier; \$8,000 (156722.)

Rue Labelle. Lot 1-2 N. O. 8-689; terrain, 25 x 105 vacant. The St. Denis Land Co. à Ovila Michaud; \$275 (156,743.)

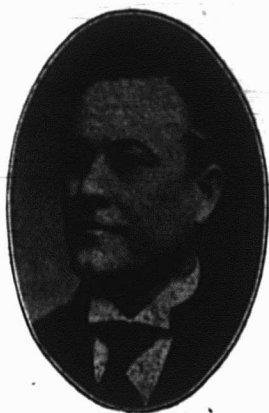
Rue Labelle. Lot 1-2 S. E. 8-711; terrain, 25 x 104 vacant. The St. Denis Land Co. à H. Plante et Cie; \$500 (156,748.)

Rue Labelle, No 1714. Lot 1-2 N. E. 8-710, 1-2 S. 8-711, avec maison en brique; terrain, 50 x 104. H. Plante et Cie à Eugène Bédard; \$7,000 (156749.)

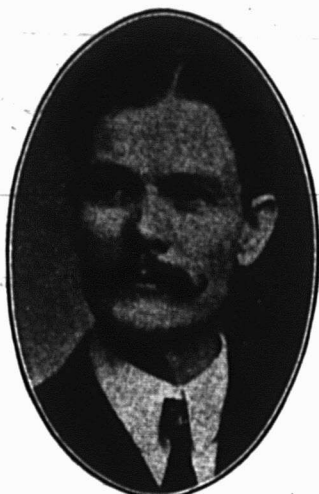
Rue Dufferin. Lot 5-297; terrain, 25 x 110, supr. 2750 vacant. La Cie des Terres du Parc Amherst à Louis et Flavien Richer; \$375 (156760.)

Rue Blenville, Nos 90 et 92. Lot 325-37, avec maison en pierre et brique; terrain, 24 x 87. J. B. Ouellette à Marie Arnoldi, veuve de Geo. R. K... \$4,100 (156794.)

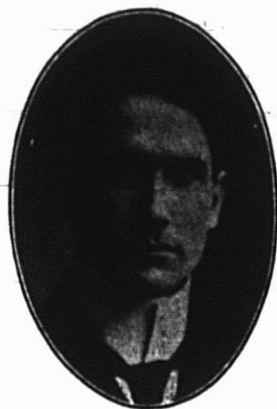
Rue Huntly. Lot 1-2 S. E. 8-711; terrain, 25 x 100 vacant. The St. Denis Land Co. à Georgiana Jolicœur, épouse de Godfroid Bernard; \$187.50 (156808.)



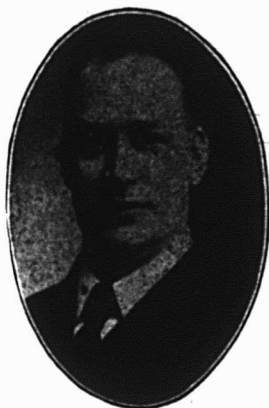
ALBERT STOLL
Gérant de la Manufacture



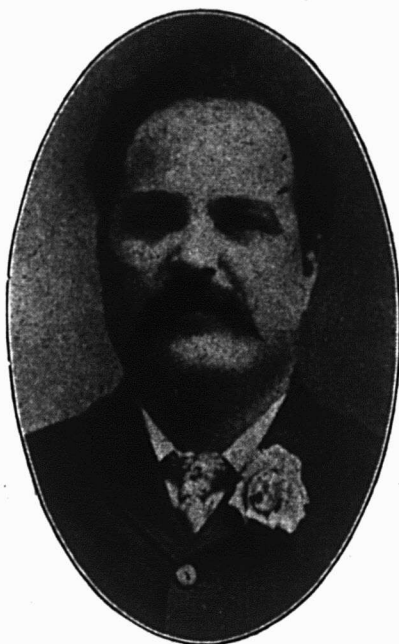
JAS. A. STRAITH
Président et Gérant Général



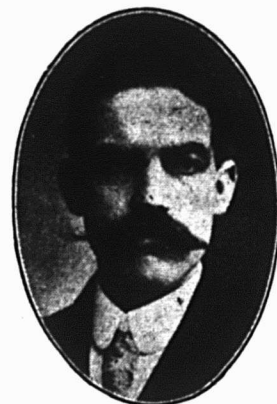
D. B. FISHER
Secrétaire et Asst. Gérant



WM. RICHARDS
Surintendant du Département
des Couleurs Sèches.



LUDGER GRAVEL
Agent pour Montréal et la Province de Québec.



WM. DIBTZEL
Surintendant du département
des Vernis.

Les Hommes à la Tête

de l'établissement de la Standard Paint and Varnish Co., manufacturiers de la célèbre

PEINTURE NEW ERA POUR MAISONS

Ainsi que de toutes les Lignes de Peintures en Pâte et Liquides, Vernis et Laques.

Avez-vous un exemplaire de notre Catalogue avec Prix? Ecrivez-nous aujourd'hui pour en avoir un. Il montre notre ligne complète de Peintures, Couleurs, Vernis et Articles Divers de haute qualité. En même temps, demandez nos escomptes libéraux faits au commerce.

STANDARD PAINT AND VARNISH CO., LIMITED

WINDSOR,

ONTARIO

**LUDGER GRAVEL, 26 Place Jacques-Cartier, Montréal, Agent pour
Montréal et la Province de Québec.**

Rue Huntly, Nos 499 à 501a. Lot 1-2 S. E. 8-640, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 100. Jos. Ellsée Lalonde à Thos. Rankin Wilson; \$3,650 (156,832)

Rue Chambord. Lot 1-2 S. 331-142; terrain, 25 x 73, supr. 1837. Laurent Despins à Ovilla Gagnon; \$525 (156849.)

Quartier St-Gabriel

Rue Richardson, Nos 166 à 168b. Lot 3032, avec maison en bois et brique; terrain, 48 x 106.6, supr. 5112. La Succession de veuve Edw. Quinn à Joseph Létourneau; \$7,000 (156653)

Rue Rushbrooke. Lots 3348-10, 3349-4; terrain, 27 x irr., supr. 2289 vacant. Thos. Mulcair à John Mulcair; pas de prix donné (156740.)

Quartier St-Henri

Rue Ste-Marguerite, No 152. Lot 1743, avec maison en brique; terrain, 45 x 96, supr. 4900. Louis St-Germain, sr. à Frédéric et Arth. Baillargeon; \$3,500 (156,707.)

Rue Délinelle, No 132. Lot 1705-88, avec maison en bois; terrain, 24 x 73, supr. 1752. Raoul-Leduc à Adélar Bazinet; \$1,825 (156734.)

Rue Albert, Nos 817 à 827. Lots 880 et 881, avec maison en brique; terrain, 60 x 99 d'un côté et 101 de l'autre, supr. 6000. Marie L. A. Boyer, veuve de Aug. Amos à Ed. R. Dufresne; \$11,500 (156,747.)

Quartier St-Jean-Baptiste

Rue Rivard, Nos 223 et 225. Lot 15-231, avec maison en bois et brique; terrain, 20 x 70. Octava Thibaudeau, épouse de Alf. Desrosiers et al. à Amanda Grégoire, épouse de Ant Dupré; \$2,200 (156629.)

Rue Rivard, Nos 223 et 225. Lot 15-231, avec maison en bois et brique; terrain, 20 x 70. Amanda Grégoire, épouse de Ant Dupré à Alfred Desrosiers; \$2,200 (156630.)

Rue St-Hubert. Lot 12-152; terrain, 25 x 109.9, supr. 2744 vacant. Chenier Emond à Régina Gougeon, épouse de Achille Chevrier; \$2,057.81 (156679.)

Rue St-Denis, No 867. Lot 15-483, avec maison en brique; terrain, 25 x 95. La Faillite J. Ernest Bourbonnière à John Farquharson; pour les hypothèques (156700.)

Rue Drolet, Nos 629 à 633. Lots 15-689 et 690, avec maison en bois et brique; terrain, 30 x 72, supr. 2160. Jos. Ananie Vaillant à Barthélémi Prud'homme; \$4,000 (156705.)

Ave Coloniale, Nos 506 à 512. Lot 299, avec 2 maisons en bois et brique; terrain, 40 x 70. Eugène Péan à Robertine Tremblay; \$5,300 (156713.)

Rues Sanguinet, Nos 831 à 839 et Marie-Anne, Nos 461 à 465. Lots 15-747, 748 et 749, avec maison en brique; terrain, 60 x 60. Les Enfants Mineurs de Phil. Laferrrière à Charlotte B. Gross, épouse de Jos. Aster Besner; \$10,000 (156835.)

Ave Laval, Nos 712 à 722. Lots 15-1125 et 1126, avec maison en brique; terrain, 40 x 70. Isale Bélair à Dora Sigman, épouse de Geo Rabinovitch; \$4,500 (156836.)

Quartier Ste-Marie

Rue Frontenac, Nos 290 à 296. Lots 166-440 et 441, avec maison en bois et brique; terrain, 48 x 100. Alfred F. Lacroix à Oscar Boyer; \$6,900 (156668.)

Rue Frontenac. Lot 166-668; terrain, 21 x 80, supr. 1680 vacant. Geo. Will Parent à Trefflé Charpentier, jr.; \$250 (156702)

Ville St-Louis

Rue St-Dominique, Nos 1046 à 1050. Lot 129, avec maison en brique; terrain, 39 x 77.6. Sarah Shapiro, épouse de Maurice Muller à Nathan Hershberg; \$6,500 (156589.)

Rue Mance. Lot 12-16-7; terrain, 50 x 93 vacant. Albert Edw. Fraser à Geo. A. H. Dufresne et Jos J. Valois; \$1,400 (156594.)

Rue St-Urbain. Lot 1-2 S. 11-553, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 100. Louis Paquette à Lucien Morin, en fidéi-commis; \$3,150 (156620.)

Rue St-Urbain. Lot 1-2 N. 11-1088; terrain, 25 x 100 vacant. The Montreal Investment and Freehold Co. à Nicola dit Julio; \$225 (156627.)

Rue Waverley. Lot 11-789; terrain, 50 x 88 vacant. Andrew Guy Ross à Austin Mosher; pas de prix donné (156660.)

Rue Waverley. Lots 11-788, 789 et 790; 3 terrains, 50 x 98 chacun vacant. Austin Mosher à Ovide Galarneau; \$3,900 (156661.)

Rue Alexandra. Lot 11-1633, avec maison en bois; terrain, 25 x 80. Ludger H. Binette à Damase Bourbonnais; \$200.00 (156662)

Rue Casgrain. Lot 10-1660; terrain, 25 x 76 vacant. Hon. L. Beaubien à J. Aldéric Poirier; \$240 (156669.)

Rue Clark. Lots 35, 36 et 37; terrain, 42.6 x 96.9 d'un côté et 93.6 de l'autre, supr. 4016; 1 do, 42.6 x 93.6, supr. 3973; 1 do, 42.6 x 93.6 d'un côté et 93.2 de l'autre, supr. 3966 chacun vacant. Jos. Deschambault à Xavier Charbonneau; \$5,021.10 (156672.)

Rue Hutchison. Lot 12-1-40, 1-2 S.O., 12-1-39; terrain, 75 x 100 vacant. Hon. Wm. Owens à Zacharie Aubertin; \$3,375 (156685.)

Rue Hutchison. Lot 1-2 S.O. 12-1-38, 1-2 N.O. 12-1-39, 41, 42; 2 terrains, 25 x 100; 1 do 50 x 100; 1 do 63 x 100 chacun vacant. Hon. Wm. Owens à Zacharie Aubertin et Hector L. Palement; \$7,335 (156686.)

Rue Casgrain, No 178. Lot 10-248, avec maison en bois et brique; terrain, 28 x 78. Amédée Godin, vve de Louis Dubois à Catherine McCaffrey, vve de Raph. Murdoch; \$3,000 (155710.)

Rue Esplanade. Lot 1-2 S.E. 11-913, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 77.3. Nap. Messier à Arthur Winfield Savage; \$4,000 (156712.)

Blv St-Joseph. Lots 15-2 à 5; terrain, 25 x 98.3 d'un côté et 98.8 de l'autre; 1 do 25 x 98.8 d'un côté et 99.2 de l'autre; 1 do 25 x 99.2 d'un côté et 99.6 de l'autre; 1 do 25.6 d'un côté et 25.1 de l'autre x 99.6 d'un côté et 100 de l'autre, chacun vacant. Joseph Panneton à Napoléon Turcot; \$10225 (156715.)

Blv St-Joseph. Lots 12-4-4, 15-1; terrain, 25 x 97.9 d'un côté et 98.3 de l'autre, vacant. Joseph Panneton à Eliza Bourdon vve de Joseph Larochelle; \$2,275 (156,716.)

Ave du Parc. Lot 12-15-7, 12-16-39; terrain, 50 x 110 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Jos. Zéphirin Z. Malo; \$1,265 (156719.)

Ave du Parc. Lot 12-15-8, 12-16-40; terrain, 50 x 110 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Joseph Z. Z. Malo; \$1265 (156720.)

Rue St-Zotique. Lot 10-1717, avec maison en bois et brique; terrain, 22 x 100. Le shérif de Montréal à Jos. A. Vaillant; \$1725 (156759.)

Rue Clark. Lot 11-1329, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 101. Jos. Ant. Colletet à Chs. H. Bourgeois; \$1,676.55 (156766.)

Blv. St-Joseph. Lot 12-2-7 avec maison en pierre et brique; terrain 28 x 65.4. Dona Clara Charest, vve de J. A. Guilbault à Alfred F. Vincent; \$8,000 (156767.)

Ave du Parc. Lot 1-2 N. 12-117 avec maison en pierre et brique; terrain 25 x 110.6. Wilfrid Duquette à Azarie Jos. Bibaud; \$6,100 (156772.)

Rue St-Urbain. Lot 11-1681a avec maison en pierre et brique; terrain 20 1/2 x 114, supr. 2375. Hector Palement à Jos Gédéon Gagnon; \$8,000 (156844.)

Rue St-Urbain. Lot 1-2 N. 11-678, 11-679 à 682; terrain, 25 x 100, 4 do 50 x 100. Rév. Emile Piché à L'Oeuvre et Fabrique de St-Georges; \$6,100 (156846.)

Westmount

Ave Columbia. Lot 384-91 terrain, 25 x 102 vacant. Jos. Gédéon Gagnon à Hector L. Palement; \$1,500 (156882.)

Ave. Grosvenor, No 474. Lot 12 N.O. 219-95, avec maison en pierre; terrain, 25 x 111. Robert Neville jr à Wm Irving; \$9,000 (156591.)

Rue Sherbrooke. Lot pt. N.E. 244-17, terrain, 47 x 125 vacant. Eric Mann à Chs. A. Workman; \$2,800 (156595.)

Ave Victoria, No 486. Lot 215-122, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 135. Horace A. Hutchins à Patrick Henry; \$4,500 (156598.)

Ave Roslyn. Lot pt. 218-163, terrain, 2 x 111 vacant. Alex. C. Hutchison à Chs. J. Black; \$111 (156633.)

Rue Victoria, Nos 358 à 362. Lot 215-35, avec maison en brique; terrain, 50 x 135. Chs. S. Wallace à Chs. Haddon Powell; \$9,000 (156654.)

Ave Mount Stephen. Lot pt. S.E. 263a-24b pt. N.O. 236a-24c; terrain, 74 x 119.1 d'un côté et 119.7 de l'autre, supr. 830 vacant. La succession Andrew Gault et al à Wm H. Creed; \$4856.80 (156663.)

Rue Prospect. Lot 383-52, avec maison en pierre et brique; terrain, 29.6 x 83 d'un côté et 83 de l'autre. S. D. Vallières à Mary Sayer vve de Arth. Shaw; \$5,000 (15668.)

Rue Côte St-Antoine. Lot pt. 228, terrain, 87 de front 89.9 en arrière x 68.9 d'un côté et 48 de l'autre et de là 83.9, supr. 10272 vacant. La succession Maria Kinlock vve de Jas. Starke à Fred Wm Sharp; \$5649.60 (156768.)

Ave Olivier, No 358. Lot 215-122, avec maison en pierre et brique; terrain, supr. 2746. Mary I. Taylor épouse de Eug. S. Kendall et al à Laura E. McKegow épouse de Alf. Thos. Chapman; \$7,000 (156770.)

Ave Strathcona. Lot pt. S.E. 206-12 pt. N.O. 236-13; terrain, 68 x 112, supr. 8296 vacant. La succession Andrew Gault et al à Geo. Edw. Blackwell; \$15,625 (156791.)

Ave Roslyn. Lot 218-171, pt. 218-170; terrain, 75 x 111 vacant. The Westmount Land Co. à Alfred M... \$2,200 (156807.)

Ave Strathcona, No 462. Terrain, 236-12, avec maison en pierre et brique; terrain, 33 x 122. Geo. Edw. Blackwell à Geo. Hy Aletter; \$9,500 (156811.)

Rue Selby. Droits dans les lots 391, 392, avec maison en pierre et brique; terrain, 48 x 112. Maed... à mieux à Wm. Bittcliffe; \$5163.80 (156820.)

De Lorimier

Rue Bordeaux. Lot 161-325, avec maison en bois et brique; terrain, 24 x 86. Scholastique Messier à Félix B... lieu (à réméré); \$2,000 (156830.)

Rue Dufresne. Lot 7-61, avec maison en bois et brique; terrain, 24 x 70 d'un côté et 70 de l'autre. Math... champ à Joseph Brunet; \$2,900 (156812.)

Au Sujet des Fourneaux en Acier.

Avez-vous vu notre

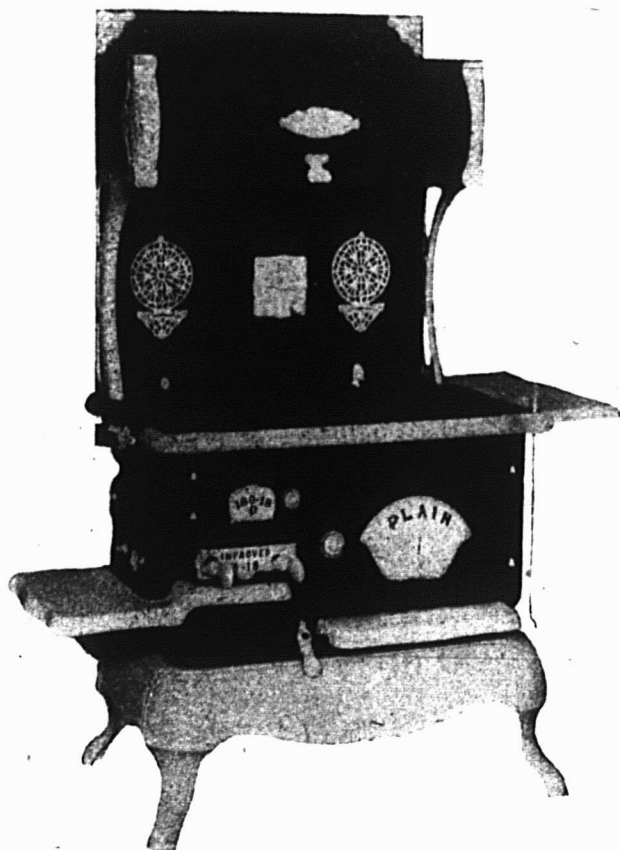
“MERIT”?

Le Fourneau au plus Bas Prix sur le marché.

Laissez-nous vous en parler.

Il y a de l'argent pour vous là-dedans et en quantité.

Il se vend à vue. Absolument nouveau.



Voici aussi un Bel Article de Vente!

C'est un Fourneau simple de haute qualité qui attirera l'attention des personnes Fortunées et Difficiles

Chaque détail de finissage et de main d'œuvre est le meilleur possible et est soutenu de notre garantie.

Chaque Fourneau est réellement parfait pour la Cuisson au Four.

Quand vous pensez à des questions de chauffage, pensez à nous. Nous avons un livre précieux sur les systèmes de chauffage, qui résoudra toutes vos difficultés de chauffage. Permettez-nous de vous parler de notre Fournaise “CALORIFIO” à Air Chaud, qui ne fait jamais défaut. Elle fait des amis au marchand et donne à votre magasin le renom du quartier général des appareils de chauffage.

Ecrivez au Bureau le plus rapproché.

The Record Foundry and Machine Co., Limited

Manufactures: MONTREAL & MONCTON, N. B.

Succursales pour la Vente: Montréal, Toronto, Moncton, Calgary, Vancouver et St. Johns, T.-Neuve.

Ave des Erables. Lot 97 pt S. 98; terrain, 35 x 100 vacant. Alfred Lionais et Henri Lionais à T. Bénard et Fils; \$1,300 (156631.)

Rue St-Jérôme. Lot 161-285; terrain, 25 x 90 vacant. The Ideal Savings Loan & Land Co. à Wm Butler; \$350 (156644.)

Rue Parthenais. Lot 11-36, avec maison en brique; terrain, 26 x 130. Elz. et Arthur St-Onge à Louis A. Plante et J. Adrien Coutu; \$5,000 (156806.)

Ave Chabot. Lot pt. 153-228, 1-2 S. 153-229; terrain, 49 x 79 vacant. Louis Corbell à Marie Trottler, épse de Samuel Désy; \$1,150 (156840.)

Maisonneuve

Rues Lasalle et Ernest. Droits dans les lots 8-498 et 499; 2 terrains, 25 x 117 chacun vacant. Gordien Courville à The Mount Royal Box & Lumber Mfg Co. Ltd; \$2,400 (156665.)

Rue Lafontaine. Lot 4-236; terrain, 28 7-10 x 114 4-10 d'un côté et 115 6-10 de l'autre, supr. 3300 vacant. La succession Wm. Bennett à George Vere Kneen; \$800 (156696.)

Ave Letourneux. Lot 8-199; terrain, 25 x 100 vacant. Louis A. Cadieux à The Protestant Dissident School of Maisonneuve; \$700 (156697.)

Rue Bourbonnière. Lot 18-373, avec maison en bois; terrain, 21 x 78. Elol Chalfour à Jos. Gaudias Benoit; \$400 (156757.)

Outremont

Rue Robert. Lot 55-22; terrain, 40 x 80, supr. 3200. Godfroi N. Boyer et al. à Alfred Joyce; \$275 (156596.)

Rue Hutchison. Lot 32-2-19; terrain, 50 x 100 vacant. Jos. Henri Olivier à Auguste E. Demers; \$1670 (156709.)

Rue Laurier. Lot pt. N.O. 33-21 pt. N.O. 33-22; terrain, 60 x 50 vacant. Joseph Aldéric Godin à Dalma Lanthier; \$1600 (156731.)

Ave Laurier. Lot 32-1-80 et 81; 2 terrains, 25 x 101 chacun vacant. Ethel Maguire, épse de Daniel J. White à Edmond Quintal; \$3,000 (156815.)

Ville St-Paul

Rue Dufferin. Lots 3519-2, 3520-2; terrain, 40 x 68, supr. 2720 vacant. Joseph Rutherford Colby à The Canadian Carbonate Co.; \$593.55 (156628.)

Verdun

Ave Nipigon. Lot 3401-601; terrain, 25 x 104 vacant. The Canadian Pacific Ry Co. à Ed. Brisson; \$286 (156626.)

Rue Church. Lot 4319-2; terrain, 25 x 96.6 supr. 2412½ vacant. Joseph Allen à Antoine Filiatrault; \$350 (156632.)

Rue St-Joseph. Lots 3405-426 et 427, avec maison en bois; 3 terrains 25 x 112.6. Eulalie Monette et al à Lucien Germain (rétrocession); \$721 (156651.)

Ave Rocklands. Lot 4656-11; terrain 25 x 122 vacant. Joseph Rielle à Chs. Dugan; \$300 (156810.)

Ville Emard

Rue Hamilton. Lot 3765; terrain, 56.4 x 112.8 supr. 6350 vacant. La succession Séraphin St-Onge à J. B. Lapierre; \$250 (156656.)

2ème Avenue. Lot 3930-219; terrain, 25 x 80 vacant. Nap. Lavole à Rémi Goyer; \$300 (156798.)

Ave Davidson. Lot 3912-22, avec maison en bois; terrain, 25 x 82. La Cie des Terrains de la Banlieue de Montréal à Joseph Payette; \$650 (156800.)

Notre-Dame de Grâce

Ave Prud'homme. Lot 180-70; terrain, 25 x 100 vacant. Evariste Desrochers à Oscar Arnold; \$500 (156675.)

Ave Melrose. Lots 174-55 et 56; terrain, 50 x 95 vacant. James Armstrong et J. J. Cook à Ernest Samuel Hayman; \$600 (156718.)

Lot pt. 3606; terrain supr. 292749 vacant. Edw Donald et Grand Trunk Ry Co. à Canada. Car Co. Ltd; \$35,129.88 (156769.)

Côte St-Luc

Ave Molson. Lots 65-428, 429, 90, 91, 514 et 515; terrains vacants. Jeremiah McDonald au Rév. Pat. McDonald; pas de prix donné (156813.)

Montréal-Ouest

Lots 140-647 à 651, 653, 654, 655, 658 à 666. Wm. W. Eddy à Alfred Dalbec; par de prix donné (156771.)

Sault au Récollet

Lot 301-168. Adélar Dupont à Jean Louis Turgeon; \$125 (156683.)

Lot 301-50. Adélar Dupont à Jos. Médéric Beauchamp; \$125 (156684.)

Lot 127-10. Joseph Palement dit Larivière à Joseph C. Bonneau; pas de prix donné (156739.)

Lot 301-77 et 103. Adélar Dupont à J. Didace Coulombe; \$250 (156811.)

Saint-Laurent

Lot 485, terrain supr. 6 arpents. Chs. Richer à la Communauté des Soeurs de Charité de l'Hôpital Général (Soeurs Grises); \$7,500 (156587.)

Lot 465-249, 409-217. La ville St-Laurent à Théophile Migneron; \$11.13 (156606.)

Lot 11a; terrain supr. 1 arpent. Joseph Groulx père à Ed. Gohier; \$150 (156622.)

Lot pt 253; terrain, supr. 3 arpents. Joseph Groulx père à Ed. Gohier; \$300 (156623.)

Lot pt 12. Jos. Groulx, fils de Joseph à Ed. Gohier; \$300 (156624.)

Lot 35-47. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à Pierre Basile Benoit; \$9.08 (156773.)

Lot 35-114. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à Pierre B. Benoit; \$9.08 (156774.)

Lot 35-113. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à P. B. Benoit; \$9.08 (156775.)

Lot 35-115. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à P. B. Benoit; \$9.08 (156776.)

Lot 35-65. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à P. B. Benoit; \$9.08 (156777.)

Lot 35-66. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à P. B. Benoit; \$9.08 (156778.)

Lot 35-90. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à P. B. Benoit; \$9.08 (156779.)

Lot 35-24. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à P. B. Benoit; \$9.08 (156780.)

Lot 35-46. La Corporation du Comté de Jacques-Cartier à P. B. Benoit; \$9.08 (156781.)

Longue Pointe

Lots 398-22 et 23. The Municipal Homes & Investment Corp. Ltd. à Percy Thos. Danford; \$1,630 (156610.)

Rue St-François. Lot pt 339 et 340. Chs. Ed. Lacas à Jos. Alf. Beauchamp; \$4,000 (156614.)

Rue Mercier. Lot 397-72. Nap. Lebrun à Victor Houle; \$650 (156687.)

Rue St-Antoine. Lots 400-315 et 539; terrain, 25 x 90 vacant. Pierre Tétrault à Ferdinand Charretier; \$130 (156726.)

Rue St-Antoine. Lots 400-315 et 539, avec maison en bois; terrain, 25 x 90. Ferdinand Charretier à André Maher; \$300 (156727.)

Lachine

Lot 754-80. Susanna Corse, épouse d'Arth. Fisher à Norbert Groulx; \$250 (156617.)

Lot 754-38; terrain, 50 x 95 vacant. Susanna Corse, épouse de Arth. Fisher à Joséphus Deschamps; \$250 (156618.)

Lot 754-38. Joséphine Deschamps à May Goss, épouse de Wm. John Merton; \$1,300 (156619.)

Lot 111, avec maison en bois. Edith Mary Brown à Harold Rolph; \$6,200 (156649.)

Pointe-aux-Trembles

Lot 103; terrain, 104 x 199. Eva St-Jean, épouse de Etienne Robert à Christophe Messier (rétrocession); \$1,542.20 et autres considérations (156676.)

Lot 38, avec maison en bois. Séraphin Délorme, père à Séraphin Délorme, fils; \$600 (156728.)

Rivière des Prairies

Lot 9. Anthime Persillier dit Lachapelle et al. à Jos. Jean D. Bertrand; \$2,500 (156729.)

Voici les totaux des prix de ventes par quartiers:

Lafontaine	\$32,000.00
Papineau	2,700.00
St-Laurent	7,000.00
St-Louis	20,800.00
Ste-Marie	10,119.89
Centre	17,000.00
Ouest	11,750.00
St-André	44,108.56
St-Georges	31,000.00
Duvernay	8,202.50
Hochelaga	11,352.50
Mont-Royal	9,125.80
St-Denis	33,487.50
St-Gabriel	7,000.00
St-Henri	16,825.00
St-Jean-Baptiste	30,257.81
Ste-Marie	7,150.00
Ville St-Louis	84,975.65
Westmount	73,074.00
De Lorimier	12,700.00
Maisonneuve	4,200.00
Outremont	6,545.00
Ville St-Paul	593.55
Verdun	1,651.00
Ville Emard	1,200.00
Notre-Dame de Grâce	36,229.88
	\$521,150.55

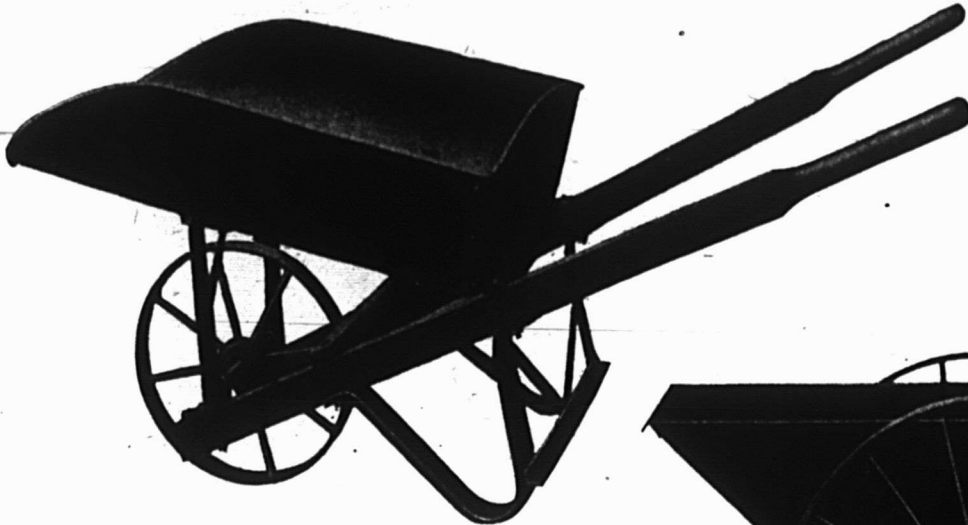
Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants:

- Rue Dufresne, quartier Ste-Marie 40c le pied.
- Rue Parthenais, quartier Ste-Marie 27c. le pied.
- Rue Sherbrooke Ouest, quartier St André, \$2.16 le pied.
- Rue Dorchester Ouest, quartier St André, \$1.74 le pied.
- Rue Marie-Anne, quartier Duvernay 55c. le pied.
- Ave Westmount, quartier Mont Royal 35c. le pied.
- Rue St-Denis, quartier St-Denis 75c. le pied.
- Rue Garnier, quartier St-Denis 15.90 cents le pied.
- Rue Dufferin, quartier St-Denis 14c. le pied.
- Rue Chambord, quartier St-Denis 28½ cents le pied.
- Rue St-Hubert, quartier St-Jean Baptiste, 75c. le pied.
- Rue Frontenac, quartier Ste-Marie 14 3-4c. le pied.
- Rue Mance, Ville St-Louis, 30c. le pied.
- Rue Waverley, Ville St-Louis 20c. le pied.

BROUETTES STERLING ET CHARRETTES A BETON

Nous avons l'honneur d'informer le commerce que nous nous sommes assuré les droits Canadiens pour la manufacture de la ligne patentée de Brouettes et de Charrettes à Béton à Coussinets à Cylindres, se poussant facilement, fabriquées par la Sterling Wheelbarrow Co., Milwaukee, Wis., et nous vous en représentons ici quelques genres.

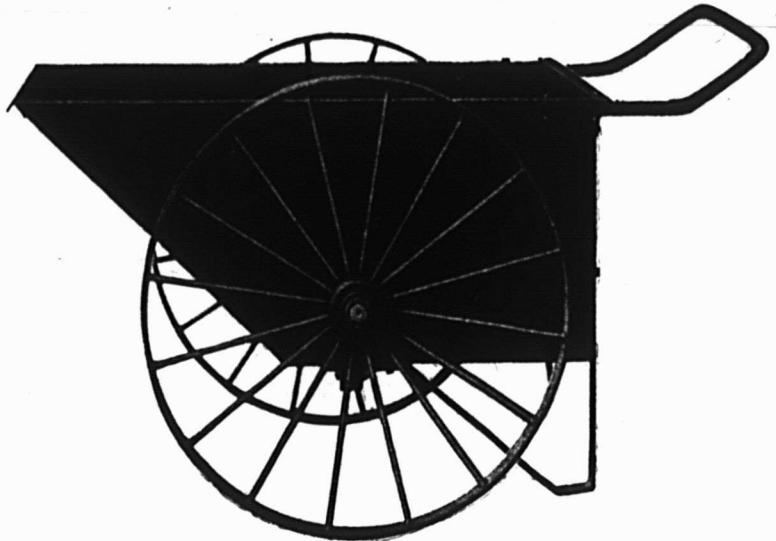
Les Roues à Coussinets à Cylindres, qui diminuent de 50 pour cent l'effort de la poussée, sont un des nombreux points de supériorité de ces marchandises.



Brouette No 2.

**Un Ordre d'Essai
vous Convaincra.**

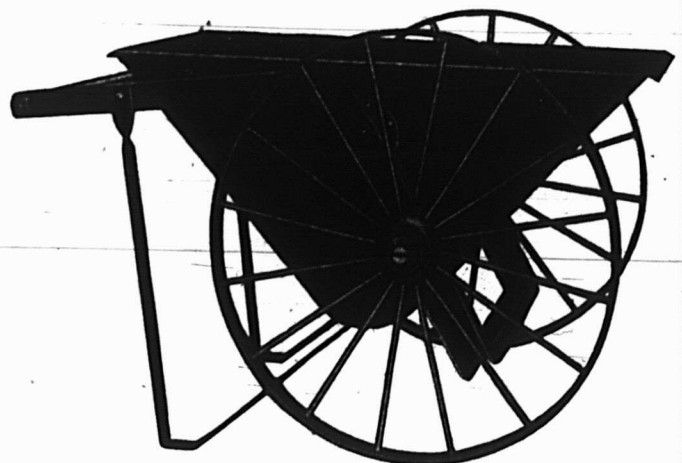
**Demandez Catalogue
et Prix.**



Charette à Béton No 1.



Brouette Tubulaire No 11 à charbon.



Charette à Béton No 4.

AGENTS VENDEURS:

ALEXANDER GIBB, Montréal.
BISSETT & LOUCKS, Winnipeg.
JOHN BURNS, Vancouver.

The Meaford Wheelbarrow Co., Limited
MEAFORD **ONTARIO**

Rue Hutchison, Ville St-Louis, 45c. le pied.
Rue St-Urbain, Ville St-Louis, 26 2-3c. le pied.
Ave Columbia, Westmount, 58 7-8c. le pied.
Rue Sherbrooke, Westmount, 50c. le pied
Ave Mount Stephen, Westmount, 54c. le pied.



PROVINCE DE QUEBEC

Cessations de Commerce

Montréal—Alexander & Co., John F., confiseurs.
Sherbrooke—Daily News Co., imprimeurs, etc.

Cessions

Montréal—Brophy, Frank, hôtel.
Ouellette, Omer, épiciers.
Campeau et St-Denis, hôtel.
Love, William, confiseur.
St-Jérôme—Belley, Thomas, mag. gén.
Thurso—Lacoste, J. E., mag. gén.

Concordats

Montréal—Crown Cap. Co.

Curateurs

Montréal—Desmarteau, Alex. à M. D. Gardner alias Desjardins, restaurant.
Québec—Paradis, V. E., à C. Lenhan & Fils, plombiers.
Ste-Agathe des Monts—Hobbs Henry à C. F. Dufour, mag. gén.

Décès

Montréal—Craig, Alexander, peintre.
Québec—Perkins, Richard, boulanger.

Dissolutions de Sociétés

Montréal—Auerbach, L. & Co., (Canada Dressed Meat Co.)
Devlin & Co., hôtel.
The Montreal Ostrich Feather Co.
Sicotte & Co., Joachim, bois, etc.
Reliable Silk Waist Factory. Isidore Mishkin continue.
Windsor Cigar Store. Louis Philippe Dufresne continue.
Gauthier & Duquette, entrepreneurs.
Montreal Bag & Burlap Co.
Royal Clothing Co. Max. Diamond et Osiac Cohen continue.

En Difficultés

Emardville—Davidson, John.
Montréal—Martin, J. J., épiciers.
Perrier, Joseph Jacques, entrepreneur.
Mullally & Co., James, entrepreneurs-charretiers.
Saint-Isidore—Turgeon, J. B., mag. gén.
Stanbridge East—Bérubé, J. G., mag. gén.

En liquidation

Montréal—Canada Newspaper Syndicate Ltd.

Fonds à Vendre

Chicoutimi—Ouellet, O. mag. gén.
Montréal—Décarie, A., hôtel Impérial.
Madore, Succ. de David, ferronnerie en gros.
Ste-Anne des Monts—Therrien, Alfred, mag. gén.
Thibault & Co., Chas., mag. gén.

Fonds Vendus

Montréal—Blanchard, E., hôtel.
Gauthier & Lalonde, meubles.
Lesage, J. H., mercier.
Poliquin, E. & Co., fournitures chirurgicales.
Vézina, A., hôtel.

Incendies

Montréal—Farrell, Belisle & Co., modes en gros. Ass.
Québec—Blakiston, W. R. & Co., fabricants de voiles. Ass.
Boisvert, F. X., machiniste. Ass.
Paquet, Charles A., Co. Ltd., fournitures de machinistes, etc. Ass.
Trudel, J. L., manufacturiers de hardes. Ass.
Trois-Rivières—Bellefeuille & Frère, F. X., fonderie, etc.

Liquidateurs

Montreal—Wilson, Robert à The Montreal Packing Co. Ltd.

Nouveaux Etablissements

Bedford—The J. Bélanger Broom Co. J. Bélanger.
Montréal—American Paper Box Co. — Isaac Gassler & Jacob Rosenberg.
La Cie des Restaurants de Montréal.
Date, John, plombier. Henry Date.
Griffintown Retail Grocery Store — J. Alph. Godin et J. Esdras Belisle.
Vézina, Mme Charles, Enreg., modes.
Mde Chas. Vézina.
Beaver Blend Tea & Coffee Co.
Montreal Bag & Burlap Co. Abraham Chertkoff et Jacob Caplan.
Outremont—The Beaver Oil Co. Ltd.
Pointe aux Trembles—Aqueduc Pte aux Trembles, Inc.

Québec—Carrel, Frank, Co. Ltd., imprimeurs et éditeurs.
Picard & Bureau, machinistes.
Schryburt & Co., F., manufacturier de chaussures.
Saint-Angèle—Bissonnette et Alix., épiciers. Louis Bissonnette et Jean Bte Alix.
Sherbrooke—Eastern Canada Mines Co.

Nouvelles Incorporations

Montréal—The Canadian Identification Association, Ltd.
The Canadian Times, Ltd.
The Ideal Confectionery Co., Ltd.

PROVINCE D'ONTARIO

Cessations de Commerce

London—Fligg, W. I., nouveautés, etc.
Orangeville—Adamson & Sproul, ferronnerie. Adamson Hardware Co. continue.
Curry, W. J., épiciers, etc. S. E. Buchanan continue.
St-Mary's—Fenwick, Jas. & Son., épiciers.
Toronto—Maas, Albert, ferronnerie, etc. Anthony Hole, continue.

Décès

Echo Place—Westbrook, Geo., mag. gén.
Toronto—Paterson Bros., épiciers. J. L. Paterson, décédé.

Dissolutions de Sociétés

Beamsville—Fairbrother & Tilby, mag. gén. W. L. Fairbrother continue.
Warton—Forler & Co., W. G., épiciers, etc.

En Difficultés

Stratford—Ferguson, Succ. de W. J., nouveautés.

Fonds à Vendre

London—McRoberts, E. D., épiciers.
Northwood—Hales, Charles, mag. gén.
St-Thomas—Ralson, Charles, épiciers.
Stratford—Ferguson, Succ. de W. J.
Toronto—Atlantic Soap Co.
Connor Wm, épiciers.

Fonds Vendus

Hamilton—McCardle, J., épiciers.
Grocers Wholesale Co. Ltd.
Hanover—Muter Sheldon, F., épiciers, etc.
St-Catharines—Merriman, W. H., épiciers en gros.
Toronto—Gervis & Co., épiciers.
Snyder, A., épiciers.
Welland—McConnell, N. H., épiciers.

Incendies

Elk Lake—The Lang Jodouin Trading Co. Ltd., mag. gén.
Hamilton—Horning, J. H., épiciers, etc. Ass.
North Bay—Begg Bros., nouveautés, etc.

Nouveaux Etablissements

Embrun—The Traders Bank of Canada (succ.)
Dundas—The Dundas & Wapak Mining Co., Ltd.
Odessa—The Earnestown Rural Telephone Co. Ltd.
Toronto—The Cobalt Commercial Mines Ltd.
Vars—The Traders Bank of Canada (succ.).

MANITOBA, ALBERTA ET SASKATCHEWAN

Cessations de Commerce

Regina, Sask.—Niederstadt, J. épiciers.
Mde M. L. Niederstadt continue.
Rokeby—Byam, V. P. & Co., mag. gén.
Young & Gamble continue.
Winnipeg, Man.—Brainstein, L., épiciers.

Cessions

Swan Lake, Man. — Pritchard, James, mag. gén.

Fonds Vendus

Oak River, Man.—Wankel & Barr, ferronnerie, etc.

PROVINCE DE QUEBEC

COUR SUPERIEURE

ACTIONS

Défendeurs	Demandeurs	Montants
Canton Desfile		
Bergeron, Jean	Trust & Loan Co. of Canada	500
Lachine		
St-Germain, Cléophas	Pierre Beaulieu	200
Montréal		
Boivin & Co., Wm	The Phoenix Bridge & Iron Works, Ltd.	184
Brown, Jos. H., és-qual.	R. E. Brown	146
Cité de Montréal	Hubert Blouin	200
Comte Co., Augustin	M. Lande	200
Chabot, Arthémise	Léonie Côté	200
Chabot, Ls	Succ. André Montrait	179
Commercial Burglary & Plate Glass Ins. Co.	"La Presse"	150

Remarquez les **8** grandes mailles pour l'ajustage.

Chaque Chaîne peut s'adapter à un Taureau, une Vache ou un Veau.



LA
CHAÎNE A VACHE

CANADIENNE STANDARD

(MODELE NIAGARA)

FAITE UNIQUEMENT PAR LA

ONEIDA COMMUNITY, Ltd.

NIAGARA FALLS,

ONTARIO.

Quand la MEILLEURE ne coûte pas plus, pouvez-VOUS vous permettre de donner à vos Clients une Chaîne à Vache inférieure?

Comparez à d'autres la Chaîne à Vache "NIAGARA". Elle est 10 à 20% plus forte, elle a HUIT MAILLES D'AJUSTAGE — les autres en ont quatre — ce qui fait qu'il n'est pas nécessaire que le marchand tienne un si grand nombre de grandeurs.

CHAQUE MAILLE est formée sur le principe du

NEUD CARRÉ

Faisant la

PLUS FORTE CHAÎNE QUI AIT JAMAIS ÉTÉ PRODUITE.

ONEIDA COMMUNITY, LIMITED
NIAGARA FALLS, Ont.

Desroches, Emmanuel . J. A. E. Léonard	157
Desroches, Mélina B. A. Drapeau	200
Daly, De Ellen . Lawrence & Co. Grenier, Succ. de Jacques Eugénie Giroux	100
Gorrie, D. G. C. E. Walsh	300
Hurtubise, H. E. H. J. Simington	199
Hill, J. Melvin J. P. Whelan	145
Kennedy, Herbert La Corona Hotel Co., Ltd.	115
Larocque, Paul Joséphine Mc- Cormick	53
Léger, Alphonse Eugène Mi- gneault	200
Limoges, Alphonse Jos. Limoges	256
Lespérance, Eméry J. M. D. Kem- per	8000
Lamb, Frederick Percival . Alice Frances Derry	113
Langevin, Oscar Ls Desrosiers	2e cl.
Laing & Shapiro A. Racine	101
Model Building Stone Co., Ltd. International Portland Cement Co., Ltd.	114
Marcoux, A. Hon. S. Pagnuëlo	178
M. S. R. De Frances Sarah Lee- ming Walker	103
Manelli, A. Doyle & Jackson	500
Monette, Adélard Paul Monette	4e cl.
Paxton Co., John The Ozo Co., Ltd.	450
Pagnuëlo, M. "La Presse"	481
Prendergast, Hy. W. Eugène Chapleau	252
Roy, Jos. et al. Vict. Brossard	2e cl.
Renaud, Marie-Lise H. Lefebvre	281
Strachan, Jas. Wm. Burns	3e cl.
Ste-Marie, Nap. Emma Boyer	100
Standard Mills, Ltd. (The) Ludovic Taillefer	160
Stinson Reeb Builders' Supply Co., Ltd. St. John's P. Q. Brick Co., Ltd.	6000
Tremblay, J. et al. Garand & Terroux	502
Touzin, Thos. Geo. Trinque	205
Théorêt, D. De M. B. Pigeon	229
Wesleyan Theological College Rod. Geo. C. Workman.	200
Waldman Co., Ltd., J. H. Wm. Limen	1e cl.
Wilcox Bros. P. Glickman et al.	1500
164	
Rawdon	
Elsy, Chas. A. Lawrence Co.	3e cl.
St-Coeur de Marie	
Tremblay, Alfred . Trust & Loan Co. of Canada	417
St-Jean d'Iberville	
O' Cain, Peter . The Mtl Loan & Mortgage Co.	1e cl.
St-Louis	
Ville St-Louis . Florence Neault Cloutier	1000
Saint-Vincent de Paul	
Thérien, R. J. N. Théberge	143
Sherbrooke	
Gauthier, J. D. . Demers, Fletcher Co.	202
Syracuse, N.-Y., E.-U.	
Sauvé, Marie Eloiska . Raoul Sau- vé	182
West Fort Williams, Ont.	
Greer, Chas. H. . Grandas Her- monas	145
Westmount	
Wilder, Jas. E. Jos. Picotte	120

COUR SUPERIEURE

JUGEMENTS RENDUS

Défendeurs	Demandeurs	Mts.
Chambly Bassin		
Lespérance & Co., E. O.	Laporte,	
Martin & Cie, Ltée		340
Emardville		
Davidson, John	Union Brewery	202
Fraserville		
Bois, J. E.	The Canada Direct Tea Trading Co.	100
Lachine		
Wilcock, John	Succ. Geo. Smart	1140
Wilcock, John	Succ. Geo. Outram	1459
Longueuil		
Laporte, Alfred	J. A. Riendeau	215
Montréal		
Bessette, J. O.	Demers & Fletcher et Cie	1580
Blondeau, Alf.	Ange Emma Cou- sineau Boucher	400
Barber, A. C.	Samuel Devine	300
Cohn Co., M. D.	Jas. R. Wilson	507
Commissaires des Chemins à Bar- rières de Montréal . Israel		335
Charbonneau		335
Chouinard, Arthur	Laporte, Mar- tin Co., Ltd.	360
Constantin, J. H.	Lewis Bros, Ltd.	175
Condie, Geo. D.	W. C. Fisher	110
Cérat, Rodolphe et al.	Paul Gumlick	2031
Dynamic Machine Works . Robert Gardner & Son, Ltd.		755
Daoust, D. et al.	L. A. Taillon	103
Deakin, C. E.	L. H. Gaudry et Cie	1600
Finn & Co., John T.	Can Fair- banks Co., Ltd.	1006
Fauteux, W. J.	Chambly Electric Co.	123
Grace & Lepage	A. F. Belisle	250
G. T. R.	Helena Carabasin-Enu- sutz	1000
Hoischson & Co., L.	S. Davis & Sons	274
Hoischson & Co., L.	Rose Hewitt Co.	429
Klineberg, Ls	Hiram Levy	114
Luke Bros. Co.	F. Bolly	102
Levinoff, Jos.	A. R. McLachlan	1228
Montreal Steam Laundry Co. Emilio Mancini		650
Murphy, John	Jas. King	500
Ménard, Eméry	Laporte & Mar- tin, Ltée	179
Oigny, J. D.	Nap. Viau	282
Phelps & Smith	Damase Allard	125
Poirier, Oct. et al.	St. Francis Brick Co.	206
Syracuse Smelting Works	H. Corby Distillery Co., Ltd.	1125
Scanlan, Richard	Jos. Faille	350
Spurr, Mary	E. Latour	120
St-Onge, Clovis	Laporte, Martin Co., Ltd.	729
Schetagne, Henri	Jos. Guillaume Sancer	119
Shaer & Ellasoph	A. Racine	119
Tourgis, Art. R. et al.	Royal Trust Co.	269
Withell, J. W. et al.	G. Hanratty	1e cl.
Pointe Claire		
Rousse & Charlebois	J. L. Reay	100
Sainte-Anne de Sabrevois		
Tougas, Eugène	Cie J. B. Rol- land & Fils	125

St-Jean Iberville

Mayrand, J. F. Jas. Robertson
Co., Ltd. 193

St-Louis

Barbeau, Philippe A. Bernard &
Cie 219

Sherbrooke

Ross, H. Geo. Clinchy 652

COUR DE CIRCUIT

JUGEMENTS RENDUS

Défendeurs	Demandeurs	Mts.
Cartierville		
Larrin, A.	A. Sarrasin	20
Charlemagne		
Cardinal, E.	De D. Desjardins et vir., et al.	33
Châteauguay		
Desparois, A.	G. Dubois	60
Chicoutimi		
Tremblay, L. et al.	La Jacques- Cartier Ins. Co.	24
De Lorimier		
Champagne, J. E.	J. Nogue	18
Mercier, J. A.	F. E. Riopelle	60
D'Israeli		
Auger, A.	La Jacques-Cartier Ins. Co.	6
East Templeton		
Mongeon, E.	Canadian Oil Co. Ltd.	6
Emard		
Davidson, J.	Claudon Co., Ltd	12
Larin, N.	D. Charbonneau	65
Paquet, H.	T. Toupin	15
Garthby		
Blanchette, P.	La Jacques-Car- tier Ins. Co.	24
Killaloe, Ont.		
Cameron, L. W.	E. I. Kennedy	31
Lachine		
Barbari, O.	E. Deslauriers	12
Richer, E.	E. Deslauriers	19
Maisonneuve		
Geoffrion, V.	De F. Bois	7
Haddon, P.	J. A. Magnan	48
Montréal		
Apstein, A.	J. E. Gravel	9
Austin, F. W.	C. Léveillé	20
Bégin, E.	D. S. Perrin & Co., Ltd.	18
Brown, M.	A. R. Gendron	17
Blanchard, E.	J. E. Renaud	81
Brown, W. G. et al.	C. E. Chap- man	16
Beaulac, E.	H. Freedman	6
Beaupré, A.	O. H. Richer	12
Bell, W. H.	Wm. Mfg. Co.	20
Bouchard, A.	D. David	21
Barbeau, J.	De F. Shapiro et vir.	14
Beaudoin, L.	Ontario Wind En- gine & Pump Co., Ltd.	74
Bélanger, J. P.	The Dominion Linseed Oil Co., Ltd.	16
Bourret, A.	De G. Vignault et vir.	7
Boyle, R.	J. Rattray & Co., Ltd.	12
Belleau, D.	The King Electrical Works, Ltd.	26
Bégin, C. A.	L. P. B. Michau	20
Brown, R.	R. C. Scot	18
Beaudoin, J.	H. Desautel	25
Boucher, P.	J. E. Juneau ès-qua	9
Brown, J.	A. Polod	9

Toutes les Petites Choses Aident!!

Monsieur le Marchand de Quincaillerie,—Ne trouvez-vous pas souvent que les petites ventes de la journée forment un gros appoint dans les recettes du jour et produisent souvent des ventes plus importantes?

Le Kaiser Wax Pad and Iron Cleaner

est une "petite chose"—se détaille à 10 cents—mais c'est une nécessité du ménage, quelque chose d'entièrement nouveau sur le marché, un article de ventes fortes et sûres, donnant un bon profit.

Toutes les ménagères redoutent le jour du repassage, surtout quand elles ont à repasser un lot de chemisettes, chemises d'hommes, faux-cols, manchettes, etc.; elles cherchent toujours à obtenir un haut fini, égal à celui des buanderies de premier ordre. Elles demandent naturellement un conseil au marchand — en retour celui-ci offre de la cire commune.—Elles savent qu'il est impossible de faire de bon ouvrage avec de la cire commune.—Aussi elles s'en vont—autant de clientes perdues.

Là où elles peuvent se procurer un article de mérite—qui réduit de moitié le temps du repassage—réduit le labeur à un minimum—augmente le fini donné au linge—et fait du jour de repassage un jour de plaisir.—ELLES IRONT SUREMENT FAIRE LEURS ACHATS ET LAISSERONT LEURS ORDRES POUR D'AUTRES ARTICLES.

Une carte postale adressée à un quelconque de nos agents canadiens ou directement vous procurera un échantillon de ce splendide article qui procure de petites affaires.

500 Circulaires dans Chaque Douzaine.



PATENT APPLIED FOR

Manufacturé par la

Agents de Manufacturiers

visitant le commerce de la quincaillerie demandés dans tous les centres de distribution du Canada non représentés.

Ancker-Thiem Co.

CHICAGO, U.S.A.

Dépt. 54

Agents Canadiens:

HOWE McINTYRE Co., 91-93 Place d'Youville, Montréal, Q.
W. L. MACKENZIE & CO., Winnipeg & Calgary.
G. C. WARREN, Régina.
WHITLOCK & MARLATT, Moose Jaw.
HOWARD BROS., Brantford, Ont.
W. S. CLAWSON & CO., St. John, N. B.
W. A. James, Vancouver, C. A.
R. Grenier & Cie, 130 rue du Pont, Québec.
R. P. Westhaver & Co., 132 rue Hollis, Halifax, N.-E.

Canada Screw Co., Ltd.

HAMILTON.

Fabricants de

VIS A BOIS Fer, Laiton et Bronze.

Vis à Machine, Boulons de Poêles et Bandages.

Rivets en Fer, Cuivre et Laiton.

Articles en Broche Polie, Fer et Laiton.

Clous de Broche. Broche.

BROQUETTES.

MAGASINS:

TORONTO.

MONTREAL.

Canadian Ry. Accident Ins. Co.	J. Larivière	30	Major, J. A.	V. E. Brien	35	Picard, J. B. et al.	J. B. Hubert	28
Couette, J.	H. E. Walker	20	Major, S.	J. E. Bibeau	35	Smith, Mlle A. F. M.	Lande	24
Campbell, M.	H. Smith	24	Major, J. A.	C. A. Sharpe	50	Sigouin, G.	P. M.	21
Cordeau, P. et al.	C. St-Aubin	71	Morton, H.	E. Fortier et al	7			
Couvrette, O.	L. Lévesque	6	Murphy, J.	N. Cramer	35			
Charlebois, J.	J. D. Dixon	23	Ménard, P.	C. A. Larose	60			
Currie, A.	Cie Moulins du Nord	80	Malouin, S.	M. Lalonde	10			
Charbonneau, E.	J. Desjardins	6	Marchand, Mlle J.	B. Décarie	17			
Calouette, L.	C. Renaud ès-qual.	45	Miller, G.	A. MacFarlane	10			
Cabill, N.	F. E. Watier	13	Maurice, J. B.	L. E. Bastien	10			
Cousineau, R.	Cousineau, Fils & Hall	66	Mallinowski, P.	A. Czech	10			
Cantin, M.	B. Selliger	6	Nicholl, Mlle J. C.	E. M. Petro- ney	49			
Dominique, S.	W. G. Whyte	23	Noel, A.	J. E. Mayrand	10			
Dufresne, A.	N. Rochon	54	Nault, J. L.	F. X. Lalonde	20			
Drolet, De C.	G. E. Léger et al.	19	Ouellette, C.	Garmaise	8			
Desrochers, R. H.	J. Marcotte	12	Pépin, J.	O. Normandin	5			
Ducharme, L.	Mlle G. Lahaye	52	Pacaud, A. T.	Laporte, Martin & Cie, Ltée.	92			
Dubois, D.	H. Schatner	21	Papineau, D.	The McClary Mfg Co.	30			
Dagenais, J.	J. Cohen	17	Proulx, J.	P. Soulière	14			
Davies, T.	De O. Langstaff	15	Paré, A.	A. de Bussière	14			
Dwyer, J.	The Martin-Senour Co., Ltd.	28	Rivest, J. A.	O. Sauvé	17			
Demers, De A.	I Lemieux	37	Roberge, De G. et vir.	Stinson- Reeb Builders' Supply Co. Ltd	48			
Dépatie, E.	M. Seidman	48	Rossignol, A.	A. Drouin	6			
Eichen, M.	F. J. Hackett	35	Reeves, W.	B. Seliger	19			
English, J.	M. Lalonde	7	Roy, J. A.	A. Léger	12			
Farrell, G. A.	Z. Laurin	31	Roger, F.	A. R. Gendron	17			
Fillon, M.	La Jacques-Cartier Ins. Co.	12	Rannie, De E.	A. B. Strachan et al.	1			
Fortin, J.	J. A. Bohémier	15	Simard, A.	D. David	7			
Fox, C.	L. Leblanc	19	Story, De E. et vir.	W. Simon	1e cl.			
Foster, R. B.	Z. Laurin	9	Simard, P. jr.	L. Pintal	30			
Fortin, J.	O. Sauvé	34	Seltzer, H.	H. E. Heilliz et al	72			
Frankel, H.	E. Elskofth	36	Sylvestre, De G.	H. B. Rain- ville et al.	36			
Geoffroy, C.	V. Laramée	6	Smith, G. W. et al.	Union Bank of Canada.	49			
Guilbault, F.	A. Martel	21	Shaw, W. F. B.	A. Leclair	15			
Gauvin, N.	J. G. Dubeau	53	School, T. et al.	The Miller & Lockwell Co. Ltd.	26			
Goldberg, De R.	E. Laliberté	16	Shapiro, H.	J. C. E. Levy	42			
Grace, J. P.	C. R. Westgate et al.	41	St-Jean, De E. et vir.	L. A. Brien	46			
Goodrick, H.	F. St-Aubin	40	Sidelow, H.	J. Robertson	39			
Goodrick, H.	E. Desmarteau	12	Trudeau, A.	W. Bessette	34			
Goednan, C.	H. Dagenais	26	Tonguay, E.	J. A. Cousineau	90			
Gignac, O.	Computing Scale Co., Ltd.	14	Toutant, J.	J. Garmaise	24			
Guilbault, E.	C. Petitjean	35	Thuot, D.	A. Chrétien	9			
Gaudet, A.	Aronovitch Bros.	24	Viens, L.	O. Sauvé	65			
Groleau, V.	J. A. E. Dion	10	Vromet, A.	H. Levites	8			
Gagnon, A.	De N. Smith et vir. et al.	9	Williams, F. R.	A. Beauchamp	10			
Grossman, L. T. et al.	A. Hall	50	Warie, J. alias Walie.	A. Chaus- sé	10			
Glickman, S.	M. Axelrad	23						
Hempton, F. C.	De M. Gillies	34						
Huot, J.	J. Larue et al	14						
Hutton, S.	M. Littner	22						
Hart, A. J.	P. Lair	26						
Hawkins, De J.	H. Deschamps	10						
Hodgson, W.	J. Buckley	70						
Harvey, J.	A. Lachapelle et al	20						
Isabelle, L.	J. W. Blanchette	7						
Isazel, A. et al.	E. Beaulac	78						
Jacmain, J. B.	O. Daoust	30						
Jaspar, F. L.	V. Brûlé	12						
Kimball, J. H.	Hartt & Adair Coal Co.	7						
Krzeminski, H.	A. Czech	8						
Linton, G.	E. Boudrias	8						
Larose, J. et al.	A. Pilon	75						
Leduc, J.	The Guaranteed Pure Milk Co.	5						
Lavoie, A.	D. David	8						
Lafolle, D. et al.	The Quebec Bank.	30						
Lippé, J.	I. Legault	10						
Ladéroute, J.	A. Gauthier	13						
Lalonde, O.	A. Levin	24						
Lyons, De E.	T. D. McGre- gor et al.	8						
Labelle, H.	J. A. Groulx	9						
Legault, O. alias A.	F. L. Sa- vignac.	31						
Leboeuf, J.	J. Chevalier	6						
Malo, L.	P. B. A. Tétrault	16						
McNeil, E.	J. Versailles	32						
Meunier, F.	De P. A. Hayes	28						
Major, J. A.	De M. V. Giguère	4						
McKay, J.	B. Seliger	17						



Du 11 au 18 mai 1909

District de Montréal

Rouer Roy et Cie vs J. N. Labelle
Verdun—Le lot 3406-102, situé rue Wel-
lington, avec bâtisses.
Vente le 14 mai, à 11 heures au
bureau du shérif à Montréal.

Delle Mary L. Johnson vs Dan H. F.
Hartland.

Montréal Ouest—Le lot 138-26, situé
Avenue Fenwick.

Vente le 13 mai, à 11 heures au
bureau du shérif à Montréal.

Geo. Hanratty vs James W. Wither et
al.

Westmount—Les lots 374-1-62, situés
Ave Mount Pleasant, avec bâtisses.
Vente le 13 mai, à 10 heures au
bureau du shérif à Montréal.

Les Syndicats d'Ecoles de la Ville St-
Paul vs H. Lussman.

Ville St-Paul—Les lots 3407-2, 3-4,
239 et 240, situés rue York.

Vente le 13 mai, à 3 heures au
bureau du shérif à Montréal.

District de Chicoutimi

Georges St-Pierre vs Pierre
failli.

Chicoutimi—La partie du lot 111, avec
bâtisses.

Vente le 11 mai, à 10 heures au
bureau du shérif.

Dussault Cie, Ltée vs les héritiers
Wm. Fleury.

St-Coeur de Marie—Les lots 22, 23,
avec bâtisses.

Vente le 12 mai, à 11 heures au
porte de l'église paroissiale.

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.

VOUS AVEZ BESOIN DE NOUVELLES

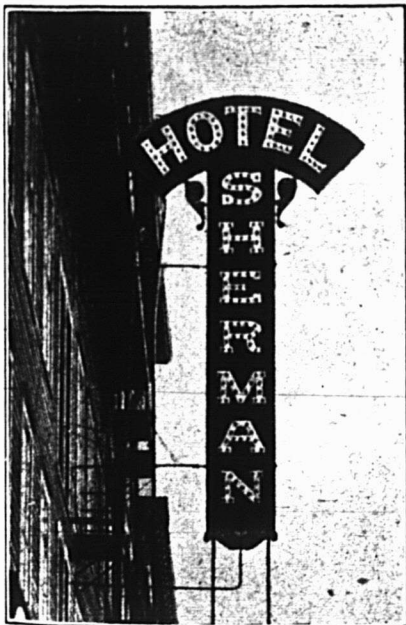
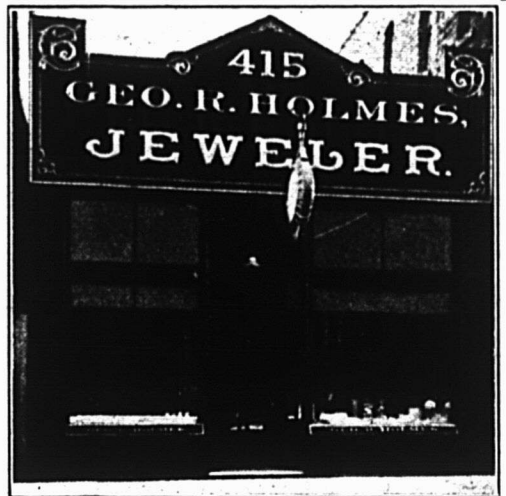
ENSEIGNES

CE PRINTEMPS

Demandez-nous notre Catalogue

CROQUIS FOURNIS
GRATUITEMENT

sur demande.



DENIS ADVERTISING SIGNS LTD.

150 RUE CRAIG OUEST, - - MONTREAL.

L'atelier d'enseignes le plus considérable du Canada.

Fabricants d'Enseignes de toutes sortes.

Oui—il y a un bon profit dans les paniers!

Particulièrement quand les paniers sont spécialement bien faits. Dans ce cas, le profit ne finit pas avec une vente—votre client est satisfait et reviendra. Notre ligne de

- Paniers de Boucher,
- Paniers à Linge,
- Paniers à Grain et Racines,
- Paniers à Fruits,
- Crates, etc.

est celle qui plaît aux clients. Ces articles sont bien faits et bien finis. Notre spécialité est une Prompte Livraison aux Prix les plus Serrés. Demandez-nous nos prix et nos cotes.

The Oakville Basket Co. - Oakville, Ontario.

District de Gaspé

Jos. Amyot vs Samuel A. Huard.
Ste-Germaine de l'Anse aux Gascons—
Les lots 385a, pt. 386, avec bâtisses.

Vente le 12 mai, à 11 heures a. m. à la
porte de l'église paroissiale.

District de Kamouraska

Emile Larochelle fils vs Emile Laro-
chelle fils d'Hérode.

St-Arsène—Les lots 228, 230, 231, 229,
232, 233 et 413, avec bâtisses.

Vente le 12 mai, à 10 heures a. m. à la
porte de l'église paroissiale.

District de Québec

Dame Desneiges Naud vs Onésime Lab-
bé.

Notre-Dame des Anges—La partie du
lot 27, avec bâtisses.

Vente le 14 mai, à 11 heures a. m. à la
porte de l'église paroissiale.

District de Rimouski

Israel Michaud vs Ulric Desrosiers.
St-Damase—Les lots 26a et 26b, avec
bâtisses.

Vente le 11 mai, à 10 heures a. m. à la
porte de l'église paroissiale.

District de St-François

Henri Veilleux vs André Labbé
La Décollation de St-Jean-Baptiste—Le
lot 23a du 2ième rang, avec bâtisses.

Vente le 11 mai, à 11 heures a. m. à la
porte de l'église paroissiale.

**NOTES**

M. Zotique Trudel, architecte, prépare
les plans et devis pour 2 maisons formant
6 logements, que M. Ovide Galarneau,
fera ériger rue Waverley, Ville St-Louis.

M. Zotique Trudel, architecte, prépare
les plans et devis pour 2 maisons formant
6 logements, que MM. Carrière & Frères
feront ériger rue St-Urbain, Ville St-
Louis.

M. Zotique Trudel, architecte, prépare
les plans et devis pour 2 maisons formant
6 logements que Anthime Desjardins fe-
ra ériger rue St-Urbain, Ville St-Louis.

M. Zotique Trudel, architecte, prépare
les plans et devis pour 4 maisons formant
12 logements que M. Nap. Turcot
fera ériger boulevard St-Joseph, Ville St-
Louis.

M. Zotique Trudel, architecte, prépare
les plans et devis pour une maison formant
3 logements, que M. Léon Payette
fera ériger Ave. du Parc, Ville St-Louis.

M. Zotique Trudel, architecte, prépare
les plans et devis pour une maison formant
3 logements, que M. Alex Larochelle
fera ériger boulevard St-Joseph, Ville
St-Louis.

M. Jos. Sawyer, architecte, a demandé
des soumissions pour modifications impor-
tantes à faire au magasin de MM. A.
Racine & Cie, rue St-Paul.

M. Jos. Sawyer, architecte, prépare les
plans et devis pour modifications à faire
à une bâtisse située rue St-Alexandre,
pour Robert Reid.

M. Jos. Sawyer, architecte, prépare les
plans et devis pour une chapelle que les
RR. PP. du St-Sacrement feront ériger à
Pointe aux Trembles.

M. Jos. Sawyer, architecte, prépare les

plans et devis pour 5 maisons formant
15 logements, que M. John Cuddihy fera
ériger rue Cadieux, près du carré St-
Louis.

M. Jos. Sawyer, architecte, prépare les
plans et devis pour un apartment house
de 15 logements, que M. J. A. Jarry fera
ériger sur le boulevard St-Joseph, ville
St-Louis.

M. Jos. Sawyer, architecte, demande
des soumissions pour 2 maisons formant
5 logements, que M. John Trottier fera
ériger rue Richmond.

M. Eugène Payette, architecte, prépare
les plans et devis pour un presbytère,
qui sera érigé à Sherington, Qué.

M. Eugène Payette, architecte, prépare
les plans et devis pour modifications à
faire à une maison située au No 16 No-
tre-Dame Ouest, pour la succession Jos.
Masson.

Permis de construire à Montréal

Coin des rues Labelle et St-Zotique, 2
maisons formant 3 logements, 42 x 40, à
2 étages, en bois et brique pressée; coût
probable \$3,000. Propriétaires, Lemire &
Lachapelle (670 et 671).

Rue Burnett, No 23, reconstruction
d'une manufacture incendiée; coût proba-
ble \$3000. Propriétaires, H. Chagnon
& Cie (672).

Rue Drolet, près de la rue Boucher, un
bureau, 26 x 30, à un étage, en brique
pressée; coût probable \$1,500. Proprié-
taires, Lynch & Sharpe (673).

Rue Napoléon, No 94, modifications à
une maison; coût probable \$35. Proprié-
taire, Sigal (674).

Rue Bleury, No 271, modifications à
une maison; coût probable \$5500. Pro-
priétaire, James Robinson; entrepreneur,
Hussey Contracting Co.; architectes, As-
selin & Perron (675).

Carré Chaboillez, No 65, modifications
à une maison; coût probable \$400. Pro-
priétaire, A. G. Ross; entrepreneur, J. B.
Johanson (676).

Ave Mont-Royal, No 255; modifications
à une maison; coût probable \$150. Pro-
priétaire, Dame J. W. Cadieux (677).

Rue Cadieux, No 262, modifications à
une maison; coût probable \$35. Proprié-
taire, Lande Bros (678).

Rue Dufferin, près de la rue Gilford,
une maison formant 2 logements, 16½ x
42, à 2 étages, en bois et brique pressée;
coût probable \$800. Propriétaire, Nap.
Grégoire; entrepreneurs, Bergeron &
Drouin (679).

Coin des rues Ste-Marguerite et Notre-
Dame, une maison formant un magasin
et 2 logements, 42 x 27, à 3 étages, en
bois et brique; coût probable \$6000. Pro-
priétaire, Louis St-Germain; entrepre-
neur, Jos. Sénécal (680).

Rue Champlain, No 471, modifications
à une maison; coût probable \$100. Pro-
priétaire, Mme Louis Prévost (681).

Rue du Couvent, près de la rue St-An-
toine, une maison formant 6 logements,
35 x 50, à 3 étages, en bois et brique;
coût probable \$6000. Propriétaire, Jos.
Groulx; architecte, Rémi Charbonneau
(682).

Rue Lasalle, No 29, modifications à
une maison; coût probable \$100. Pro-
priétaire, E. Trahan (683).

Rue St-Alexandre, No 127, une écurie,
38 x 13, en brique; coût probable \$600.
Propriétaire, Robert Reid (684).

Rue Préfontaine, No 15, modifications
à une maison; coût probable \$500. Pro-
priétaire, Mde Louis Dumuy; entrepre-
neur, A. Tétrault (685).

Rue Ontario Est, No 673, modifica-
tions à une maison; coût probable \$250.
Propriétaire, Albert Jetté; entrepreneur,
J. Couture (686).

Rue Hogan, près de la rue Sherbrooke,
une maison formant un logement 24 x
24, à un étage en bois et tôle; coût proba-
ble \$200. Propriétaire, J. Wiseman
(687).

Rue Craig Est, Nos 243 à 249, modifi-
cations à une maison; coût probable
\$300. Propriétaire, Alph. Poupard (688).

Rue Guy, coin de l'avenue Lincoln, mo-
difications à une maison; coût probable
\$12,000. Propriétaire, John S. Prince-
architecte, W. E. Doran; entrepreneur
Louis Bougie (689).

Rue St-Catherine Est, No 38, modifi-
cations à une maison; coût probable \$500.
Propriétaire, James Strachan; architecte
L. R. Montbriand; entrepreneurs, Laurier
& Grandmaison (690).

Rue St-Hubert, près de la rue Roy, une
maison formant 3 logements, 25 x 70, à
3 étages, en bois, pierre et brique; coût
probable \$5000. Propriétaire, Dr O. Lo-
rain; entrepreneur, Arsène Frenette
(691).

Rue St-Christophe, près de la rue Roy,
une maison formant 3 logements, 25 x
30, à 2 étages, en bois et brique; coût
probable, \$2,000. Propriétaire, Dr O.
Lorain; entrepreneur, Arsène Frenette
(692).

Rue Dorchester Ouest, Nos 381 et 383,
modifications à une maison; coût proba-
ble \$900. Propriétaire, Astrof (693).

Rue MacKay, No 108, modifications à
une maison; coût probable \$4,000. Pro-
priétaire, Dame J. C. Gaudry; entrepre-
neur, Alexis Gagnon (694).

Rue Boyer, près de la rue Rachel, une
maison formant 3 logements, 25 x 52, à 2
étages, en bois, pierre et brique; coût
probable, \$3,700. Propriétaire, Tho-
s-Giard; architecte, J. A. Ouellet; entre-
preneur, V. E. Brien (695).

Rue Champlain, No 583, une maison
formant 5 logements, 38 x 103, à 3 étages-
en bois, pierre et brique; coût probable
\$7,000. Propriétaire, J. O. Pesant; ar-
chitecte C. Dufort (696).

Coin des rues St-Denis et Lanorrière,
une maison formant 2 logements, 17½ x
55, à 2 étages, en bois et brique; coût
probable \$2,500. Propriétaire, Anth. Va-
lin; architecte, J. A. Perrault (697).

Rue Frontenac, No 386, modifications
à une maison; coût probable \$200. Pro-
priétaire, Oscar Boyer; entrepreneur, P.
L. W. Dupré (698).

Rue St-Denis, près de la rue Marie-
Anne, une maison formant 3 logements,
25 x 50, à 3 étages, en bois, pierre et bri-
que; coût probable, \$4,000. Propriétaire,
Césarine Martin; entrepreneur, Dosthè
Brouillet (699).

Rue William, Nos 499 et 501, modifi-
cations à une maison; coût probable \$100.
Propriétaire, G. N. Ducharme (700).

Rue St-Hubert, No 201, modifications à
une maison; coût probable \$100. Pro-
priétaire, Dr Picotte; entrepreneur, Arth.
Lebeau (701).

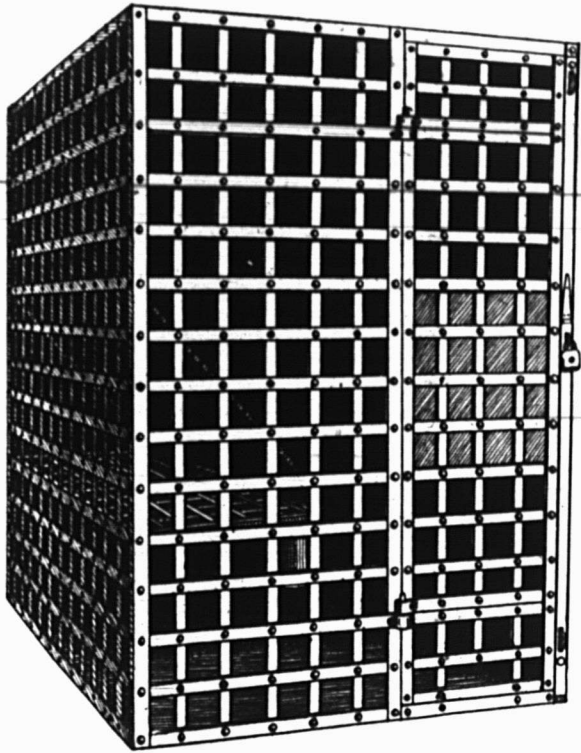
Rue St-Timothée, Nos 488 et 490, mo-
difications à une maison; coût probable
\$350. Propriétaire, Amédée Lacombe;
entrepreneur, M. Boudon (702).

Chemin Carleton, près de la rue
Tavish, une bâtisse pour le
x 116.5, à un étage, en brique;
coût probable, \$25,000. Propriétaire,
Royal Institution for the Advan-
Learning; entrepreneurs, Byrd & Ang-
lin; architecte, P. E. Noble (703).

Rue St-Laurent, No 327, mo-
difications à une maison; coût probable \$100.
Propriétaires, Granger Frère; entrepre-
neur, Ed. Trahan (705).

Rue Marquette, Nos 318 à 322, mo-
difications à une maison; coût probable \$100.
Propriétaires, Granger Frère; entrepre-
neur, Ed. Trahan (705).

POUR VILLES ET VILLES
CELLULES DE PRISON PORTATIVES,



Au Commerce. — Nous désirons intéresser par votre Intermédiaire, votre Municipalité à nos Cellules.

Ecrivez pour connaître notre proposition, à

CANADA WIRE GOODS M'F'G CO.
HAMILTON.

Nous manufacturons aussi de la Toile Métallique, de la Broche Ornementale et des Ouvrages en Fer.

FORTS ARTICLES DE VENTE

Glacières "Royal Oak"

Cette ligne représente la perfection dans la fabrication des glacières. Les parois sont faites de couches légères, serrées les unes contre les autres. D'abord la caisse extérieure en chêne ou en frêne parfaitement séché au four, puis une couche d'une enveloppe isolante, un espace d'air, une autre couche d'enveloppe isolante, une couche serrée de laine



minérale, une autre couche de papier isolant, puis du bois épais de sept huitièmes de pouces, enfin la doublure intérieure en Tôle d'Acier Galvanisée ou en Porcelaine, ou en Opalite, suivant le cas. Elles ne peuvent pas être construites plus consciencieusement, n'est-ce pas? Résultat—réfrigération convenable, économie de glace. Cela vous paiera de tenir une ligne aussi excellente. Catalogue sur demande.

SANDERSON-HAROLD CO., LTD.
PARIS. ONTARIO

PEINTURES PURES



La vente de notre Peinture toute Préparée et de notre Blanc de Plomb Pur a eu du succès. Ils sont faits au moyen des matériaux les meilleurs. Leur préparation est l'objet de tous les soins. Il n'y a pas de Peinture ni de Blanc de Plomb meilleur que ceux des marques "Lion" ou "Peerless" ou que le Pur Blanc de Plomb O.P.W. pour Peintres Décorateurs.

Ecrivez et demandez nos prix et Cartes de Couleurs.

THE OTTAWA PAINT WORKS
"Fabricants de Bonne Peinture."

PROFITS FACILES POUR VOUS

EN VENDANT DES **HARNAIS**
PARCE QUE
LES HARNAIS

- Sont facilement emmagasinés
- Sont faciles à manipuler.
- Permettent une bonne, forte marge de profit.

Ecrivez-nous pour notre catalogue illustré.

E. N. HENEY CO., Limited

Manufacturiers en Gros.

333-335, rue St-Paul . . . Montréal.

probable, \$2,000. Propriétaire, Mde G. Bourgouin (706).

Rue Cadieux, No 305, modifications à une maison; coût probable, \$400. Propriétaire, B. Jasper; architecte, C. Dufort (707).

Rue Lorne Crescent, No 11, une maison formant 4 logements, 27 x 50, à 4 étages, en pierre et brique; coût probable, \$14,000. Propriétaire, Wm. Tatley; entrepreneurs, Gray & Wighton; architecte, A. F. Dunlop (708).

Rue Hochelaga, près de la rue Joliette, une maison formant un logement, 24 x 25, à un étage, en bois; coût probable, \$300. Propriétaire, Jos. Bouchard (709).

Rue Ste-Catherine Est, arrière No 1454, un hangar, 13 x 22, à un étage, en bois; coût probable, \$95. Propriétaire, Ant. Picotte (710).

Rue Lagachetière, Nos 11 à 17, modifications à une maison; coût probable, \$200. Propriétaire, Fortunat Gaudreau (711).

Rue Centre, No 683, modifications à une maison; coût probable, \$400. Propriétaire, D. Picard (712).

Rue Prince Arthur, No 77a, modifications à une maison; coût probable, \$25. Propriétaire, Ernest Johnson (713).

Rue Dufferin, près de la rue Bélanger, une maison formant un logement, 25 x 25, à un étage, en bois et brique; coût

**Meules en Corindon et en Emeri
Machinerie de Meulage
Pierres à Huile**

"Beaver"

Les mieux faites



CANADIAN HART WHEELS LTD

454, rue Barton Est, Hamilton, Ont.

Agents pour l'Est:

A. H. DRURY & CO.

317, rue Craig Est, Montréal.

Procurez-vous le Catalogue.

La publicité, c'est la multiplication des ventes.

probable, \$400. Propriétaire, Ernest Lanctôt (714).

Ave Mont-Royal, No 358, modifications à une maison; coût probable, \$215. Propriétaire, D. Alluist (715).

Rue Dorion, près de la rue Ontario, 2 maisons formant 8 logements, 30 x 39 à 3 étages, en bois et brique; coût probable, \$5,000. Propriétaire, Roch. Marsais (716 et 717).

Rue Aylwin, No 155, modifications à une maison; coût probable, \$50. Propriétaires, Oslas Soucisse Frères (716).

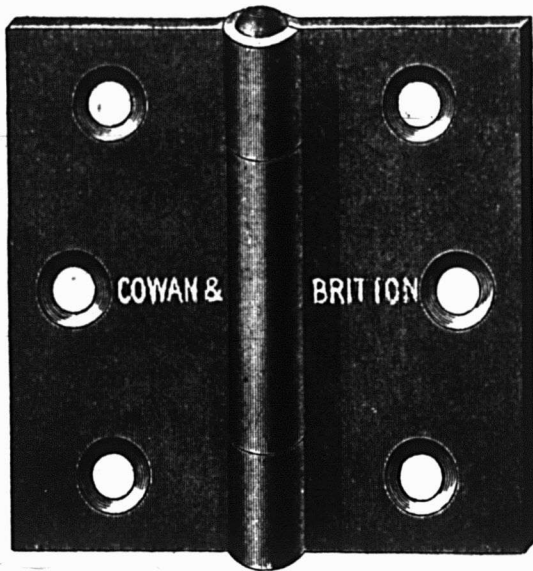
Rue Sanguinet, arrière Nos 131 et 132, une boutique; coût probable, \$300. Propriétaire, Séverin Daoust; entrepreneur, U. Papineau (719).

Rue Champlain, près de la rue Sherbrooke, 4 maisons formant 12 logements, 24 x 40 chacune, à 3 étages, en bois et brique; coût probable, \$11,200. Propriétaire, Nap. Deslauriers; architecte, C. Bernier (720 à 723).

Rue Delinelle, près de la rue Notre-Dame, une maison formant 6 logements, 32 x 48, à 3 étages, en bois et brique; coût probable, \$4,000. Propriétaire, Jos. Dupuis (724).

Rue Ste-Elizabeth, Nos 63 et 65, modifications à une maison; coût probable, \$2,000. Propriétaire, Jos. Policeno; architecte, L. R. Montbriand; entrepreneur, Oscar Boivin (725).

Faits qui forment une Haute Qualité!



Chaque Penture et chaque Gond produits par notre usine sont parfaits à tous les points de vue, parce que nous les faisons d'un bout à l'autre. Nous construisons notre propre machinerie et chaque feuille d'acier employée dans nos produits est laminée dans notre propre usine. Comme résultat, les dimensions sont uniformes et le produit est réellement parfait.

Presque tous les Marchands en Gros du Canada tiennent nos marchandises, parce qu'elles satisfont toujours les détaillants et leurs clients.

Si votre Marchand en Gros ne peut vous fournir nos lignes, écrivez-nous et nous vous coterons des prix très serrés.

Notre spécialité est la manufacture de Pentures et de Gonds d'après des impressions en bleu fournies.

Correspondance sollicitée. **Cowan & Britton,** Etablis en 1861.
GANANOQUE, Ontario.

Manufacturiers de toutes sortes de Couplets, Pentures à "Strap" et à T. Pentures à Gonds, Pentures à Crochet, Pentures à Vis et Gonds, Rondelles, Crampes, Crochets et Crampes, Moraillons Dalaware pour Crates, Moraillons pour Sceller, etc.

TRAVAUX DE TOUTES SORTES
IMPRIMÉS EN NOIR OU EN
COULEURS, EXÉCUTÉS ET
LIVRÉS PROMPTEMENT. :: ::

La Cie de Publications Commerciales
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
42 PLACE JACQUES-CARTIER, MONTREAL, P.Q.



**Le Meilleur
Poli de Famille
sur le Marché.**

BLACK JACK

CHEZ VOS MARCHANDS DE GRO

Lorsque vous avez besoin du métal BABBITT,
demandez la marque . . .

KING BABBITT

le meilleur pour tout ouvrage.

MANUFACTURÉ PAR

The Jas Robertson Co., Ltd.

144 rue William

MONTREAL

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 pos de large, RAILS
en "T" de 12, 18 et 21 lbs à la verge, ECLISSES,
ESSIEUX DE CHARS DE CHEMINS DE FER.

GROSSES PIÈCES DE FORGE, UNE SPÉCIALITÉ

FER EN GUEUSE "FERRONA" POUR FONDERIE,
"CHARBON OLD SYDNEY."

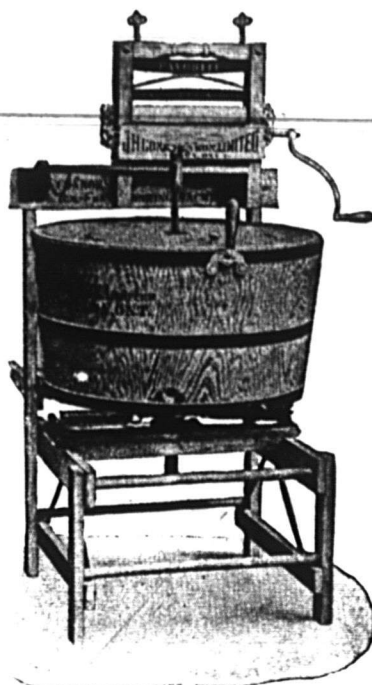
Acierie, Trenton, N.E.

Hauts Fourneaux, Ferrona, N.E.

Mines de Charbon, Sydney Mines, N.E. Mines de Fer, Wabana, Ter'n'Ve.

Bureau Principal: NEW GLASGOW, N.E.

Un article de vente rapide



La Machine à Laver
Connor à Coussinets à
Billes. La plus parfaite
de ce genre populaire
de Machines à Laver.
La cuve oscille sur des
coussinets à billes en
acier. Contrôlée par
des ressorts en acier,
qui font la plus grande
partie du travail.

Ondulations extra
grosses sur les surfaces
de la Planche à Lava-
ges.

Ecrivez-nous aujourd'hui pour notre nouveau catalogue
français montrant notre ligne complète de Machines à
Laver et de Tordeuses.

J. H. CONNOR & SON, Ltd.
OTTAWA, CANADA

De la Manufacture aux Consommateurs

Commandez vos GRAVURES Directement.
Travail en tous genres et pour tous les usages.

Dessinateurs, Graveurs,
Stereotypie, Electrotypie

Gravures sur Plaques et Impressions de Cartes de
Visite. Matrices en Acier pour Travaux en Relief.

The Standard Engraving Company

302, rue LaGauchetière Ouest,

= = =

Montreal.

LA VICTORIANVILLE FURNITURE CO.

La Victoriaville Furniture Co., sans être une des plus anciennes Compagnies manufacturières de meubles, n'est pas non plus une entreprise à ses débuts, puisque, fondée en 1894, elle compte maintenant 15 ans d'existence. Elle a donc une grande chose pour elle, une chose qui compte pour beaucoup dans l'industrie: l'expérience.

Ses débuts, comme ceux de la plus grande partie des entreprises prospères, ont été modestes. Elle a commencé avec un capital de \$10,000 qui a été augmenté graduellement au fur et à mesure de son développement et qui atteint aujourd'hui le chiffre très respectable de \$60,000.

Son bureau de direction est composé d'hommes dont les noms sont bien connus et qui inspirent confiance, nous citons: MM. Paul Tourigny, M. P. P., président; A. Marchand, gérant de la Banque Molson, vice-président; Aug. Bourbeau, propriétaire-éditeur du Journal des Bois Francs; Cyrils Thibault, marchand de fer et Dr A. F. Poulin, directeurs.

M. J. E. Alain est gérant et secrétaire de la Compagnie.

Les directeurs se sont souvenus du vieux proverbe: "Qui trop embrasse mal étreint;" aussi, au lieu d'aborder la fabrication des meubles de tout genre ils ont borné leur ambition à quelques spécialités, pensant qu'il valait mieux bien faire que trop entreprendre.

Les spécialités de la Victoriaville Furniture Co. sont: Ameublement de chambres à coucher, buffets et tables à extension de salle à manger, tables de salon et tables de cuisine.

En ne fabriquant qu'un nombre restreint de lignes, la Victoriaville Furniture Co. a voulu produire vite et bien, c'est-à-dire de façon économique. Le fait est que ses prix défient la concurrence pour les dites spécialités et nous en donnerons pour preuve ce fait que, bien qu'étant moins favorisée sous le rapport du fret que les Compagnies similaires d'Ontario, elle lutte avantageusement contre elles sur les marchés qui s'étendent de Winnipeg à Vancouver.

de 75,000 pieds de plancher, les ouvriers y sont à l'aise et peuvent donner un rendement beaucoup plus grand que dans les ateliers où l'espace est resserré. Les 117 hommes qu'emploie la Compagnie peuvent y manoeuvrer tout à l'aise et ils ont à leur disposition la machine à la plus perfectionnée qui existe.



M. J. E. Alain,

Gérant et secrétaire de la Victoriaville Furniture Co.

Un fait peut donner une idée de l'importance de la manufacture, le voici: pendant le mois de mars dernier seulement, elle a débité sur ses machines plus de 180,000 pieds des bois sec, c'est-à-dire la valeur d'environ 18 chars de bois.

Le lecteur peut commencer à comprendre pourquoi la Victoriaville Furni-

que tout se trouve combiné pour que la marchandise soit livrée à la clientèle dans les meilleures conditions de prix possibles.

Nous avons dit plus haut que la Victoriaville Furniture Co. s'était spécialisée dans quelques lignes de meubles. Mais si elle ne fabrique pas elle-même tout ce qui peut entrer dans l'ameublement d'une maison, nous ajouterons qu'elle a fait preuve d'une intelligence commerciale absolument remarquable en facilitant les affaires à sa clientèle en s'abouchant avec la Standard Bedstead Co. et la Arthabaska Chair Co.

Les trois Compagnies se trouvent dans la même localité et, chacune d'elles s'est fait une place de premier ordre dans ses spécialités.

L'entente de ces trois Compagnies se tourne à l'avantage des marchands qui tiennent les meubles. Il leur est ainsi facile de commander un char entier de meubles comprenant les meubles de la Victoriaville Furniture Co., les couchettes en fer de la Standard Bedstead Co. et les chaises de tout genre de la Arthabaska Chair Co. Au point de vue de l'économie du fret l'intérêt est grand pour le marchand.

Ces trois manufactures viennent justement de publier un catalogue et nous conseillons fortement aux marchands d'en demander des copies qui leur seront envoyées gratuitement et sans délai.

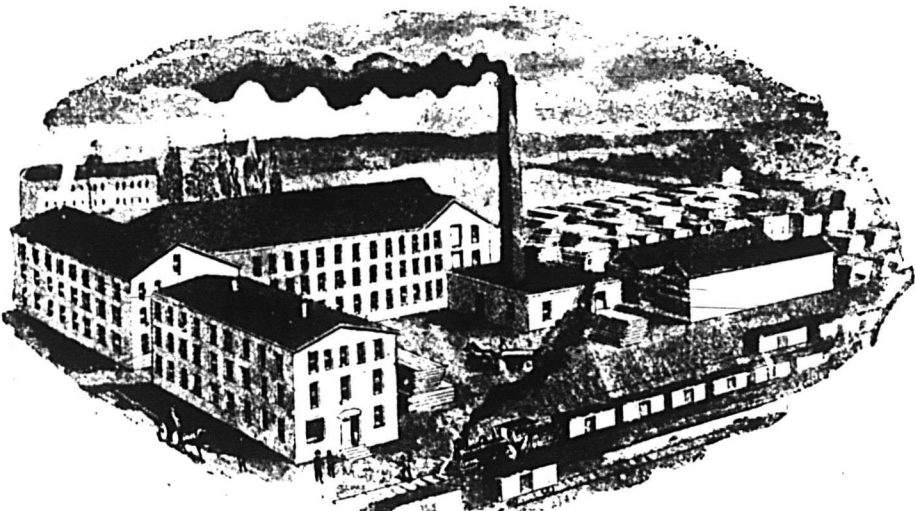
LA MONNAIE ROYALE

L'endroit où l'argent est monnayé doit toujours avoir une fascination pour l'homme qui est souvent à court d'argent. Cependant, l'impression principale que l'homme remporte d'une visite à la Monnaie Royale est la vérité du proverbe que la familiarité engendre l'indifférence. Après une heure ou deux passées au près de l'or et de l'argent, ce sentiment d'étonnement tourne à l'ennui et on peut facilement comprendre qu'un travail d'une vie entière dans un tel endroit doit éteindre complètement un sens qui élève l'argent au-dessus du cuivre et l'or au-dessus de l'argent.

Pour le personnel de la Monnaie Royale, l'or, l'argent, le bronze, le nickel et l'aluminium ne sont qu'autant de matières premières. Si le roi des métaux est tenu en plus grand respect que les autres, c'est seulement parce que l'or exige une manipulation plus soignée que les autres pour éviter de la perte. Bien que les directeurs de la Monnaie soient sans doute aussi convaincus que le visiteur peut l'être de la sauvegarde formelle par une association constante avec l'argent, ils ne s'en tiennent pas entièrement pour la protection, à ce procédé d'implication même parmi leurs propres ouvriers.

Personne n'est fouillé

L'imagination prenant une fautive direction peut évoquer une vision de chaque employé et de chaque visiteur fouillés pour éviter un détournement quelconque en quittant la Monnaie Royale. En réalité, le système est beaucoup plus simple et tout aussi efficace. Chaque



Vue d'ensemble de la manufacture de la Victoriaville Furniture Co.

Ses sept voyageurs qui parcourent le Canada tout entier de l'Atlantique au Pacifique, récoltent d'importantes commandes dans tous les centres qu'ils visitent.

Il faut dire aussi que la manufacture de la Victoriaville Furniture Co. est superbement installée. L'espace n'y manque pas, puisqu'elle occupe une superfi-

ture Co. peut produire bien, beaucoup et à bon marché; il le comprendra mieux encore, s'il veut bien se souvenir que la manufacture se trouve située dans un district où le bois existe en abondance.

Si nous ajoutons que la manufacture se trouve également située à un point de distribution absolument idéal, on verra

département de la manufacture est séparé des autres et entouré de fer; il y a des portes fermées à clef, que seules les autorités qui ont les clefs entre leurs mains peuvent ouvrir à chaque instant. Pas un seul petit morceau de métal, que ce soit en lingot ou en barre, en ébauche de pièce de monnaie ou en pièce de monnaie finie, ne quitte une salle pour passer dans une autre sans avoir été pesé et enregistré. En conséquence, à la fin de la journée de travail, il y a un registre parfait indiquant où chaque once de métal doit être. Personne ne quitte l'établissement avant que la vérification ne soit complète. Si la plus petite quantité manque, il faut en donner la raison. Le témoignage le plus probant quant à l'efficacité du système fut donné par un ouvrier qui a passé trente-six ans à la Monnaie. Il se plaignait d'une manière à demi-comique que le surveillant ne voulût pas accepter son offre de compenser ce qui manquait en payant de sa propre poche si une valeur d'argent de trois pence avait disparu, mais insistât pour que cet argent fût retrouvé; cet argent était toujours retrouvé, bien que, quelquefois moyennant une dépense de temps valant plus de trois pence. On peut remarquer que cet homme est loin d'être le plus ancien employé à Tower Hill. Toutefois, j'eus la curiosité de m'informer de la quantité d'argent qui avait passé par la Monnaie depuis qu'il était là comme jeune ouvrier. Ce total se monte au chiffre de 2,000,000,000,000 de pièces de monnaie ayant une valeur de 250,000,000 de livres sterling.

Pour ceux qui sont familiers avec les procédés de fonte et de laminage, il n'y a rien de bien impressionnant dans ce département, car les travaux s'y font, bien entendu, sur une échelle relativement faible et ils n'apparaissent merveilleux que quand on se rend compte que c'est l'or et l'argent, et non le fer et l'acier, qui y sont traités. C'est quand on arrive aux ateliers particuliers à un établissement de frappe des monnaies que l'intérêt est entièrement excité. Dans la salle de la taille par exemple, on peut voir les machines d'où sortent avec une rapidité étonnante des ébauches de pièces qui deviendront plus tard des pièces de monnaie. A une extrémité de la machine les bandes d'or, d'argent ou de bronze d'une épaisseur vérifiée avec soin sont insérées; à l'autre extrémité, les disques tombent avec un bruit croissant faisant une marque dans l'embouchure en laiton sur laquelle ils frappent.

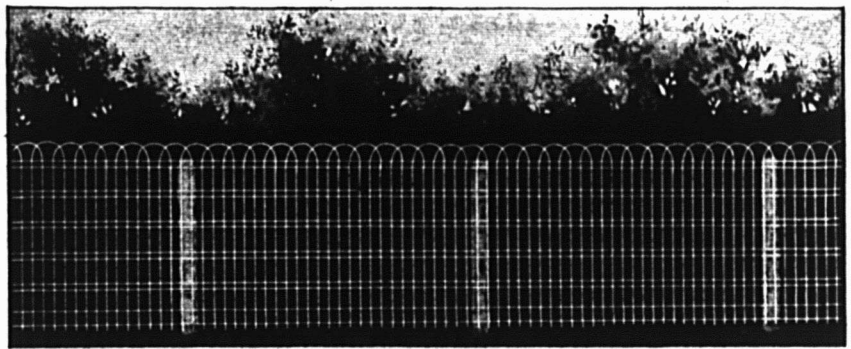
Séparation des pièces malfaites

Aussitôt qu'elles tombent, les pièces de monnaie sont emportées sur des plateaux pour passer à travers un crible qui sépare grossièrement les disques parfaits

des disques défectueux. Cette opération a lieu sous la surveillance de jeunes gens dont l'oeil exercé ne manque jamais de découvrir une ébauche défectueuse, et il est rare qu'une pièce évidemment imparfaite leur échappe. Si cela arrive, il y a de nombreuses manières de la retrouver avant qu'elle n'amène du trouble dans la machine à peser les pièces et on la met de côté comme malfaçon. Elle doit passer entre les mains de l'homme qui fait fonctionner une des presses dans la salle de frappe. Aucune ébauche dont la surface n'est absolument parfaite ne peut passer dans l'ouverture de cet instrument qui change la matière pre-

mière en monnaie frappée. Quelque soit le matériel, un seul mouvement de la machine fait tout ce qui est nécessaire. Ce matériel est changé et un petit morceau de métal qui tombe sur les plateaux situés en dessous, sous forme de pièce monnayée du royaume. Chaque face des pièces est estampée de son dessin et la tranche est faite en un moment. Ces presses travaillent avec une telle rapidité et une telle exactitude qu'elles peuvent fournir chacune cent pièces de monnaie par minute, et il n'y a plus d'une vingtaine de ces machines.

Récemment, on jugea nécessaire d'installer quelques nouvelles presses pour



CLOTURES BLANCHES DE PAGE

Obtenez la Meilleure. Genres pour Pelouses, Fermes, et Ranches. Faites de broche à haut carbone, galvanisée et ensuite peinte en blanc. Broche plus tenace et plus forte que celle qui est employée dans aucune autre clôture. Obtenez les prix de 1909 et brochure illustrée. THE PAGE WIRE FENCE CO., LIMITED Plus grands fabricants de clôtures et de barrières au Canada. 505-511 NOTRE DAME ST. WEST, MONTREAL 222PM

Quelques-uns des bons articles que nous fabriquons.

D'UN PRIX CORRECT ET DE BONNE QUALITÉ.



- Bon Fonctionnement
- Bonne Durée
- Bonne Apparence et
- Bonne Vente.



Vendus par l'intermédiaire des Marchands de Gros.



THE DOWSWELL MFG. CO., LTD.

HAMILTON, - - ONTARIO.

Agents: Harry F. Moulden, Winnipeg, Man. W. L. Haldimand & Son, Montréal, Qué.

GILBERTSON'S

COMET

Non surpassée pour la qualité ou le finissage par aucune Tôle Galvanisée, d'une marque quelconque sur le marché.

ALEX. GIBB, - 13 rue St-Jean, Montréal

Seul Agent canadien

W. GILBERTSON & Co., Limited
Fabricants.

Pontardawe, Wales

Jardine Universal Ratchet Clamp Drill.

(Perceuse à Rochet Universelle de Jardine.)

Employée dans toutes sortes de manufactures pour les réparations urgentes aux machines.

Tous les ateliers de machines et de chemins de fer devraient l'employer.

Les constructeurs de ponts, les poseurs de voies ferrées et les ouvriers en constructions métalliques en ont besoin constamment.

A. B. JARDINE & CO.
HESPELER, ONT.

RASOIR "RADIUM" de H. BOKER & CO.



Affilé par les ouvriers les plus habiles, tous experts dans leur partie. La matière, la main d'œuvre et le fini de ces Rasoirs sont parfaits; chaque Rasoir est garanti durer la vie d'un homme. Demandez notre Brochure Gratuite, "Some Pointers for Gentlemen who shave themselves."

(Quelques Indications pour les Hommes qui se rasent eux-mêmes.)

McGILL CUTLERY CO., Regd.
Boîte Postale, 366, Montréal.

PAIN 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.

POURQUOI PAYER PLUS de 8c., quand vous pouvez acheter une Lampe Electrique Incandescente, satisfaisante pour 8c. Nos prix répondent aux conditions monétaires du marché.

THE ECONOMIC LAMP CO.
P. O. B. 1613 - BOSTON, MASS. U.S.A.

faire face à la demande croissante qui se produisait pour les pièces en bronze. Dans le dernier rapport annuel—celui de 1906, publié par le chef et contrôleur de la Monnaie, M. Ellison Macartney, il y a des pièces de bronze en nombre qui n'a jamais été surpassé depuis l'année 1862. Une partie de la demande était due à l'activité du commerce, activité qui s'était propagée même parmi la classe des colporteurs, tandis que le récent développement des tramways dans tout le Royaume-Uni avait aussi eu un effet stimulant sur l'appétit public pour les pièces de bronze; mais la principale cause fut indubitablement le développement merveilleux de l'emploi des machines automatiques fonctionnant au moyen d'une pièce de deux pence. Une enquête fut faite par le département parmi les diverses Compagnies de tramway, de lumière électrique, de gaz et de machines automatiques et révéla quelques faits très intéressants. Au cours de cette enquête on apprit qu'un gros total d'environ quatre cent vingt-cinq tonnes, soit 190,500 livres sterling, était ainsi retiré de la circulation et enfermé dans les machines automatiques. En dehors du territoire couvert par l'enquête, il fut admis qu'au moins 60,000 livres sterling étaient absorbées dans le reste du Royaume-Uni, formant environ un total de 250,000 livres sterling retirées d'une manière permanente de la circulation. Ceci, entre parenthèse, n'est pas du tout une mauvaise chose pour la Monnaie ou la nation. Un profit net de plus de 138,000 livres sterling fut fait sur la frappe des pièces en bronze en 1906, ce qui contribua beaucoup à augmenter l'excédent des recettes sur les dépenses—excédent se montant à près d'un demi-million de livres sterling. Dans son ensemble, la Monnaie offre une bonne balance de compte, car depuis 1872, il y a eu un profit net annuel de près d'un quart de million; ce profit se fait entièrement sur l'argent et le bronze, car il y a une perte réelle, bien que faible, sur l'or. En ce qui concerne l'or, la monnaie y pose simplement sa marque, quand il est reçu de la banque. Les autres pièces sont des jetons: le souverain britannique vaut une livre sterling (et fréquemment plus que cela à l'échange) cette intégrité de valeur signifie une perte constante pour la Monnaie, parce que l'or anglais poinçonné épargne au joaillier l'ennui de le faire essayer et sert, par conséquent, largement à des usages auxquels il n'était pas destiné à l'origine. Dans les trente-six dernières années des pièces d'or pour presque 200,000,000 de livres sterling ont été frappées à Tower Hill, et la quantité de cet or qui existe encore en Grande-Bretagne serait l'objet d'un calcul intéressant, s'il y avait quelque moyen d'arriver à un résultat exact.

COURROIES
"MAPLE LEAF"
en
TOILE de COTON PIQUÉ
DOMINION BELTING CO. LTD.
HAMILTON, CANADA.

Maison Fondée en 1870.

Auguste Couillard

Importateur de

FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE
VERRES A VITRES, PEINTURES, ETC.

Spécialité: Poêles de toutes sortes.

Nos. 233 & 239 rue St-Paul

Ventes 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 maille. Messieurs les marchands de la campagne seront toujours servis aux plus bas prix du marché.

HORMIDAS CONTANT, Entrepreneur.
Plâtrier, 609 Berri. Phone Bell Est-1177.

Meules en Corindon et en Emeri.

Machinerie de Meulage.

Pierres à Huile "Beaver."

CANADIAN HART WHEELS, LTD.,
454 Barton St. E. HAMILTON, ONT.

AGENTS POUR L'EST:

H. A. DRURY & CO.
317, rue Craig Ouest, MONTREAL.

Procurez-vous le catalogue.

Il y a une limite à la somme totale de travail que vous pouvez donner. Ne croyez pas que vous puissiez ajouter beaucoup à cette somme en travaillant la nuit et le dimanche.

W. LAMARRE & CIE

Marchand de

BOIS ET CHARBON

Foin, Paille, Avoine, etc

242 AVENUE ATWATER

Correspondance

solicitée.

Près St-Jacques

Bell Tel. Mount 608.

Marchands 1226.

Bell Main 5141 Marchands 642

Chartrand & Turgeon

COMPTABLES

55, rue St-François-Xavier

MONTREAL

Pesée et compte

Tôt ou tard, chaque pièce de monnaie arrive dans la salle de pesée. Là se trouvent cinquante instruments délicats essayant sans cesse de découvrir quelque défaut dans les pièces de monnaie soumises à leur jugement. Chaque machine à peser est sous verre, de sorte qu'elle n'est pas dérangée par la poussière ou les influences atmosphériques. Convenablement ajustée, elle pèse une petite pièce de bronze ou un souverain avec la même impartialité. D'un appareil qui sert à fournir les pièces à la balance, celles-ci glissent sur le plateau de la balance. Si une pièce est trop légère, elle est rejetée dans un récipient, si elle est trop lourde, elle est rejetée dans un autre; si son poids est exact, elle rejoint les autres bonnes pièces dans la salle centrale, d'où elle est retirée pour qu'elle puisse remplir sa destinée dans les échanges et les marchés du monde.

Comme preuve de l'activité de ces machines, on peut mentionner que pendant la dernière année pour laquelle il a été fait des rapports, ces machines ont examiné 118,853,028 pièces et en ont admis 112,909,830. La plus grande proportion des pièces rejetées était en or; près d'un quart de celles-ci ont été refondues et il est intéressant d'observer que ceci est dû à la qualité inférieure d'une grande quantité de l'or reçu pour le monnayage. Une des choses les plus remarquables de la Monnaie est la machine à compter. Cette machine peut compter 12,000 livres sterling d'argent en une heure sans aucune erreur, et elle dispose d'une tonne de pièces de bronze, 110,000, en quarante-cinq minutes.

Rapport de brevets

MM. MARION & MARION, solliciteurs de brevets, Montréal, Canada, et Washington, E.-U., fournissent la liste suivante de brevets Canadiens récemment obtenus par leur entremise.

Tout renseignement à ce sujet sera fourni gratis en s'adressant au bureau d'affaires s'plus haut mentionné.

- Nos
- 117919—Albert Treand, Nominique, Qué. Clef de tuyaux.
 - 117958—Frédéric de Mare, Bruxelles, Belgique. Procédé pour obtenir des pellicules incombustibles pour vues animées.
 - 117963—Johann G. Bodemer, Zschopeau, Allemagne. Levier d'embrayage pour métier automate.
 - 117969—Westcote R. Lyttleton, Rakala, N.-Zélande. Appareil tourneur de feuilles de musique, etc.
 - 118037—Gaston C. de Briailles, Paris, France. Fabrication d'acide sulfurique.
 - 118040—Charles Desmarais, Hull, Qué. Extracteur de pierres concassées par le foret.

Banque d'Hochelaga

(AVIS DE DIVIDENDE)

Avis est par les présentes donné qu'un dividende de deux pour cent (2%), égal au taux de huit pour cent (8%) par année sur le Capital payé de cette Institution, a été déclaré pour le trimestre finissant le 31 mai prochain et sera payable au Bureau-Chef de cette Banque et à ses succursales, le et après le premier jour de juin prochain, aux actionnaires inscrits au registre le 17 mai prochain.

Par ordre du Conseil de Direction,

M. J. A. PRENDERGAST,
Gérant-Général.

Une sorte de brouillard plane sur les phrases longues, embrouillées. Employez les mots comme s'ils étaient de l'argent — suffisamment, mais pas plus. Chaque mot a sa valeur spécifique.

LA BANQUE NATIONALE

FONDÉE EN 1860

Capital	- - -	\$2,000,000
Réserve	- - -	900,000

Notre service de billets circulaires pour les voyageurs "Travellers Cheques" est en opération depuis un an et a donné satisfaction à tous nos clients; nous invitons le public à se prévaloir des avantages que nous offrons.

Notre bureau de Paris,
RUE BOUDREAU
7, SQUARE DE L'OPERA

est très propice aux voyageurs canadiens qui visitent l'Europe.

Nous effectuons les virements de fonds, les collections, les paiements, les crédits commerciaux en Europe, aux Etats-Unis et au Canada, aux plus bas taux.

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" et vous serez satisfait.

ALEX. DESMARTEAU

COMPTABLE, AUDITEUR

SPÉCIALITÉ:—

Liquidation de Faillites
Compromis effectués

54 à 60, rue Notre-Dame Est, - MONTREAL.

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne rapporte rien.

Ontario Silver Co., Limited,

NIAGARA FALLS, Canada.

MANUFACTURIERS DE

Cuillers, Fourchettes, Coutellerie,
et Articles en Plaqué.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ET NOS COTATIONS.

Obtenez Cette avant de bâtir. Elle dit pourquoi les matériaux en métal à l'épreuve du feu sont meilleur marché du commencement à la fin—elle dit pourquoi une espèce est meilleur marché qu'il soit prudent d'acheter. Peu importe que vous desirez construire ou réparer, à l'intérieur ou à l'extérieur, faites venir le livre. Informez-vous au bureau. 3F

PEDLAR People of Oshawa
Montreal, Toronto, Halifax, St. John, Winnipeg, Vancouver

Laurence & Robitaille

MARCHANDS DE

Bois de Sciage et de Charpente

BUREAU ET CLOS

Coin des rues Craig et St-Denis

Bell Est., Main 1488. MONTREAL

Tél. des Marchands, 804.

CLOS AU CANAL

Coin des rues William et Richmond

B 11 Tél., Main 3844

PRÊTS ET OBLIGATIONS HYPOTHECAIRES

Pendant la semaine terminée le 1er mai 1909

BUREAU DE MONTREAL EST

Date	Montant	Taux d'intérêt	Nom du Prêteur	Nom de l'Emprunteur	Affectant un ou des lots d'un quartier de Montréal ou autres villes	Nature de l'acte
Avril 26	\$ 1500	4	Paul Zimmerman	The German Evangelical Congregation	St-Laurent	Prêt.
" 26	65000	6	The Yorkshire Ins. Co. Ltd	Kudore Dubeau	Lafontaine	"
" 28	1500	6	Crédit Foncier F.-C.	J. Ant Courtois	"	"
" 28	500	6	Jos. R. Mainville	Nap. Brals	"	Obligation.
" 28	275	8	Avila Paré	Arth. Jolicoeur	Papineau	"
" 28	1250	6	Horm. Lapointe, sr.	J. Louis Cou lé.	St-Laurent	"
" 28	2500	6	Robt Gruenwald	Carl Rosenberg	"	"
" 29	3278	5	Enfants m. de F. X. Lavigneur	Vve F. X. Lavigneur	St Jacques	"
" 30	1300	6	Vve Onesime Girard	Horm. Vallée	Ste Marie	"
" 30	310	6	Mélina Bruyère	Alb. Parizeau et al.	Papineau	"
" 30	4200	6	Crédit Foncier F.-C.	Dame Pacifique Brouillet	St-Louis	Prêt.
" 30	1806	6	Guy R. Dewar et R. B. Hall in-trust	Carl Rosenberg	St-Laurent	Obligation.

BUREAU DE MONTREAL OUEST

Date	Montant	Taux d'intérêt	Nom du Prêteur	Nom de l'Emprunteur	Affectant un ou des lots d'un quartier de Montréal ou autres villes	Nature de l'acte
Avril 26	\$ 4000	6	Fred. Jones	Patrick Henry	Ste-Anne	Prêt.
" 26	2500	6	Vve Harry N. Wilkinson	Emma Plow	St-André	"
" 27	16000	6	John et Wm F. Carsley in-trust for Wm Carsley	Succ Samuel Carsley	St-Georges	Hypothèque
" 27	2500	6	Chs Cushing	Benj H. Lusher	St-André	"
" 28	747850	5	The Commercial Union Ass. Co. Ltd	The S. Carsley Co. Ltd.	Ouest	Prêt.
" 28	800	6	Arth. Delle	Vve F. X. Delle	St-Joseph	"
Mai 1	16000	5 1/2	Vve John K. Reid	Abr. Rudolph	Ouest	"

BUREAU D'HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

Date	Montant	Taux d'intérêt	Nom du Prêteur	Nom de l'Emprunteur	Affectant un ou des lots d'un quartier de Montréal ou autres villes	Nature de l'acte
Avril 26	\$ 1700	6	Chs Paquin	Zotique Neveu	St-Denis	Obligation.
" 26	2500	6	Dame Wm Clelland, jr	Robert Neville, jr	Ville St-Louis	Prêt.
" 26	2500	6	Vve Maxime David	Aggeo Benoit	St-Henri	Obligation.
" 26	58000	7	The Trust & Loan Co.	Jos. Adelard Descarries	Lachine	Prêt.
" 27	900	6	Vve Amédée Martin es-qual.	Emmanuel Brisebois	St-Denis	Obligation.
" 27	7000	6	F. X. Lemire et al	Walter Reed	Maisonneuve	"
" 27	6500	6	Crédit Foncier F.-C.	Lucien Gagnon	Ville St-Louis	Prêt.
" 27	3000	6	"	Alcide Leclair	Lachine	"
" 27	500	7	Alex. Deslauriers	Alain Gagné	Hochelaga	Obligation.
" 27	8000	6 1/2	The Westmount Land Co	John Stewart	Westmount	Prêt.
" 27	6000	6 1/2	Dame Chs Gurd	Wm Rutherford	"	"
" 27	3000	6	Succ. John Coristine	Harold Rolph	Lachine	"
" 27	3500	6	Vve Edwin Mallette	Lucien Germain	Verdun	Obligation.
" 27	1309	6	Alf. Desève	Jos Piquette	Maisonneuve	"
" 27	475	7	J. Ernest Legault	J. B. Lapierre	Ville Emard	"
" 27	600	6	Alph. Renaud	Adelard Legault	"	"
" 27	1000	7	J. Ludger Archambault	Jos. Levi Tremblay	Outremont	"
" 28	750	7	Horm. Gauthier	Jos. Edm.	St-Denis	"
" 28	12000	5 1/2	Succ. Wm Dow	W. H. Creed	Westmount	Prêt.
" 28	2000	6	Vve Oliv. Bouchard	Albert Piché	Ville St-Louis	Obligation.
" 28	1000	7	Alfred Bureau	Victor Houle	Longue-Pte	"
" 28	1200	5	Herm. Théoret	Adel. Theoret	Ile Bizard	"
" 28	2500	6	F. X. Jodoin	Horm. Maisonneuve	St-Gabriel	"
" 28	2000	6	Clovis Roy	Jos. Gaudias Benoit	Maisonneuve	"
" 28	500	6	Vve P. M. Kreuzbürg et al.	Vve Norb. F. Racine	St-Henri	"
" 28	2000	6	Vve L. H. Toupin	Richard J. Lunny	Mont Royal	"
" 29	1900	6	Geo. Brousseau	Jos. Hardy	St-Denis	"
" 29	200	8	La Caisse Populaire	J. Hector Bernier	Ste-Marie	"
" 29	3000	6	Dame Arth. St-Germain	Ed. Dubuis	Duvernay	"
" 29	300	6	Egnasse Rodrigue	Ferd. Langlois dit Lachapelle	St-Denis	"
" 29	1500	6 1/2	Ed. Martineau	Ovila Michaud	"	Prêt.
" 29	1000	6	Nap. Hevay	Evariste Boisclair	"	"
" 29	600	6	Pierre Millette	Prisque Amiot	"	"
" 30	12000	6	Horm. Lapointe, fils	Dame Emile Demers et al	Mont-Royal	"
" 30	4350	7	The Trust & Loan Co.	Rodol. Roy	St-Denis	"
" 30	2000	8	J. Lucien Gullbert	Dame Robt Deschênes	Maisonneuve	Obligation.
" 30	500	7	Zéph. Mayrand	Dame La Paré	Duvernay	"
" 30	1500	6	Vve André Monarque	La et Flavien Richer	St-Denis	"
" 30	3000	6	Crédit Foncier F.-C.	Succ. vve Gêrome Lecompte	St-Jean-Bte.	Prêt.
" 30	1500	6	Horm. Méloche, fils de Théodore	Conrad Comtois	DeLorimier	Obligation.
" 30	1300	6	Théodore Méloche	"	"	"
" 30	700	6	Alb. Dutoir	"	"	"
" 30	2000	7	Hudon & Orsali	Abr. Dupéré	"	"
" 30	6550	6	L'Alliance Nationale	Alf. Lapointe	Longue-Pte.	Prêt.
" 30	200	6 1/2	Henriette Casavant	Chs H. Lavallée	DeLorimier	Obligation.
" 30	8500	6	Crédit Foncier F.-C.	Lecavalier & Riel	Sault-au-Récollet	Prêt.
Mai 1	2100	6	Succ. vve Wm Irvine	Vve Robt Kent	St-Henri	Obligation.
" 1	2000	6	Alfred Dalbec	La Jeannotte dit Lachapelle	St-Denis	"
" 1	6000	6	Crédit Foncier F.-C.	Alph. Piché	Ville St-Louis	"
" 1	800	6	Mathilde Lecavalier	Jos. Payette	St-Henri	Prêt.
" 1	1500	6 1/2	Claude Genin	Honoré Paquin	Ville Emard	Obligation.
" 1	1800	4	Mary McDonald	Jeremiah McDonald	St-Denis	"
" 1	1000	6	Arth. Mirault	J. E. Languedoc	N. D. de-Grâces	"
" 1	6000	6 1/2	The Montreal Loan & Mortgage Co.	Dent Harrison	St-Henri	"
" 1	7500	5 1/2	Succ. A. F. Gault	Edw. Cecil Short	Westmount	"
" 1	7500	5 1/2	Succ. D. J. Hadley	"	"	Prêt.
" 1	5000	5 1/2	Alice M. Redpath	Traill Oman Lyall	"	"
" 1	4500	5 1/2	"	"	"	"
" 1	7000	6	Alex. F. Graham	Dame Jos. Léger	Ville St-Louis	"
" 1	12000	6	Succ. A. F. Gault	Wm Belcoliffe	Westmount	Obligation.
" 1	5500	5 1/2	Hew. A. Ramsay	A'b. F. Holland	"	"
" 1	580	6	Raph. Fortin	Aimé Hébert	"	"
" 1	200	6	Paul Aubertin	F. X. Laverdure	Longue-Pte.	"
" 1	5000	6	Mary Ann Kane	Nap. Deslauriers	Ville Emard	"
" 1	2300	6	Delle Hermine Prévoist	Dame Jos. Tremblay	Ville St-Louis	"
" 1	3000	6	Dame Guil. Couture	Zenophile P. Benoit	Maisonneuve	"
" 1	2500	6	Oscar Oliv Paquette	Dame Geo. Rabinovity	Ville St-Louis	"
" 1	1675	6	Léandre Bélanger	Naz. Bouvier	St-Jean-Bte.	"
" 1	1300	6	J. B. Méloche et ux or	Arth. Gendron	Duvernay et St-Denis	"
" 1	450	6	Dose Delima Muloin	Vve Etienne Ray	Westmount	"
" 1	1500	6	Onés. Fortin et al.	Ovila Lapierre	Maisonneuve	Prêt.
" 1	4000	6	Damase Gauthier	Trefflé Dubois	Duvernay	Obligation.
" 1	6100	5	Corp. Archépiscopale Catholique Romaine de Montréal	L'Oeuvre et Fabrique St-Georges	Ville St-Louis	"
" 1					"	Prêt.

La Banque Provinciale du Canada

Siège Central; 7 & 9, Place d'Armes, Montréal, Can.

Capital Autorisé \$2,000,000.00
 Capital Versé \$1,000,000.00
 Réserve et Surplus \$310,277.48

Conseil d'Administration:

Président: M. H. LAPORTE, de Laporte, Martin & Co
 Administrateur Crédit Foncier Franco-Canadien.
 Vice-Président: M. W. F. CARSLY, de S. Carsley & Co.,
 Grand Magasin Départemental;
 Honorable L. BEAUBIEN, Ex-Ministre de l'Agriculture.
 Monsieur G. M. BOSWORTH, Vice-Président "Canadian
 Pacific Railway Co."
 Monsieur ALPHONSE RACINE, de la Maison A. Racine
 & Co. Marchands en gros, Montréal.
 Docteur E. P. LACHAPPELLE, Administrateur du Crédit
 Foncier Franco-Canadien.
 TANCREDE BIENVENU, Directeur-Gérant ;
 A. S. HAMELIN, Auditeur-Général ; J. W. L.
 FORGET, Inspecteur ; ALEX. BOYER, Secré-
 taire.

Censeurs:

Président: Hon. Sir ALEX. LACOSTE,
 Ex-Juge en Chef de la Cour d'Appel.
 A. S. Hamelin, Auditeur.
 Sir LOMER GOUIN, Premier Ministre Provincial de la
 province de Québec.

Département d'Épargne

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'inté-
 rêt s'élevant graduellement jusqu'à 3 1/2 p. c. l'ac, suivant
 termes Intérêt de 3 p. c. sur dépôts payables à demande.

37 SUCCURSALES DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

Correspondants à l'Étranger:

Etats Unis : New-York, Boston, Buffalo, Chicago.
 Angleterre, France, Allemagne, Autriche, Italie.

Plafonds en Metal Oshawa

Appropriés au plus bel édifice.
 Coût ent assez peu. Réduisent
 les risques de feu. Deux mille
 dessins pour magasins, vesti-
 bules, entrepôts, églises, rési-
 dences etc. Ecrivez et demandez brochure illus-
 trée montrant des dessins exclusifs de Pedlar. 5F

PEDLAR People of Oshawa

500 Queen St. East, Halifax, St. John, Winnipeg, Vancouver

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.
 Capital payé - - - - - \$3,500,000
 Fonds de Réserve, - - - - - \$3,500,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.
 A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Sur-
 intendant des Succursales.

- Succursales dans la Province de Québec:
- ARTHABASKA
 - CHICOUTIMI
 - DRUMMONDVILLE
 - FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
 - KNOWLTON (STATION)
 - LACHINE LOCKS
- MONTREAL—
- RUE ST-JACQUES—
 - RUE STE-CATHERINE—
 - MAISONNEUVE—
 - MARKET AND HARBOUR—
 - ST-HENRI—
- QUÉBEC
- RICHMOND
 - SOREL
 - ST. CÉSaire
 - STE-FLAVIE STATION
 - ST-OURS, QUÉ.
 - STE. THERESE DE BLAINVILLE
 - VICTORIAVILLE
 - VANCOUVER, Westminster Ave.
 - WATERLOO

67 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.

Denis Advertising Signs, Limited

Tout récemment, nous avons parlé de l'agencement intérieur des magasins et fait ressortir qu'un aménagement attrayant et bien compris était un excellent moyen de publicité.

Mais l'extérieur du magasin peut, lui aussi, être diversement agencé dans le même dessein d'attirer la clientèle.

Depuis que l'électricité a été mise au service de la réclame, on est parvenu à obliger, à forcer les gens à s'intéresser, même malgré eux, à certains produits que, sans les annonces lumineuses, ils auraient continué peut-être à ignorer.

Dans notre ville, ces annonces lumineuses ont, depuis quelques années, augmenté considérablement en nombre et en importance; dans l'Ouest de la rue Ste-Catherine on ne les compte plus. Les unes sont fixes, les autres changeantes, mais toutes généralement sont ce qu'elles doivent être, attrayantes. Elles frappent, elles gravent tantôt le nom du magasin, tantôt le nom d'une marchandise dans la mémoire, et le but de l'annonceur se trouve rempli.

Le pionier au Canada de l'enseigne électrique est la Denis Advertising Signs Co., les fabricants d'enseignes bien connus dont le vaste établissement, 150 rue Craig Ouest, est le comptoir par excellence pour les enseignes de tout genre.

Cette compagnie occupe quatre étages et un sous-sol ayant ensemble une superficie de 15,000 pieds carrés. Au premier étage sont les bureaux et le département des enseignes; le département des enseignes occupe également tout le deuxième étage; au troisième, on trouve le département spécial de l'électricité; le quatrième étage est réservé au département de construction, alors que le sous-sol est affecté aux matières premières et aux marchandises en stock.

L'espace nous manque pour donner ici avec quelque détail un aperçu de la variété des enseignes que cette maison a établies.

Mais la Denis Advertising Signs, Ltd., a eu l'heureuse idée de publier un splendide catalogue illustré dans lequel nombre de photographes parlent aux yeux mieux que nous ne saurions le faire à l'esprit de nos lecteurs.

Nous engageons donc les marchands qui auraient l'intention de faire quelque genre de publicité que ce soit à l'extérieur de leur magasin, ou sur des clôtures, des poteaux, des murs, sur les toitures même, de s'adresser à la Denis Advertising Co. qui fait tous les genres d'enseignes sans exception, lumineuses ou non, en relief, peintes, etc... sur bois, sur métal, sur verre, etc.

Pour mieux fixer vos idées demandez le catalogue illustré.

AVIS AUX MANUFACTURIERS

Les manufacturiers de la Province de Québec, qui ne sont pas déjà représentés à Toronto et qui désirent l'être feront bien de correspondre avec la

Canadian & Foreign Agencies,
 100 Amelia St., Toronto

16-6.

GEO. GONTHIER
 EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
 Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
 11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
 TEL. BELLE, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé.....\$14,400,000.00
 Fonds de Réserve..... 12 000,000.00
 Profits non Partagés..... 217,628 56

SIÈGE SOCIAL, MONTREAL.

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and
 Mount Royal, G.C.M.G., Président Honoraire
 Hon. Sir George Drummond, K.C.M.G., C.V.O.,
 Président

Sir Edward Clouston, Bart., Vice-Président | James Ross
 A. T. Paterson Hon. Robt. Mackay
 R. B. Angus Sir William Macdonald
 E. B. Greenbields J.C. R. Hosmer

Sir Thos. Shaughnessy, K.C.V.O., David Morrice
 Sir Edward Clouston, Bart., Gérant-Général
 A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Mont-
 réal

C. Sweeny, Surintendant des succursales de la
 Colombie Anglaise.
 W. E. Stavert, Surintendant des succursales des
 Provinces Maritimes.

F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
 E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario
 D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces
 Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES:

135 Succursales au Canada.

- Grande-Bretagne, Londres, Bank of Montreal—
 47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
- Etats-Unis, New-York—31 Pine St., R. Y. Hebden
 W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
- Chicago, Banque de Montréal—J. M. Greata, Gér.
 Spokane, Wash., Bank of Montreal
- Terre-Neuve: St. John's, Bank of Montreal
 Birchy Cove, Baie des Isles, Bank of Montreal
 Mexico, D. F., Bank of Montreal.
 T. S. C. Saunders, Gérant

**Richmond and Drummond
 Fire Insurance Company.**

Siège Social: Fondée
 RICHMOND, QUÉ. EN 1879
 Capital \$250,000
 Déposé au gouvernement du Canada 60,000

HON. WILLIAM MITCHELL, Président.
 ALEX. AMES, Vice-Président.
 J. C. McCaig, Gérant. S. C. FOWLER, Secrétaire
 J. A. BOTHWELL, Inspecteur.

JUDSON G. LEB, Agent Résident,
 Edifice Guardian Building, 160 St Jacques
 MONTREAL, QUÉ.

On demande des agents dans
 les districts non représentés.

Assurances

LA NECESSITE DE L'ACTUAIRE ET SES DEVOIRS

Conférence faite par M. Percy O. H. Papps, actuaire de la Mutual Benefit Life Insurance Co., Newark, N. J., devant le second Conventum annuel de l'Association des assureurs sur la vie, du Canada.

Quand votre président m'a invité à prendre la parole devant cette assemblée, j'ai senti que vous me faisiez un compliment peu ordinaire. Je suis Canadien de naissance et j'ai le sentiment que lorsque j'ai quitté le Canada, il y a juste un an, j'ai dû laisser derrière moi une bonne réputation et un grand nombre d'amis, sans quoi, vous ne m'auriez pas accordé le privilège de prendre la parole devant vous aujourd'hui. Vous verrez que tout en reconnaissant la responsabilité que j'ai assumée en acceptant votre invitation, j'apprécie également l'honneur qui m'est fait.

Le titre qui m'avait été indiqué pour ma conférence était: "La nécessité et les fonctions du département des actuaires." J'ai pris la liberté de changer ce titre pour le suivant: "La nécessité de l'actuaire et ses devoirs," car les devoirs de l'actuaire sont plus étendus que ceux du département des actuaires et l'actuaire est responsable du travail de son département. Je pense que vous serez très intéressés d'entendre quelque chose au sujet des relations qui existent entre l'actuaire et les agents. Ceci, comme vous le verrez, m'obligera à dire quelque chose de la personne et du caractère aussi bien que des devoirs de l'actuaire. Vous m'excuserez donc si parfois je ne suis pas les mots mêmes de mon texte.

On peut dire que la nécessité de l'actuaire s'est développée en même temps que l'assurance-vie. La première police d'assurance-vie que nous connaissions fut prise le 15 juin 1583, à l'office de l'assurance, au Royal Exchange, à Londres.

Les particularités de cette police sont connues, parce qu'elle donna lieu à la première réclamation qui ait été contestée. La police était payable au cas où la

P. A. GAGNON

COMPTABLE LICENCIÉ
(Chartered Accountant)

Chambre 801 Edifice New-York Life
11 Place d'Armes, - - MONTREAL
Bell Main 4912

"La Providence"

ASSURANCE CONTRE LE FEU

Bureau Principal: 52, rue St-Jacques,
MONTREAL.

SPÉCIALITÉS: Risques Commerciaux à 20 p.c. de réduction—Pourquoi tous les marchands ne profiteraient-ils pas de ce grand avantage?—La Cie n'a aucune réclamation non payée—On demande des Agents—S'adresser à

L. A. PICARD, Gérant.

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marion & Marlon, Ingénieurs-Consuls. Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal,
{ et 907 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD

WILKS & MICHAUD

Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les Provinces
Règlement d'affaires de Faillites

601 BATTISE BANQUE DES MARCHANDS

Téléphones { BELL MAIN 5500 MONTREAL
{ MARCHANDS 849

Beaucoup de Bonnes Places attendent les Hommes Corrects.

Beaucoup de territoire désirable est inoccupé prêt pour les hommes qui peuvent démontrer leurs capacités. Plans de police récemment révisés, parfaitement d'accord avec les nouvelles lois, avec des taux de prime raisonnables et des valeurs libérales et correctes.

Etes-vous un d'eux?

UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
FRED. E. RICHARDS, Président, PORTLAND, MAINE

HENRI H. MORIN, Agent chef pour le Canada,
151 rue St-Jacques, Montréal, P. Q.

WALTER I. JOSEPH, Gérant de l'Agence de
Montréal, 151 rue St-Jacques.

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André,
Montréal.

Avez-Vous Vu à propos des bardeaux de la Brochure 100 ans? Elle enseigne comment Gratuite obtenir meilleure valeur pour votre argent en couvrant tout ce qui vaut la peine d'être bien couvert. Elle prouve l'économie que nous vous ferons faire. Nouvelles pour vous à propos de bardeaux qui durent un siècle. Obtenez un exemplaire. Informations au plus proche bureau. 6P

PEDLAR People of Oshawa
Montréal, Toronto, Halifax, St. John, Winnipeg, Vancouver

personne assurée mourrait dans l'espace de douze mois et l'assuré mourut le 25 mai 1584. Les assureurs contestèrent la réclamation en se basant sur ce que l'assuré avait vécu plus que douze mois de vingt-huit jours chacun, mais les juges déclarèrent que la police couvrait une année entière. Ce contrat était donc ce que nous connaissons comme police adu rée d'un an, et la prime exigée était au taux de \$80 par \$1,000. Nous ne savons pas quel était l'âge de l'assuré, mais il n'est pas probable qu'un homme âgé aurait été assuré par les Compagnies d'assurance de cette époque; aussi il semble probable que le taux chargé était quatre à cinq fois celui qui serait exigé aujourd'hui pour une police similaire. Avec une telle échelle de primes, une Compagnie d'assurance pourrait être probablement administrée en toute sécurité sans le service d'un actuaire.

La Compagnie d'assurance-vie la plus ancienne qui soit connue, est, dit-on, la Société d'Assurance pour veuves et orphelins. Cette Société fut fondée en 1699 et fonctionnait d'après le plan de répartition. Inutile de dire qu'elle a cessé d'exister depuis longtemps. Vint ensuite la Compagnie d'assurance sur la vie "Amicable", fondée en 1705. D'après Walford, dans son histoire de l'assurance-vie, le plan d'origine de cette Compagnie était le suivant: La Compagnie devait avoir deux mille membres. Un sixième des contributions totales reçues devait être partagé entre les bénéficiaires des assurés qui mouraient pendant la première année; pendant la seconde année, si le nombre total était enrôlé, une somme de \$4,000 devait être partagée et comme les contributions totales devaient être de \$12,000 par an, \$10,000 représentaient un tiers des contributions. Pendant la troisième année, on devait faire une répartition de \$8,000, c'est-à-dire, des deux tiers; pendant la cinquième année et les années suivantes, on devait partager \$10,000, soit les cinq sixièmes. Si on n'obtenait pas le nombre total de deux mille membres, la somme à partager devait être réduite en proportion. Il est évident que la somme de \$2,000 par an était destinée à payer les dépenses, car il paraît que chaque membre versait la même somme, c'est-à-dire, \$6 par an sans considération d'âge. Il est impossible de juger si cette prime

LES Débits d'une Compagnie d'Assurance Industrielle forment UNE MINE NON DÉVELOPPÉE pour l'ASSURANCE ORDINAIRE. Notre Contrat à Salaire et à Commission offre des occasions exceptionnelles aux hommes qui peuvent faire à la fois de l'Assurance Industrielle et Ordinaire.

THE UNION LIFE ASSURANCE COMPANY

Bureau Principal: EDIFICE UNION LIFE, TORONTO.

47 Succursales au Canada, de Vancouver à Halifax.

L'ASSURANCE MONT-ROYAL

Compagnie Indépendante (Incendie)

Bureaux : 1720 rue Notre-Dame

Coin St-François-Xavier, MONTREAL

RODOLPHE FORGET, Président.

J. E. OLIVANT, Jr., Gérant-Général.

Protégez vos Glaces contre les Accidents

PAR UNE POLICE DANS LA
COMMERCIAL BURGLARY & PLATE GLASS INSURANCE CO.
Bâtiise New York Life, Phone, Main 2367
ISIDORE CREPEAU, Gérant,
AGENTS DEMANDÉS

SUN LIFE OF CANADA

AU 31 DECEMBRE 1908

Actif \$29,238,525.51
Surplus sur tout le Passif et le
Capital, Hm 34 et 3 p.c. Standard 2,596,303.96
Surplus d'après l'Étalon du Gouv. 4,118,491.91
Revenu en 1908 6,949,601.98
Assurances en vigueur 119,517,740.89

Ecrivez au bureau chef à Montréal pour avoir la petite
brochure intitulée "Prosperous and Progressive."

LES POLICES DE LA SUN LIFE SONT FACILES A VENDRE

LA COMPAGNIE

'EQUITABLE'

D'ASSURANCE MUTUELLE CONTRE LE FEU

Une des plus Fortes Compagnies locales
ayant plus d'argent disponible en mains pour
le total d'assurance qu'elle porte, c'est-à-dire
que son surplus de réserve est le plus élevé.

BUREAU

160, rue ST-JACQUES - MONTREAL

S. T. WILLET, PRESIDENT F. CAUTHIER, GERANT

LA CANADA LIFE A PAYÉ

en 1905, aux détenteurs de polices ou
à leurs représentants : : : : :

\$3,272,000

contre des paiements similaires de

\$4,954,000

faits par les vingt-et-une autres com-
pagnies Canadiennes.

(ÉTABLI 1855)

The Phoenix Insurance Company
OF BROOKLYN

TOTAL DE L'ACTIF - - \$8,719,795.33

Robert Hampson & Son, Agents,
5 ST. JOHN STREET

était élevée ou non. La somme à payer
en réclamations, chaque année, étant
fixée, le montant de chaque réclamation
dépendait entièrement du nombre de ré-
clamations se produisant chaque année.

"L'Amicable" fut absorbée par la
"Norwich Union", en 1866, mais il n'est
pas probable que le plan originel fut sui-
vi très longtemps. En tout cas, un tel
plan permettrait à une Compagnie de se
dispenser des services d'un actuaire.

Voilà ce qui concerne les débuts de la
profession d'actuaire qui était alors dans
son enfance. Il ne se passa pas long-
temps avant qu'on ne reconnût qu'il en
coûtait plus d'assurer un homme de cin-
quante ans qu'un homme de trente ans.
En fait, la Compagnie "Amicable" recon-
nut ceci, refusant d'admettre tout hom-
me ayant plus de quarante-cinq ans. La
première table de mortalité fut préparée
par M. E. Halley et publiée en 1683. M.
Halley n'était probablement pas considé-
ré comme un actuaire, mais il doit cer-
tainement avoir été un mathématicien,
car il était l'astronome royal d'Angleter-
re. Cette table fut suivie de beaucoup
d'autres, notamment de celles de North-
ampton et de Carlisle et plus tard par les
tables préparées d'après l'expérience des
Compagnies d'assurance sur la vie. Ces
tables rendirent possible de calculer les
primes exigées pour les divers genres
d'assurance et les divers âges, à la date
de l'assurance. Les actuaires étaient res-
ponsables du calcul de ces tables et de
leur application après leur établissement.
Ceci nous amène à ce qui est probable-
ment la première nécessité de l'actuaire,
à savoir: la réunion des statistiques et
l'application des données obtenues au
calcul des taux de primes.

Le coût naturel de l'assurance d'une
vie augmente chaque année à mesure que
l'homme assuré devient plus âgé; mais
après un certain âge, la puissance de pro-
duction d'un homme décroît (généralement
plutôt qu'elle n'augmente. Cela fait qu'il
est nécessaire de calculer un taux de pri-
mes moyen qui sera équivalent au taux
naturel accru et souvent de faire en sor-
te que les primes soient payées unique-
ment pour un nombre d'années limitées.
Cela fait aussi qu'il est nécessaire qu'une
Compagnie mette de côté les sommes
payées en surplus pendant les premières
années pour former un fonds de réserve
pour les années futures. Le calcul de ce
fonds de réserve incombe naturellement
à l'actuaire et là nous trouvons la deux-
ième nécessité de l'actuaire, à savoir, le
calcul des responsabilités d'une compa-
gnie d'assurance sur la vie au point de
vue d'une police.

Dans les premiers temps de l'assuran-
ce, la table Northampton était d'un grand
emploi. Vous vous rappelez que cette ta-
ble était basée sur le registre des décès
uniquement. On rapporte que le docteur

LA "FONCIERE"

COMPAGNIE D'ASSURANCE
CONTRE L'INCENDIE

Capital Autorisé \$1,000,000

Bureau principal,

No 10, BOULEVARD ST-LAURENT

TARIF INDEPENDANT

J. H. L. MARCIL, Directeur Gérant.

Enfermez vos soucie de bureau dans
votre place d'affaires pendant la nuit. Il
pourrait arriver que le lendemain matin
ils aient disparu.

WESTERN ASSURANCE CO.

INCORPORÉE EN 1851

AUTIF, au-delà de - - \$3,130,384.82

Bureau Principal: TORONTO, Ont.

Hon. GEO. A. COX, Président.

W. R. BROCK, Vice-Président.

W. B. MEIKLE, Gérant-Général.

C. C. FOSTER, Secrétaire.

Succursale de Montréal:

189 rue Saint-Jacques.

ROBT. BICKERDIKE, Gérant

COMPAGNIE D'ASSURANCE
(CONTRE L'INCENDIE)

MANITOBA

Polices garanties par la Liverpool & London &
Globe Insurance Company.

Pour Agences, s'adresser au Bureau-Chef:
112 rue St. Jacques, Montréal.

Sir Edward S. CLOUSTON, Bart., Président.

J. GARDNER THOMPSON

Directeur-Gérant.

J. W. BINNIE, Secrétaire

METROPOLITAN

Life Assurance Co'y of New York

(Compagnie à Fonds Social)

Actif \$236,927,000

Polices en vigueur au
31 décembre 1908. 9,960,106

En 1908, la compagnie
a émis au Canada
des polices pour \$16,812,000

Elle a déposé entre les
mains du Gouver-
nement Canadien,
exclusivement pour
les Canadiens \$5,500,000

Il y a plus de 300,000 Canadiens
assurés dans la METROPOLITAN.

Price s'aperçut que le nombre des baptêmes enregistrés correspondait assez bien avec le nombre des décès et il admit que le nombre des naissances était approximativement égal à celui des décès. Si tel avait été le cas, la population serait restée stationnaire et le nombre des décès seul aurait donné le taux exact de la mortalité. Il paraît qu'il y avait un certain nombre de baptistes dans le Northampton et en conséquence, le nombre des baptêmes enregistrés ne correspondait pas au nombre des naissances. En tout cas, la table Northampton donne un taux de mortalité trop élevé et ceci causait une perte sérieuse au gouvernement britannique dans la vente des annuités basées sur cette table. D'un autre côté, les primes fixées pour l'assurance-vie, primes qui étaient basées sur cette table, créèrent un surplus considérable pour les Compagnies d'assurance vie. Ce fait conduisit au système qui consiste à permettre aux porteurs de polices de participer au surplus ainsi gagné et eut pour résultat naturel une troisième nécessité de l'actuaire, à savoir la répartition du surplus.

En calculant une prime devant s'appliquer à toute espèce d'assurance sur la vie, il est nécessaire d'employer une table de mortalité; mais il est aussi nécessaire d'y ajouter un certain taux d'intérêt. L'actuaire devint donc expert en calcul concernant les intérêts. Il est nécessaire de trouver des placements pour les fonds d'un bureau d'assurance et quand on considère l'opportunité de se procurer une certaine garantie, il est nécessaire de déterminer le prix qui doit être payé afin que cette garantie puisse rapporter un certain taux d'intérêt. Ou bien, il est nécessaire de déterminer quel taux sera rapporté pourvu qu'un certain prix soit payé. Ces questions et d'autres similaires incombèrent à l'actuaire, spécialement dans le cas où des tables publiées d'avance n'existaient pas, de sorte qu'une quatrième nécessité de l'actuaire est la solution de problèmes concernant des principes d'intérêt et des annuités.

En fixant les primes qu'une Compagnie

COMPAGNIE D'ASSURANCE MUTUELLE DU COMMERCE CONTRE L'INGÉNIE

Bureau Principal: 151 rue GILROUARD, St-Hyacinthe
Actif dépassant \$170,000.00

Cette Compagnie n'assume que des risques commerciaux dans les villages, et opère sur des bases strictement mutuelles. C'est pourquoi tous les marchands et commerçants de cette Province doivent bénéficier de ses avantages.

T. A. ST-GERMAIN, Sec.-Gérant

La Prevoyance

Accidents et Maladies. Bris de Glaces.
Garanties et Cautionnements.
Responsabilité de Patrons.

71a Rue St-Jacques - MONTREAL

En public vous pouvez ignorer la concurrence; mais elle doit toujours être présente à votre esprit. On concurrent dédaigné peut vous enlever la motié de vos clients.

POURQUOI

DOIT-ON ASSURER SA VIE DANS

La Sauvegarde

- 1o PARCE QUE Ses taux sont aussi avantagés que ceux de n'importe quelle compagnie.
- 2o PARCE QUE Ses polices sont plus libérales que celles de n'importe quelle compagnie.
- 3o PARCE QUE Ses garanties sont supérieures à la généralité de celles des autres compagnies.
- 4o PARCE QUE La sagesse et l'expérience de sa direction sont une garantie de succès pour les années futures.
- 5o PARCE QUE Par dessus tout, elle est une compagnie canadienne française et que ses capitaux restent dans la province de Québec pour le bénéfice de nos frères.

Siège social: 7 PLACE D'ARMES,

MONTREAL.

doit exiger, il est nécessaire de se baser sur quelques tables de mortalité et sur un taux d'intérêt qui sera probablement gagné pendant de nombreuses années à venir. La nécessité de la fixation de ce taux d'intérêt exige pour l'actuaire une connaissance générale des placements des capitaux et de la tendance générale des affaires financières. Un département de placements de fonds de premier ordre est nécessaire au succès d'une compagnie d'assurance-vie; mais l'actuaire sera souvent appelé à conférer avec les hommes responsables du placement des fonds de sorte que la cinquième nécessité de l'actuaire est, peut-on dire, la connaissance des deux branches qui concernent les placements de fonds et les mathématiques.

En considérant la question du placement de fonds sur une certaine garantie, l'actuaire doit avoir quelque connaissance des lois, comme, par exemple, de la loi concernant les hypothèques, les transmissions de titres, la propriété immobilière, les opérations de banque, les faillites etc. Dans certaines parties du monde l'actuaire est appelé à avoir des connaissances considérables sur les lois diverses et les différents gouvernements, sur la gérance d'une compagnie d'assurance-vie, lois établies trop souvent par des hommes n'ayant aucune connaissance pratique de l'administration d'une compagnie d'assurance. La compagnie d'assurance doit avoir les meilleurs avis légaux qu'il soit possible d'obtenir, mais il est nécessaire que l'actuaire ait une connaissance suffisante des lois pour conférer avec les aviseurs légaux. La sixième nécessité de l'actuaire est la connaissance des branches concernant la loi et les mathématiques.

(A suivre)

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

HENRY E. DUNN, Président.

Établie en 1849

L'Agence Mercantile Bradstreet

THE BRADSTREET CO., Propriétaire. Bureau Exécutif: 346 et 348, BROADWAY, NEW-YORK.

Succursales dans les principales villes des Etats-Unis, 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.

PUISSANCE DU CANADA

CALGARY, Alta.
HALIFAX, N.-S.
HAMILTON, Ont.
LONDON, Ont.
MONTREAL, Qué.
OTTAWA, Ont.

McDougall Block
Metropole Bldg., 191 Hollis
39 James St., South
365 Richmond
Bâtisse Banque Impériale
Coin Bank et Sparks

WINNIPEG, Man.
QUEBEC, Qué.
ST. JOHN, N.-B.
TORONTO, Ont.

VANCOUVER, B.-C.

William Ave et Main
111 Côte de la Montagne
74 Prince William
McKinnon Bldg., Jordan &
Melinda
Coin Hasting West et Gamble

BUREAU DE MONTREAL: BATISSE DE LA BANQUE IMPERIALE, 284 RUE ST-JACQUES, JOHN A. FULTON, Surintendant.

THE HOME INSURANCE CO., DE NEW YORK.

Actif, - - \$21,239,052.88

ELDRIDGE G. SNOW, Président.

O. F. BERTHIAUME, } Agts. Spéciaux.
J. H. PELLERIN, }

SUN FIRE OFFICE,

DE LONDRES, ANGLETERRE

FONDÉE A. D. 1710.

Actif, - - \$13,600,000.00.

Gérant Canadien S. R. GAUTHIER, } Agts Spéciaux.
H. M. BLACKBURN, Toronto. ROMEO POIRIER, }

BRITISH AMERICA ASSURANCE CO.,

DE TORONTO, ONT.

Fondée en 1833

Actif, - - \$2,046,924.17

HON. GEO. A. COX, Président.

CHAS. CHARLEBOIS, Agt. Spécial.

ÆTNA INSURANCE CO'Y.,
DE HARTFORD, CONN.

INCORPORÉE EN 1810

Actif - - \$16,815,298.87.

Wm. B. CLARK, Président. JOS. CHEVALIER, } Agts Spéciaux.
R. BERTHIAUME, }
L. PERRIN, }

BUREAU A MONTREAL POUR LES COMPAGNIES CI-DESSUS : **83, RUE NOTRE-DAME, Ouest,**
EVANS & JOHNSON Agents Généraux. TEL. BELL, MAIN 771

COMPAGNIE MONTREAL-CANADA

D'ASSURANCE CONTRE L'INCENDIE

Fondée en 1859

Actif.....	\$557,885.95
Réserve.....	\$193,071.28
Autres Valeurs passives.....	20,687.91
	\$213,759.19
Surplus pour les assurés	\$344,126.76

BUREAU-CHEF :

No. 59 rue St-Jacques, - - MONTREAL.

CANADA-FEU

Assurances en Force: \$10,000,000.00

TAUX TRES BAS PROMPTS REGLEMENTS

A. P. SIMAR, Gérant. R. DUFRESNE, Président.

Bureau Chef: No 9, RUE ST-LAURENT, MONTREAL

LONDON & LANCASHIRE LIFE ASSURANCE COMPANY.

DE LONDRES, ANGLETERRE.

BUREAU CHEF AU CANADA.

164 Rue St-Jacques, - - MONTREAL

Une des plus fortes Compagnies Anglaises faisant affaires d'assurance sur la Vie au Canada.—

Plusieurs Districts non représentés. On demande des agents.

LA COMPAGNIE D'ASSURANCE "FEDERAL LIFE"

Bureau Principal: HAMILTON, Can.

Capital et Actif - - - - -	4,184,856.65
Assurances en force en 1908 - - -	25 128,4 261
Payé aux Porteurs de Polices en 1908 - -	303,745.23

Contrats d'Assurance les plus désirables

DAVID DEXTER, Président et Directeur-Gérant.

H. RUSSEL POPHAM, Gérant, District de Montreal.

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.

Maison Fondée en 1870

HENRI JONAS & CIE,

MANUFACTURIERS

des Produits Renommés portant la
Marque "JONAS". Essences culinaires
de Jonas. Moutarde Française de
Jonas. Vernis Militaire de Jonas.

Seuls Représentants au Canada
des Etablissements suivants:—

Sardines Françaises	} F. DELORY	LORIENT
Légumes en Conserve		
Pâtés de Foies Gras	} G. BLANCHARD & CIE	PARIS
Pâtés de Gibier		
Champignons		
Conserves Alimentaires	BAYLE, FILS FRERES	BORDEAUX
Pâtes Alimentaires	BERTRAND & CIE	LYON ET LE HAVRE
Prunes d'Ente	JAMES VIOLETT & CIE	BORDEAUX
Fruits Confits et Cristallisés	A. DURAND	CARCASSONNE
Confitures et Gelées	MARLIER—JOB	BAR-LE-DUC
Truffes du Périgord	JEAN-BIZAC FILS AINE	SOUILLAC
Olives d'Espagne	DUNIFE & CIE	SEVILLE
Huile d'Olives Pure	E. & A. JONAS—HANART	ANZIN
Gélatine Fine	COIGNET & CIE	PARIS
Couleurs Végétales	} L. FICHOT—LANDRIN	PARIS
pour Confiseurs		
Poudre et Pâte à	} BUHLER	PARIS
polir les Métaux		



HENRI JONAS & CIE,

MONTREAL.

Epicerie, Provisions, Vins et Liqueurs

COURS PROFESSIONNELS

Par M. E. Laigneau

Marchandises en général

Confitures : observations préliminaires.
— Fabrication. — Conservation des jus.
Sirops : Fabrication. — Conservation
des jus. — Compotes : Fabrication.

(Suite)

En ce qui concerne l'extraction des jus de fruits destinés à la fabrication des sirops, voici ce que nous dit M. Arnou : "Le suc acide des fruits contient un principe immédiat qui a quelque analogie avec la gomme, c'est celui qu'on a désigné pendant longtemps sous le nom de "gelée végétale" ou principe gélatineux des fruits, on lui a donné le nom de "pectine".

La "pectine" existe dans les fruits acides tels que les poires, les pommes, les groseilles, les framboises, etc.

Les gelées de fruits que nous préparons sont composées d'acides "pectique et pectosique".

Dans le cas qui nous occupe, il faut détruire la "pectose", c'est-à-dire la partie gélatineuse et sucrée pour la transformer en liquide "vineux et alcoolique". C'est la fermentation qui opérera ce changement en détruisant et en changeant toutes les matières qui troublent la transparence de ces liquides.

La fermentation s'opère dans des tonneaux ou des baquets, comme pour la vendange. La plus grande propreté est exigée. Une température moyenne de 18° à 20° (64-68° F.) est aussi nécessaire pour la régularité de la fermentation. Sa durée varie suivant la maturité des fruits, leur fraîcheur et l'état atmosphérique; elle peut être de six, douze, dix-huit, vingt-quatre et même quarante-huit heures. Aussitôt les jus déposés dans la cuve, le liquide s'échauffe, le gaz acide carbonique se libère sous forme de petites bulles qui se ramassent en écume, elles soulèvent un dépôt formant le "chapeau". C'est la pleine fermentation. Peu à peu, l'activité diminue, la croûte se fendille, le chapeau s'affaisse et le liquide s'éclaircit. L'opération est terminée : le jus n'est plus sucré, il ne doit marquer au pesé-sirop que 1°. Cependant dans les années chaudes où les fruits contiennent beaucoup de sucre, il arrive que la fermentation est terminée lorsque l'on a encore 2° et 4° à cet aréomètre. La limpidité du liquide indique mieux la fin de l'opération.

Ecrasez avec soin tous ces fruits sur

des tamis en crin, disposés au-dessus de terrines de grès, et pressez le mieux possible avec les mains. Au moyen d'un broyeur à fruits, on fait un travail plus rapide et plus régulier; les fruits étant écrasés et passés sur des tamis, le marc est mis à la presse. On porte tout le jus ensemble, fermenter dans un baquet ou une cuve selon la quantité, ainsi qu'il est indiqué plus haut.

La fermentation terminée, tirez au clair et filtrez dans des chaussees. Si on fait le sirop aussitôt, on emploie la quantité de sucre et on le cuit suivant les formules indiquées. Si au contraire on veut conserver le jus, il faut le mettre en bouteilles bouchées avec soin et cultré au bain-marie, chauffer jusqu'à + 90°, (194° F.) c'est suffisant.

En résumé, la fin du travail des jus pour sirops, c'est-à-dire la conservation du jus, est semblable à celui des jus pour confitures.

Les jus obtenus et conservés, voici comment on fabrique, par exemple, les sirops de groseilles, de framboises, de cerises, de fraises, etc. Sur 100 kilogrammes (220 livres) de sucre, verser 20 litres (4 2-5 gallons) d'eau et 30 litres (6 3-5 gallons) de jus; et mettre sur le feu; l'ébullition arrivée, laisser quelques minutes, en écumant au fur et à mesure, puis, retirer du feu, filtrer à la chausse le sirop encore chaud et le verser dans des congés.

Pour le sirop de groseille on ajoute au jus de groseilles un peu de jus de framboises; et pour ces quatre sortes que je viens de citer, une petite quantité d'acide citrique, environ de 1 à 2 grammes par litre, pour lui donner un peu de montant. Je dois vous signaler aussi, au sujet de la cerise, que dans les distilleries, une fois le jus de cerise obtenu, les pulpes ne sont pas jetées, elles vont augmenter le parfum du guignolet. Pour le sirop de citron, se servir des zestes de citrons, et mettre de 5 à 6 grammes d'acide citrique par litre; on me dit que ce zeste de citron donne au sirop un parfum plus délicat que si l'on employait l'esprit de citron. Pour le sirop de gomme, bien laver cette dernière, la mettre dissoudre dans un poids égal d'eau, passer dans un filtre en molleton blanc; puis, faire un sirop de sucre et lorsqu'il est au nappé, versez la gomme dedans et laissez cuire pour obtenir 32°. On peut aromatiser ce sirop avec de la fleur d'oranger. Pour 100 kilogr. (220 livres) de sucre, il faut 12 kilogr. (26 2-5 livres) de gomme arabique.

Le sirop de grenadine se fait avec de

l'extrait de grenadine; 1 k. 750 (3.85 livres) pour 100 kilogrammes (220 livres) de sucre.

On remarquera, qu'il s'agisse de sirop de sucre ou de sirops divers, que la recette pour les sirops comporte deux parties de sucre et une de liquide. Si on fabrique du sirop de sucre, la partie liquide ne se compose que d'eau; si ce sont des sirops divers, cette partie liquide sera fractionnée par de l'eau et des jus, ou par de l'eau et des acides ou des extraits; mais toujours pour retrouver cette base: 100 kilogr. (220 livres) de sucre, 50 kilogr. (110 livres) de liquide.

Le sirop d'orgeat est un des plus compliqués à fabriquer, et un des plus désagréables à maintenir en parfait état; en voici la recette que nous donne M. Arnou:

Amandes douces, 600 grammes (1.3 livre).

Amandes amères, 400 grammes (0.88 livre).

Sucre semoule, 10 kilogr. (22 livres).

Gomme adragante, 10 grammes (0.35 once).

Eau de fleurs d'oranger, 1 demi-litre (3 1/2 chopines).

Eau pure, 5 litres (1.1 gallon).

D'abord, monder les amandes, puis les passer à la broyeuse pour en obtenir une pâte.

Lorsque la pâte est assez fine, on la délaie avec la moitié de l'eau indiquée; on passe à travers un tamis de crin assez serré. Après avoir pressé la pâte dans un linge, on la délaie de nouveau dans le reste de l'eau et on passe ce lait d'amande dans un tamis de soie.

Le sucre étant mis dans la bassine, on y verse par-dessus le lait d'amande, on le remuant pour qu'il soit rapidement fondu. Le feu doit être conduit lentement, car ce sirop ne doit pas bouillir. Lorsque le sucre est complètement dissous, on verse l'eau de fleurs d'oranger et l'émulsion de gomme adragante qu'on a préparée d'avance. Elle a été faite en la trempant 24 heures à l'avance dans un demi-litre d'eau et en la remuant souvent au moyen d'une spatule en bois. On la passe à travers un linge humide.

Ce mélange est fait sur le feu; lorsque tout est bien incorporé, on verse le sirop dans une terrine et on le remue souvent, jusqu'à ce qu'il soit tiède. On empêche ainsi la formation d'une couche huileuse que la solution gommeuse doit tenir en suspension.

Il se fabrique encore d'autres sortes de sirops, mais peu demandés, c'est pourquoi je n'allongerai pas cette description.

Compotes de fruits

J'entends parler ici des compotes en flacons de verre, que tous vous connaissez et que pour la plupart, vous vendez.

Les fruits qui sont employés pour les compotes ne sont ni cuites, ni sucrés suffisamment pour leur conservation; c'est donc vous laisser voir que ce genre de conserve doit être vendu autant que possible dans l'année. D'un autre côté, il faut avoir soin de choisir des fruits qui ne sont pas trop mûrs, de les passer à l'eau, de les laisser égoutter, puis de les mettre en flacons, en s'assurant que ces derniers sont bien intacts, car la plus petite fêlure vous ferait perdre la conserve. Les fruits mis en flacons, on les recouvre avec un sirop de sucre allant de 24° à 32°, suivant les sortes. Ainsi pour les cerises le degré de sirop est 24; pour les framboises, les abricots, les mirabelles, les reine-claude, 26°; pour les poires, les fraises, 28°; pour les groseilles, 32°, etc...

Aujourd'hui, toutes ces conserves sont fermées à l'aide d'un bouchage métallique, très pratique, mais pour le cas où vous vous serviriez de bouchons de liège, je vous renvoie à ce que j'ai déjà dit au sujet des jus de groseilles et autres.

Vous terminez en passant ces conserves à l'ébullition, au bain-marie, en les y laissant environ 3 minutes.

Dans les maisons importantes, on les passe soit à l'autoclave, soit à l'armoire à vapeur.

Des Inventaires

On appelle inventaire, le recensement de toutes les marchandises en magasin, de façon à pouvoir établir, avec les chapitres, recettes et dépenses, la situation d'une maison de commerce.

On doit le faire annuellement, je devrais dire il faut le faire, car nombreux sont ceux qui ne le font pas. Les uns, heureux dans les affaires et plaçant de l'argent, estiment qu'il est inutile de se donner cette peine; les autres, moins favorisés, sont découragés à l'avance et n'ont pas le cœur de le faire; tous deux ont tort parce qu'ils ignorent ainsi leur situation exacte; situation que l'inventaire révèle, qui ouvre les yeux, et parfois, permet d'apporter de sages modifications. En tout cas, et quel que soit l'avenir, il met hors de toute suspicion, ou du moins aide à ce but, l'honnête homme qui ne réussit pas dans les affaires. Il est donc sage et utile de le faire tous les ans.

Et remarquez que plus votre entreprise est modeste, plus il est nécessaire pour vous de l'établir. Exemple: Vous aviez l'année dernière 5,000 fr. (\$1,000) de marchandises en magasin; vous en avez cette année pour 7,500 fr. (\$1,500); vous avez mis de côté quelques billets de cent francs représentant l'intérêt du capital engagé et le renouvellement du

matériel, et il se trouve que vous avez en caisse une somme semblable à celle de l'année précédente; vous n'avez rien placé dans le cours de l'année. Or, grâce à cet inventaire, vous êtes fixé et vous savez que vous avez gagné 2,500 fr. (\$500), si vous ne l'aviez pas fait, vous seriez tenté de jeter la cognée après le manche.

Ce que je viens de vous dire s'applique à la partie comptabilité de l'inventaire; ce que j'ai à vous dire maintenant est tout différent.

Peut-être avez-vous déjà eu l'occasion de faire des inventaires, si oui, vous n'êtes donc pas des novices en la matière et vous avez certainement fait bien des remarques. Pour ma part, j'ai presque toujours constaté qu'on aurait pu faire mieux et plus vite. Mieux et plus vite sont des mots qui ne vont pas toujours ensemble, mais qui, cependant, peuvent très bien s'allier, si on fait le nécessaire pour cela.

Je vous ai dit que l'inventaire doit se faire tous les ans, c'est entendu, mais celui-ci est un inventaire pacifique; il se fait également et nécessairement lorsque l'on prend un fonds de commerce, seulement, comme il y a là deux parties en présence: celle qui prend la suite des affaires et celle qui se retire, il n'est pas rare que, très souvent, il se produise du tirage que les experts sont chargés de solutionner. Les chicanes porteront sur les quantités que l'on pèse à vue d'oeil, vu la nécessité d'aller vite; sur certains avoirs, sur certaines étiquettes que l'on trouve en grande quantité, et sur les inévitables rossignols. Je me hâte de vous dire que tout cela peut et doit s'arranger à l'amiable.

La première chose pour qu'un inventaire se fasse promptement, c'est de trouver dans la maison, de l'ordre; la seconde, c'est d'avoir des tiroirs, des bocaux, des boîtes, etc... portant leurs tares. Je ne vous parle pas de la capacité des fûts, il y a pour l'établir des barèmes spéciaux.

On va me faire l'objection que plus d'une fois il arrive qu'un tiroir se trouve partagé en deux ou en quatre; soit, mais vous conviendrez avec moi qu'ayant la tare de ce tiroir, marquée sur le tiroir même, vous obtenez de suite le poids exact du contenu, et comme le plus souvent ce sont des produits similaires qu'ils renferment, tels que cafés, pâtes alimentaires, amidons, poivre, etc., vous départagerez facilement le poids, et en tout cas, s'il y a erreur, ce ne sera pas sur la totalité, mais sur le poids d'une sorte à une autre, et cette erreur en elle-même sera insignifiante. Que de temps j'ai vu perdre à vider des tiroirs quand les deux parties ne tombaient pas d'accord! pour des riens, et combien il est simple de remédier à cela. De même pour les bocaux renfermant le plus souvent des sortes variées de confiserie qu'il vaut

mieux, sous tous les rapports, ne pas transvaser. J'en dirai autant des brocs à huiles qui servent pour le détail. Quant aux meubles dans lesquels on vide des légumes secs, comme les cases sont semblables, à mon avis, le mieux est de marquer sur l'une d'elles la capacité, le poids étant trop variable et pouvant être obtenue par le simple mesurage d'un litre. Ajoutez à ces détails de l'ordre dans les réserves et vous arriverez à établir promptement et de la manière se rapprochant le plus de l'exactitude votre inventaire.

J'ai aussi constaté plus d'une fois des désaccords dans l'établissement des prix; j'ajoute, très souvent vite aplatis. A ce sujet laissez-moi vous dire que lorsque vous prenez un fonds, généralement on mentionne dans l'acte de vente, les marchandises aux cours du jour, ou bien à dire d'experts, ou encore aux prix de facture; entre toutes ces définitions il y a une nuance très sensible et je suis un peu indécis quant à celle qu'il faudrait adopter; cependant je vais vous donner mon opinion, vous dire ce que je pense de ces formules. J'estime que celle à dire d'experts est préférable, qu'elle répond mieux à une situation correcte, à la condition, bien entendu, que vous avez comme experts des professionnels sérieux, et non trop d'amateurs comme on en rencontre souvent. Si votre vendeur est un homme capable et expérimenté il a eu soin de faire ses achats ou de passer ses marchés à bon escient; donc les marchandises au cours du jour ne sont pas pour vous une bonne affaire, les prix de facture vaudraient mieux. C'est à cause de cette incertitude que je vous conseille plutôt cette définition première, à dire d'experts, attendu que dans le cours de l'inventaire les experts seront plus d'une fois à se mettre d'accord entre eux. Ensuite vous ne pouvez pas accepter aux prix de facture les objets de Pâques, de Noël et du Jour de l'An qui même s'ils ne sont pas défranchis peuvent être passés de mode; la même observation peut s'appliquer également à un stock trop fort d'étiquettes et de factures; pour tout dire, de bons experts des hommes consciencieux, de bonne foi vous trancheront ces litiges; en cas d'entêtement, soit d'un côté, soit de l'autre, votre Chambre Syndicale vous les solutionnera sans parti-pris, ce qui est bien préférable aux jugements des tribunaux, et plus économique. Maintenant, vous mettriez dans votre acte de vente, les marchandises aux prix de facture, et, en cas de contestation, à dire d'experts, que cela serait peut-être encore préférable.

Prenez bonne note aussi de ce qui définit cet acte de vente, de poser, vous vendeur, et vous preneur, nettement et clairement vos conditions. On lit quelquefois la loi lorsqu'un différend surgit, or si vous aviez bien spécifié, l'un et l'autre

EN mai 1834, il y a 75 ans, SAMUEL MATHEWSON, le fondateur de notre firme, fit insérer une annonce dans le "Montreal Advertiser," de cette époque. Ses petits enfants annoncent aujourd'hui les meilleures marchandises dans la ligne de l'Épicerie.

MATHEWSON'S SONS

ÉPICIERS EN GROS

BUREAUX : 202 RUE MCGILL, - MONTREAL

ENTREPOT : 39 A 41 RUELLE LONGUEUIL, MONTREAL



TRADE MARK



SONS

ESTABLISHED 1834

La plus ancienne des Maisons
d'Épiceries en Gros de Montréal.



Importateurs de Thés, Cafés, Epices, Fruits Secs, etc.
Propriétaires des Marques Quaker de Saumon et Quaker de
Poudre à Pate.

B. P. 2360

tre, ce que vous désiriez, vous n'auriez pas besoin d'avoir recours au Code. On peut en dire autant de vos futures relations avec vos propriétaires et avec vos fournisseurs: qu'il s'agisse d'un bail, d'un marché, mettez-vous bien d'accord, signez ensuite.

Alcools

Historique de l'alcool.—Historique de la fermentation, levure, ferments directs et indirects.—Production de l'alcool: Betteraves, céréales, moûts sucrés.—Production de la levure.—Production de l'alcool: moûts fermentés, distillation.—Flegmes ou alcools bruts.—Rectification.—Alcools rectifiés, huiles essentielles, drèche.—Emploi de l'alcool.—Distillation des vins.—Cognacs, Eaux-de-vie, rhums, kirschs.—Du mot "Fantaisie".—Liqueurs, spiritueux.

Historique de l'alcool

L'Alcool, — de l'arabe al, le, et de cohol ou cohl, mot qui signifie chose subtile et par lequel on désignait une poudre impalpable; d'autres le tirent du radical kaly, rôtir, griller. La première dérivation paraît la plus directe, mais la seconde est la seule favorable au sens. Le mot "alcool" est le terme générique employé par les chimistes pour désigner un groupe de composés présentant les mêmes propriétés fondamentales, le même type de composition et suivant les mêmes lois de métamorphoses que l'alcool ordinaire.

L'alcool proprement dit ou esprit de vin (alcool vinique, alcool éthylique, hydrate d'éthyle, éthanol) est un des principes constituants de toutes les boissons fermentées. La synthèse a été opérée par Berthelot, qui a procédé ainsi: 1o L'éthylène agité avec de l'acide sulfurique, donne l'acide éthylsulfurique qui, distillé avec de l'eau, donne de l'acide sulfurique et de l'alcool; 2o le chlorure d'éthyle, chauffé avec l'acétate de potassium, donne l'acétate d'éthyle qui, traité par une solution de potasse, donne de l'alcool.

L'alcool se prépare toujours par la distillation des liqueurs fermentées. Les liqueurs sucrées que l'on soumet à la fermentation sont généralement le jus de certains fruits ou proviennent de céréales. La fermentation ainsi que l'a montré Pasteur, s'opère par l'action de la levure de bière.

Les Grecs et les Romains ne connaissaient pas la distillation; entre les diverses liqueurs fermentées, ils ne voyaient de commun que l'action physiologique. Il est probable que l'art d'extraire l'alcool nous vient des Arabes. Arnaud de Villeneuve, savant du XIIIe siècle ne fit qu'en introduire l'usage en Europe en décrivant les pro-

priétés. La "quinta essentia" (quintessence) de Raymond Lulle n'était autre chose que de l'alcool rectifié à une très douce chaleur.

C'est Lavoisier qui nous a appris l'origine et le mode de production de l'alcool dans la fermentation vineuse en montrant que, sous l'influence de la levure de bière, le sucre de raisin se transforme en acide carbonique et en alcool.

L'alcool reçut au XVe et au XVIe siècle, un accueil enthousiaste. Pour les médecins d'alors, c'était non seulement une panacée universelle, mais un préservatif contre toutes les maladies. "L'alcool, s'écrie l'un d'eux, dissipe la mélancolie, réjouit le cœur, purifie l'entendement et illumine l'esprit. Il fortifie la jeunesse et ressuscite les vieillards. Il aide à la digestion, prévient la cécité, dissipe les défaillances du cœur, empêche le tremblement des mains, la rupture des gros vaisseaux et le ramollissement de la moëlle". Le nom d'eau-de-vie (aqua vitae) qui semble aujourd'hui une antiphrase, comme celui d'Euménides, donné aux Furies, était alors l'expression de la confiance universelle.

La notion générale d'alcool a été introduite dans la science par Dumas et Pelligot; ils ont montré que l'esprit de bois avait des propriétés analogues à l'alcool vinique. De nombreux alcools vinrent alors se ranger à côté des deux premiers: Cannizzaro découvrit l'alcool benzilique; Chevreul, puis Berthelot, étudièrent ensuite la glycérine; Wurtz, les glycols; Friedel découvrit les alcools secondaires, et Boucherot, en 1863, les alcools tertiaires." (Larousse). Nous laissons ces derniers de côté, et nous reviendrons dans un instant à l'alcool proprement dit.

Historique de la fermentation

Puisque pour obtenir l'alcool il faut que les moûts soient fermentés, voyons un instant ce qu'est la fermentation, d'après M. Daguille.

"On sait, de toute antiquité, qu'un liquide sucré, abandonné à lui-même, éprouve bientôt une sorte d'ébullition, à la suite de laquelle il a perdu son goût sucré pour prendre un goût alcoolique: le liquide, filtré, abandonne un peu d'une matière pâteuse, dite levure, qui, introduite dans une nouvelle quantité de liquide sucré, en provoque la fermentation; tel est le principe de la fabrication du vin, du cidre, de la bière, de l'hydromel, etc....

Quelle est la cause déterminante de la fermentation?

Leeuwenhoek, vers 1680, avait découvert dans la levure des globules microscopiques qu'il assimilait à des êtres vivants. Gay-Lussac pensait que l'air était le facteur indispensable pour amorcer la réaction. En 1835 Kützing, Schwann, Cagniard-Latour retrouvent, à divers

états de développement, les globules organisés de Leeuwenhoek. Schwann affirme que la levure est un être vivant. Cagniard-Latour, que "la levure agit sur le sucre probablement par quelque effet de sa végétation ou de sa vie" et ainsi se fait jour cette idée que la fermentation est directement liée au développement de l'être vivant ou "ferment figuré" que représente la levure. Liebig combat résolument la théorie naissante pour lui il n'y a pas de fermentation sans matière azotée, et le rôle de la levure est simplement d'en fournir; cette matière se décompose et, par une sorte "d'ébranlement moléculaire" communique de proche en proche sa décomposition à la matière fermentescible. Il appartenait à Pasteur de faire triompher la théorie de Cagniard-Latour en montrant qu'une solution formée avec des matières minérales et une trace de levure permet de recueillir un poids notable de matière organisée.

Les levures (saccharomyces) sont classées parmi les champignons ascomycètes. On en distingue plusieurs espèces: la levure de bière (saccharomyces cerevisiae), employée de toute antiquité mais inconnue dans la nature, et la levure de vin (saccharomyces ellipsoïden) secrètent de l'invertine et peuvent faire fermenter les saccharoses; la levure apiculée (saccharomyces apiculatus) la plus répandue dans la nature, fait fermenter tous les jus de fruits, mais ne sécrète pas d'invertine et n'agit pas sur les saccharoses.

La levure ne vit pas nécessairement en ferment. Si elle se développe à la surface d'un liquide sucré, en présence d'un air suffisamment renouvelé, elle digère le sucre, se développe très abondamment, ne forme que des traces d'alcool. Mais si elle vit à l'abri de l'air ou en présence d'un air non renouvelé, elle résiste à l'asphyxie en faisant fermenter le sucre et ne se développe que faiblement; c'est ce qui se passe dans les cuves de fermentation. La levure est donc "aérobie" au "anaérobie".

Ainsi, la fermentation alcoolique se manifeste comme une "vie sans air" (Pasteur). On peut, d'une manière générale, définir ces phénomènes de fermentations directes si variés en point de vue chimique, comme des réactions telles que la matière soumise à la réaction disparaisse en très grande quantité en très peu de temps et sans l'action d'une cause minime, mais déterminable qui est toujours un être vivant se développant faiblement au cours de la fermentation.

On appelle "fermentations indirectes" des phénomènes comparables aux précédents, produits par des matières azotées solubles (ferments solubles, diastases, zymases, etc.) que peuvent former tous les êtres vivants et qui "disparaissent en agissant" sur les substances ferment-

Nous attirons votre attention sur notre
IMPORTATION DE MELASSE

'FANCY' & 'CHOICE' BARBADE

Comme la récolte est en retard, et la quantité très petite, vous devriez placer vos commandes dès maintenant. Nos prix seront certainement les PLUS BAS de la saison.

"PEARL" & "SEED" TAPIOCA

Nous en avons fait justement une grande importation, que nous vous offrons à des prix exceptionnels. Vous y trouverez votre bénéfice en nous favorisant de vos ordres.

Nous sommes les *Seuls Agents* à Québec pour les célèbres *Conserves* "LE SOLEIL" de Malines. Nous vous prions de nous adresser vos ordres.

Notre Thé "CLOVER LEAF" est de plus en plus populaire. Essayez-le.

Notre assortiment général en EPICERIES, FARINE, GRAINS et PROVISIONS, est complet, et nous sommes en mesure d'exécuter promptement tous vos ordres.

J. B. RENAUD & CIE., Enr.

118-150, rue St-Paul, - - - Québec.

tescibles; tels sont les phénomènes de digestion.

Quoique aride, j'ai pensé que cette démonstration de la fermentation était nécessaire pour que l'on saisisse bien que c'est grâce à elle que le sucre était transformé en alcool.

Production de l'alcool. — Betteraves, grains, moûts sucrés.

Nous sortons de voir qu'un liquide sucré abandonné à lui-même arrivait à fermenter et que de cette fermentation on retirait une levure qui servait à provoquer la fermentation d'autres jus sucrés. Donc, tout en suivant la production de l'alcool, nous causerons un peu de cette levure qui provoque la transformation du sucre en alcool.

Nous laisserons de côté, pour l'instant, l'alcool que l'on peut retirer des fruits, pour ne nous occuper que de celui que l'on extrait des céréales et des betteraves et qui est celui que nous connaissons sous le nom de "trois-six ou d'esprit de vin."

La première chose à signaler c'est que l'alcool, en grande majorité, est extrait de la betterave; en minorité, du maïs, du riz, du seigle, de l'orge, etc., ce dernier est d'une qualité supérieure au précédent; on en retire également de la pomme de terre, des topinambours, etc. La seconde, c'est que la betterave qui sert à la production de l'alcool n'est pas la même que celle qui sert à la production du sucre, et chose curieuse, cette betterave, plus riche en sucre, ne conviendrait pas pour cette dernière production; quant aux riz utilisés pour la production de l'alcool, ce sont des riz ordinaires, des riz de Saïgon qui, provenant de nos colonies sont à ce titre exempts des droits de douane. Le troisième, c'est que la distillerie qui ne retire que de l'alcool des céréales peut en trouver de 38 à 40 litres (8,36 à 8,8 gallons) par 100 kilogr. (220 livres); alors que celle qui, en même temps, "extrait la levure," obtiendra un rendement d'alcool moindre, environ 31 litres (6,8 gallons) par 100 kilogr. (220 livres).

Il m'a été signalé que, vu le rôle important joué par le blé dans l'alimentation, il n'était pas permis d'en retirer de l'alcool.

Maintenant, pour obtenir de l'alcool des betteraves, il faut d'abord les laver, puis, à l'aide d'une râpe mécanique, les réduire en pulpes, et mettre ces pulpes dans un grand cylindre en tôle pour en extraire les principes solubles, avec de la vinasse et à une température de 80 à 85 degrés (176 à 185 degrés F.); le jus va ensuite aux "cuves de fermentation" et l'on y ajoute de la levure et une petite quantité d'acide sulfurique. Laissons ce jus fermenter, nous le reprendrons tout à l'heure.

S'il s'agit d'alcool à retirer du maïs, du riz, du seigle, de l'orge, etc., il faut

en premier lieu que tous ces grains "passent par la meunerie," qu'ils soient concassés sur les meules, à l'exception, cependant, de "l'orge transformée en malt vert" et qui va aux broyeurs, ce malt vert est trop humide pour pouvoir être concassé et réduit en farine; lorsqu'il sort des broyeurs il forme une pâte qu'une pompe prend et envoie aux "macérateurs"; c'est également dans ces macérateurs qu'arrivent les diverses farines.

Les macérateurs sont des récipients cylindriques en tôle galvanisée dans lesquels se trouvent des serpentins qui servent à refroidir le moût, ou du moins à l'amener d'une température de 50 degrés à 20 degrés (122 à 68 degrés F.).

L'eau qui est dans ces macérateurs est à température de 60 degrés (140 degrés F.); elle tombe à celle de 50 lorsque les farines et le malt y sont déversés. La proportion est d'environ 100 kg. de farines de maïs de riz, de seigle, etc., pour 25 kg. (55 livres) de malt; ce dernier provoque la saccharification. Ici, une première transformation s'opère: par la diastase (la diastase est le principe immédiat qui se trouve dans les céréales et les tubercules) tout ce qui est amidon devient sucre et maltose, après une macération d'environ trois heures, les macérateurs clos. Puis on fait arriver l'eau froide dans les serpentins jusqu'à ce que ce mélange, devenu moût sucré, soit tombé à une température de 20 degrés.

De cette salle des macérateurs, les moûts sucrés vont dans une salle voisine: celle des cuves. C'est là que s'opère la seconde transformation: celle du sucre en alcool. Les moûts sucrés sont conduits dans de grandes cuves rectangulaires et on y ajoute de la levure pour les faire fermenter; c'est donc par cette addition de levure que le sucre des moûts se transforme en alcool et en acide carbonique. Si on ne voit pas ce dernier! on le sent, on en prend une prise dans cette salle...

En résumé, avec la betterave, il a fallu changer le sucre cristallisable en sucre interverti, c'est-à-dire en sucre incristallisable, grâce à la levure; avec les maïs, seigle, orge et riz, c'est par la diastase que leurs principes amyloïdes sont changés en sucre. Tous deux nous ont donné les moûts sucrés, qu'une addition de levure transforme en moûts fermentés, c'est-à-dire que le sucre a disparu pour faire place à l'alcool, et que ce moût fermenté peut être maintenant distillé. Voici donc l'alcool en perspective. Nous allons le reprendre dans un instant, le temps simplement de liquider la production de la levure.

Production de la levure

La levure se trouve à la partie supérieure des moûts fermentés, c'est en quelque sorte la mousse qu'on aperçoit

à la surface, dans les cuves. Si je puis me servir de cette expression je dirai "que les cuves sont écumées" et que cette écume, par une rigole, est dirigée dans d'autres cuves, où elle est lavée, puis à l'aide d'une pompe envoyée dans des tamis de soie qui retiennent les petits sons; une fois bien blanchie par les lavages, une canalisation la conduit aux filtres-presses; de là elle va dans des tonneaux, où on la tasse le plus possible pour éviter l'échauffement.

Enfin, de ces tonneaux où elle ne séjourne pas plus de vingt-quatre heures, elle va dans une machine spéciale où elle sort en bloc cubique sans fin, et se trouve divisée et coupée, par réglage en morceaux de 125, 250, 500 et 1.000 grammes, immédiatement enveloppés d'un papier végétal, mis dans des boîtes de toutes dimensions, et expédiés non moins promptement aux boulangers et pâtisseries des quatre points cardinaux de la France, par colis postaux, et livrés directement à ceux de Paris et de la banlieue. Il y a là toute une manipulation de détail considérable, en ce sens que boulangers et pâtisseries sont obligés de s'approvisionner chaque semaine et que cette usine de la banlieue parisienne expédie sa levure jusque dans les Pyrénées. J'ajoute que cette levure sert de préférence pour faire le pain de luxe, les boulangers préparant leur levain avec de la farine mélangée d'eau, sous l'action d'une chaleur humide.

L'usine que je sors de visiter produit journellement, environ de 11 à 12.000 kilogr. (24.200 à 26.500 livres) de levure et de 200 à 300 hectolitres (44 à 66 gallons) d'alcool.

On emploie 1 kilogr. (2,2 livres) de levure pour 100 kilogr. (220 livres) de farine.

Revenons à nos moûts fermentés et à l'alcool qu'ils renferment.

Toujours à l'aide d'une pompe aspirante les charges, c'est-à-dire les moûts fermentés, sont conduits dans la colonne à distiller où, par la chaleur, l'alcool que ces moûts renferment se transforme en vapeurs alcooliques, et ces vapeurs par l'action du froid, se condensent en alcool. On obtient ainsi l'alcool brut.

Voici du reste la description de cet appareil et de cette opération. D'après MM. C. Marsillon et P. Monnot, les appareils (les colonnes à distiller) comprennent une "colonne verticale à tronçons" contenant des "plateaux à brise-mousses", un "chauffe-vin" avec deux "réfrigérants"; l'un vertical, l'autre horizontal; un "régulateur de chauffage de la colonne"; deux "réfrigérants" communiquant entre elles; un "réservoir" chargé de déverser l'alcool brut, un "réservoir à flegme" pour l'alcool brut; un "second réservoir" situé à la partie supérieure de la colonne et



Le Lait
Condensé

“Canada First”

Est Tenu
Parfaitement
Pur, de la
Vache à la Boite.

EMPAQUETÉ EN BOÎTES SANITAIRES.

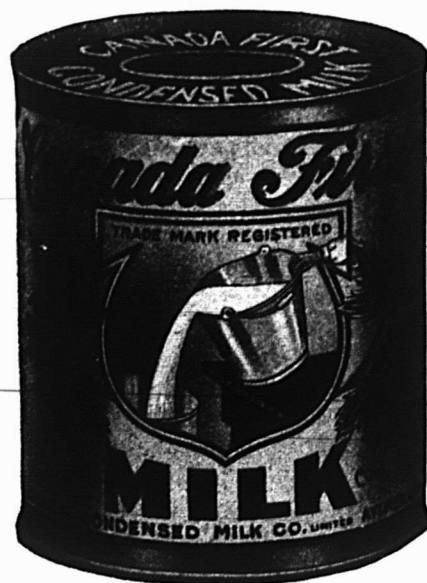
Il est profitable d'encourager les industries du pays.
Chaque boîte manufacturée et garantie par des
CANADIENS.

Aylmer

Condensed Milk Co.,

Limited

Aylmer, Ontario, . . . Canada.



dans lequel sont pompés les jus fermentés.

Lorsque le réservoir supérieur est rempli de jus ou "vinasse", celle-ci s'écoule au bas du réfrigérant vertical qui se trouve bientôt rempli, et le jus arrive dans le réfrigérant nommé "chauffe-vin." De cet appareil il va dans un récipient placé en haut du tronçon inférieur de la colonne et tombe sur une série de capsules convexes et concaves d'où il se rend dans l'une des chaudières. Dès que le fond de celle-ci est couvert de quelques centimètres de vinasse, on allume le feu sous la seconde chaudière, remplit aux trois quarts de jus fermenté. La vapeur produite passe dans un siphon, où elle se condense et élève le niveau du liquide que contient celle-ci. La température monte, et les vapeurs émises pénètrent dans la colonne, où elles rencontrent la vinasse tombant en pluie fine des capsules d'un plateau sur celles du plateau inférieur. Les vapeurs, de plus en plus abondantes, gagnent ainsi, de plateau en plateau, le sommet de la colonne en s'enrichissant de principes alcooliques, et arrivent dans un serpentin entouré d'un réfrigérant; elles s'y condensent à l'état d'alcool brut. Celui-ci s'écoule par un tube incliné et vient aboutir à l'éprouvette, qui le déverse dans le réservoir à flegmes. On soutire alors l'alcool brut obtenu pour en opérer la "rectification" ou le livrer tel quel au commerce.

J'ai pensé que cette description était nécessaire, parce que, visiterait-on même une distillerie, que pour ces deux opérations: distillation et rectification, on ne verrait que peu de choses, sinon des masses métalliques et des conduits.

Nous voici donc en possession de l'alcool brut, dénommé flegme. Voyons ce que sont ces flegmes, et pourquoi il faut les rectifier.

Flegmes

On appelle "flegmes," des produits, le plus souvent toxiques, que donne la première chauffe dans la distillation des jus de betteraves ou de grains macérés, des moûts, des fruits, etc.

"On trouve dans chaque flegme une huile volatile, qui lui appartient en propre et diffère totalement de celles qui contiennent les autres flegmes. C'est cette huile essentielle qui donne à certains alcools d'industrie et même à de certaines eaux-de-vie leur goût particulier. Outre ce premier produit sur la nature duquel on n'est pas très fixé, mais qui, de prime abord, fait reconnaître les alcools de betterave et de pommes de terre, les flegmes contiennent encore des éthers, des aldéhydes et d'autres composés éthyliques et méthyliques, tous produits dont le point d'ébullition est inférieur à celui de l'alcool. Dans la distillation, ils passent donc les pre-

miers, et il est important, lorsqu'on veut obtenir des alcools de bonne qualité, de rectifier, soit à l'aide de colonnes à plateaux, soit à l'aide d'un chapiteau rectificateur."

On voit donc qu'il est absolument nécessaire de rectifier ces flegmes, ou alcools bruts, pour obtenir ce que nous connaissons sous le nom d'alcool bon goût; en un mot leur retirer les huiles essentielles et les éthers qu'ils renferment.

Rectification

La "rectification" est la purification d'un liquide par une nouvelle distillation; c'est en quelque sorte la continuation de ce que nous avons vu pour la distillation des moûts fermentés.

Les alcools bruts, ou flegmes, que l'on va rectifier ont un degré variable, ils pèsent de 60 à 80 degrés, mais on les réduit à 40 ou 45 degrés pour aller aux appareils à rectifier, aux alambics rectificateurs. Ces appareils sont surmontés, chacun, de colonnes à rectifier, d'un condenseur et d'un réfrigérant, une canalisation conduit les alcools aux cuves. Il s'opère dans ces colonnes à plateaux de véritables fractionnements, tout comme si l'alcool était soumis à plusieurs distillations successives. Le principe est celui-ci: un liquide alcoolique émet des vapeurs plus riches en alcool que lui-même; celles-ci, condensées, vont bouillir à une température inférieure en fournissant des vapeurs encore plus riches, et ainsi de suite.

D'une première rectification on retire des alcools mauvais goût, moyen goût, bon goût et coeur de rectification, ce dernier complètement neutre et titrant de 96 à 97 degrés; cet alcool est obtenu au milieu de la chauffe; donc ceux qui viennent avant et après ce "coeur de rectification" forment les autres qualités; du début de la chauffe, c'est environ 2 heures plus tard que la distillation goût et moyen goût de cette première rectification est obtenue, ils sont rectifiés une seconde, et même une troisième fois si c'est nécessaire.

Alcools rectifiés. — Huiles essentielles. — drêche

L'alcool pur est un liquide transparent, très fluide et très volatil, d'une odeur pénétrante, d'une saveur caustique, d'une action très énergique sur l'économie. Sa densité est de 0,792 à 20 degrés; il bout à 78 degrés sous la pression normale; Wroblewski a observé sa solidification à -130,5 en le soumettant au froid produit par l'évaporation de l'éthylène. La première analyse exacte qui en ait été faite est due à Théodore de Saussure.

Lorsqu'on mélange l'alcool à une certaine quantité d'eau, on voit s'élever la température, et diminuer le volume du mélange. Le maximum de contraction

est atteint par un mélange de 52,3 volumes d'alcool pour 47,7 d'eau. Si on chauffe une même solution d'alcool et d'eau, on remarque que c'est aux basses températures que les vapeurs émises par le mélange contiennent 10 plus d'alcool. Mêlé avec de la glace pilée ou de la neige, l'alcool à 0 degré peut abaisser la température jusqu'à -37 degrés. Il est très combustible et brûle avec une flamme jaunâtre lorsqu'il est pur, bleuâtre lorsqu'il est étendu d'eau. Sa flamme éclaire peu, mais elle chauffe beaucoup. L'alcool dissout très bien les résines, les éthers, les huiles essentielles, les matières grasses, les alcaloïdes, ainsi que beaucoup d'acides organiques. Certains gaz, comme l'oxygène, le cyanogène, l'acide carbonique, etc., sont plus solubles dans l'alcool que dans l'eau. (Dr P. Poirrier).

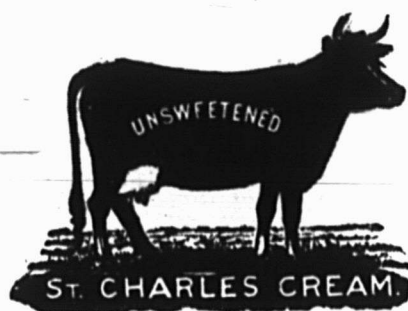
Visitant une des plus importantes usines de distillation d'alcool, deux choses me frappèrent dans la vaste salle de rectification où se trouvaient une dizaine de puissants alambics rectificateurs et une canalisation colossale: une chaleur tropicale, et pas le moindre goût d'alcool. Je ne pus m'empêcher de dire à mon guide: "Avec une chaleur pareille et un produit comme l'alcool vous ne craignez rien?" — "Du tout, me répondit-il, l'alcool brûle, mais n'explose pas. Ah! s'il y avait une fuite dans les conduits où passent les vapeurs alcooliques ce serait très dangereux, car ces vapeurs mélangées avec l'oxygène de l'air forment un mélange détonant; mais alors on est averti par les émanations de ces vapeurs."

Maintenant que nous avons les alcools rectifiés, je signale que les huiles essentielles que l'on en retire servent pour divers usages: pour la parfumerie, pour la fabrication de la poudre sans fumée et même pour la fabrication de bonbons anglais.

L'alcool rectifié, que tous nous connaissons, titre généralement 90 degrés, il nous sert à faire nos eaux-de-vie blanches pour fruits dans la saison d'été; c'est le trois-six courant. A ce sujet, il faut remarquer que jadis on se servait des dénominations 3/5, 3/6, 3/7, etc., ces noms viennent d'un ancien mode d'évaluation des alcools du commerce qui rapportait autrefois à l'eau-bonne de la preuve de Hollande, marquant 100 degrés Cartier et contenant 50 parties d'alcool.

Ces noms font connaître la quantité d'eau qu'il faut ajouter aux alcools pour les transformer en eaux-de-vie de 90 degrés Cartier ou, environ 50 parties centésimales; un alcool dont 3 mesures sont ajoutées à 3 mesures d'eau donne un alcool à 19 degrés Cartier, c'est un esprit trois-six.

On remarquera aussi que plus un alcool est faible de degré plus sa densité est forte. Puisque nous avons quantité



Crème Evaporée St-Charles

NON SUCREE

LE TYPE DU GENRE DANS LE MONDE ENTIER. TOUJOURS PRETE, NE FAIT JAMAIS DEFAUT.



Parfaitement stérilisé.

Absolument Pure.

Se conserve sous tous les climats.

Le meilleur aliment pour les jeunes enfants.

FACILEMENT DIGÉRÉE

Par les Jeunes,
Par les Malades,
Par les Vieillards.

L'aliment le plus nourrissant pour les Mères qui allaitent leur enfant.

Une petite brochure indiquant la manière et le moment d'en alimenter le jeune enfant sera fournie gratuitement sur demande.



Quelques-uns des emplois de la Crème St-Charles en cuisine :

Elle fait une crème excellente pour les fruits, particulièrement pour ceux qui contiennent une grande proportion d'acides de fruits, ne se coagule pas comme la crème de crèmerie et est, par conséquent, plus digestible et plus hygiénique ; elle peut être employée par les personnes auxquelles la crème de crèmerie ne convient pas.

On peut l'employer avantageusement pour faire de la crème à la glace.

On s'en sert aussi beaucoup dans la préparation des confiseries à la crème.

Pour faire un bon lait, prenez trois parties d'eau pour une partie de Crème St-Charles.

On l'emploie avec le café, le cacao, le chocolat, etc., en quantité suivant le goût. Une cuillerée à thé est ordinairement suffisante pour une tasse de café. N'en employez pas trop en une fois.

Elle ne peut être surpassée pour les poudings "custards", charlottes russes, blancs mangers et tous les desserts où l'on se sert de crème.

Pour un quelconque des usages ci-dessus, la Crème St-Charles stérilisée, non sucrée, est une chose essentielle et ne peut manquer de plaire.

Tenez toujours la boîte ouverte dans un endroit frais.

Aussi Manufacturiers de Lait Sucré des Marques Silver Cow, Purity et Good Luck, le meilleur sur le marché.

Les personnes préférant le Lait Sucré trouveront que nos Marques Silver Cow, Purity ou Good Luck, sont de la plus haute qualité ; chaque boîte est garantie. Un essai vous convaincra qu'il n'y en a pas de supérieur.

Chaque boîte est garantie par les manufacturiers.

En vente chez tous les épiciers progressifs.



ST. CHARLES CONDENSING CO.

INGERSOLL,

ONTARIO,

CANADA.



vement l'alcool rectifié, il est utile de signaler que le résidu de cette fabrication, c'est-à-dire la drèche, est vendue pour la nourriture des bestiaux au prix de 4.75 à 5 fr. les 100 kilogr. (\$0.95 à \$1.00 les 220 livres).

Usage de l'alcool

La production annuelle de l'alcool, en France, d'après M. Emile Devaux, dépasse 2.250.000 hectolitres, en augmentation constante sur les dernières années, grâce aux progrès réalisés dans les industries du chauffage, de l'éclairage, de l'automobilisme, etc.; mais elle n'a pas encore atteint tout son développement, en raison des difficultés signalées plus loin.

La substitution de l'alcool au pétrole, soit dans l'éclairage public ou privé, soit pour la production de force motrice, se traduirait aussitôt pour nos distillateurs et finalement pour notre culture, par une plus-value de recettes. On conçoit en conséquence combien étaient motivés les efforts tentés, surtout vers 1899, 1900 et 1901 en vue de cette substitution, et quel intérêt capital s'attachait pour notre pays à la solution heureuse d'une pareille question. Les résultats obtenus n'ont pas répondu, malheureusement, à l'énergie, la persistance et l'ingéniosité de ces efforts. Ceux-ci, à ne les considérer que du seul point de vue technique, ont été, il est vrai, couronnés de succès, mais il en a fallu déduire cette conclusion certaine, et d'ailleurs prévue dès 1899 par la commission qu'avait nommée à cette époque la Société Nationale d'Agriculture, que, dans les conditions actuelles de sa production, l'alcool, en tant que source de chaleur, de lumière et d'énergie, n'est pas chez nous et jusqu'à nouvel ordre, d'un emploi économique. Malgré les détaxes consenties et les facilités accordées par la régie pour sa dénaturation, il reste un combustible de luxe. Il reste de même un liquide éclairant fort coûteux, sauf dans les lampes à grande puissance et pourvues d'un manchon Auer, utilisant l'alcool carburé à 50 pour 100. D'une part, en effet, la présence du manchon augmente, comme on ne l'ignore pas, l'intensité lumineuse des lampes — et, faut-il ajouter, même dans le cas des petites lampes domestiques, l'emploi du manchon s'impose absolument — et, d'autre part, le mélange d'hydrocarbures à l'alcool en concourant au même résultat — du moins, nous le répétons, dans les lampes à grande puissance, car il fonctionne mal dans les autres — réduit la consommation d'un tiers ou de moitié.

Ainsi, pour en revenir tout de suite au côté économique de la question, les promoteurs en France du chauffage ou de l'éclairage par l'alcool ont tourné en quelque sorte dans un cercle vicieux. Leurs expériences et leurs travaux ont

abouti à cette fâcheuse certitude que l'alcool n'est préférable au pétrole que dans le cas où ce dernier produit est resté jusqu'à ce jour d'un emploi fort restreint: le cas des lampes à grande puissance et de l'éclairage public.

On sait que la dénaturation de l'alcool s'opère à l'aide d'alcool méthylique et de benzine lourde, de façon à ce qu'il ne puisse servir à la fabrication des spiritueux et liqueurs.

Distillation des vins.—Cognacs

Passons à la distillation des vins qui doit nous donner les cognacs et les eaux-de-vie. Je dis "qui doit" car en résumé la plus grande partie des eaux-de-vie sont fabriquées soit avec des alcools de betteraves, soit avec des alcools de grains; bien entendu avec des alcools rectifiés supérieurs.

Vous avez vu que dans la distillation et la rectification des alcools de betteraves et de grains la même opération est répétée plusieurs fois, jusqu'à ce que ces alcools aient complètement perdu leurs mauvais goûts, qu'on en ait retiré les huiles essentielles, en un mot qu'ils soient devenus neutres, ce qui est une nécessité pour les distillateurs appelés à s'en servir pour la fabrication des spiritueux et liqueurs; or, dans la distillation des vins appelés à nous donner les cognacs et les bonnes eaux-de-vie, c'est le contraire qui a lieu et vous saisissez de suite pourquoi: parce qu'en distillant plusieurs fois vous retirez à ces cognacs et à ces eaux-de-vie leur "arôme particulier," vous finissez par les rendre neutres aussi et c'est ce qu'il ne faut pas.

La distillation des vins, d'après Messieurs Marsillon et Monnot, s'opère dans un alambic, muni le plus souvent, d'un chauffe-vin, et les produits volatils sont condensés à l'intérieur d'un serpentin qui plonge dans une cuve réfrigérante. On opérait autrefois par la méthode des brouillis et des repasses, qui donnait d'abord une eau-de-vie titrant 20 degrés, que l'on distillait à nouveau pour obtenir un produit marquant 65 ou 70 degrés; mais on fait usage aujourd'hui d'appareils munis d'un rectificateur et qui permettent d'obtenir du premier jet une eau-de-vie de bonne qualité. Toutefois, lorsqu'il s'agit de produits fins, comme les eaux-de-vie de cognac et d'armagnac, il est d'usage de recueillir à part les tête et queue de distillation pour les mélanger à une nouvelle chauffe et ne garder que l'eau-de-vie de coeur.

Les marcs et les lies de raisins, les cidres et poirés, sont distillés dans les mêmes conditions. Les fruits (merises, prunes, pêches, abricots, etc.) sont foulés légèrement pour ne pas en briser le noyau et mis à fermenter avant la distillation qui s'exécute, en ce cas, dans des alambics munis d'une grille intérieure

destinée à éloigner du fond de la chaudière les parties susceptibles de brûler. La distillation des résidus de la sucrerie méléasse, eaux de lavage des appareils, offre quelque difficulté, parce que les mélasses contiennent des produits qui font obstacle à la fermentation et qu'on est obligé d'éliminer par divers produits.

Voyons d'abord nos eaux-de-vie les plus réputées, nous verrons ensuite toute la série des autres. Les meilleurs cognacs déclare M. Ozenfant, proviennent de la distillation des vins de la Grande Champagne, qui s'étend sur la rive gauche de la Charente, près de Cognac. La Petite Champagne, c'est-à-dire les territoires de Châteauneuf, de Barbezieux, de Jonzac d'Archiac, donnent des produits un peu inférieurs, mais encore excellents. Sur la rive droite se trouvent, au N-O de Cognac, dans un rayon très restreint les fines borderies; puis, tout alentour on récolte ce qu'on appelle des fins bois, parce que les vignes ont été plantées sur des défrichements. Autour de cette zone, à Angoulême, à Saintes, on a des vins qui produisent des deuxièmes bois ou bons bois, eaux-de-vie un peu inférieures. Plus loin, vers l'Ouest se trouvent les bocages.

Vers la fin de septembre, les raisins sont foulés et pressés; le jus est recueilli dans des tonneaux, et, lorsque la fermentation est jugée suffisante, on commence la distillation, qui est intermittente ou de premier jet. Voici comment on opère dans le premier cas. Le vin est vidé dans un bassin en pierre appelé timbre, refoulé dans une urne nommée chauffe-vin. Par un tuyau placé à la base de cette urne, le vin descend dans la chaudière sous laquelle on allume le feu. Les vapeurs passent dans un serpentin où elles se refroidissent; ce liquide est brouillis. On cesse cette première chauffe quand le liquide ne donne plus que 20 degrés à l'alcoolomètre. Le vin qui restait dans la chaudière est rejeté au dehors; ce n'est plus que de la vinasse. Une seconde fois, la chaudière est remplie et l'on fait la deuxième chauffe, comme on a fait la première. Après trois chauffées on a recueilli assez de brouillis pour en remplir la chaudière. Alors, commencent la bonne chauffe qui exige beaucoup de soins. La première eau-de-vie recueillie, appelée eau-de-vie de tête, est prise à part; elle contient des aldéhydes capables de causer une ivresse fort violente. Ensuite passe l'eau-de-vie de coeur, que l'on reçoit dans des fûts neufs de chêne, remplis au préalable de vin de lisiée. Quand l'alcoolomètre marque 65 degrés, l'eau-de-vie de queue, qui, on dit, est recueillie avec l'eau-de-vie de tête, et ce mélange, appelé eau-de-vie de nouveau distillé avec du vin de lisiée, est recueilli dans des fûts neufs. Cette méthode de procéder est meilleure que celle des distillateurs, que celle qui permet d'obtenir, avec des alambics munis de grilles, des eaux-de-vie de premier jet.

Meilleur Thé. Meilleures Affaires.

Tous les records sont battus ! Nos affaires, pendant le mois de mars, ont montré une augmentation plus forte qu'à toute autre époque pendant les dix-sept années de notre histoire. Nos ventes, en mars 1909, ont été

**Supérieures de
100.367 lbs.**

à nos ventes du mois de Mars 1908. C'est une indication sûre qu'un service honnête, consciencieux, est apprécié—qu'il est profitable de vendre uniquement le thé de la plus haute qualité. C'est aussi une preuve concluante que les épiciers, en nombre toujours croissant, comprennent la valeur réelle et pratique de

"SALADA"

pour attirer la clientèle—comme le seul thé sur lequel on peut absolument compter, tout le long de l'année, pour bien servir le public. L'uniformité de sa qualité, sa saveur délicieuse et son excellence incomparable, l'élèvent au pinacle de la supériorité du thé. "SALADA" n'est pas un thé meilleur parce qu'il a une réputation ; il a une réputation parce que c'est un thé meilleur. Il vous offre une route sûre vers des profits rapides et une augmentation constante des ventes.

Salada—Toronto et Montréal.

d'économiser ainsi et le temps et le combustible.

Les fûts remplis sont marqués d'un signe indiquant l'année et la provenance, et laissés dans les chais, où, avec le temps, l'eau-de-vie prend le goût de bois, acquiert un parfum et l'arôme qui font sa renommée.

On comprendra pourquoi les distillateurs des Charentes, dont la plupart sont bien connus de l'Épicurie, revendiquent hautement et non sans raison le titre de "Cognac" pour leurs produits, quand on saura que cette industrie, dans les Charentes date du début du —VI^e siècle, et que deux noms également très connus, ont environ deux siècles d'existence dans la région en tant que fabricants.

Le cépage cultivé dans les Charentes pour obtenir le vin blanc qui, distillé, nous donne des cognacs, est dénommé "folle blanche"; du moins c'est le principal cépage, le plus répandu. Le vin blanc qu'il donne n'a pas grande finesse, mais, distillé, fournit d'excellente eau-de-vie.

Si le mot cognac est, avec juste raison, réservé aujourd'hui aux eaux-de-vie des Charentes, il sous-entend aussi eau-de-vie de vin; mais le terme eau-de-vie s'applique à la distillation de substances diverses: vins, marcs, fruits, tubercules, grains. C'est ce que nous allons voir.

Eaux-de-vie. — Rhums. — Kirschs, etc.

Nous venons de voir que les Charentes tiennent la tête pour la qualité des eaux-de-vie; voyons maintenant ce que dit M. Pierre Monnot des autres:

Après les cognacs viennent les eaux-de-vie d'Armagnac, un peu plus rudes, mais, néanmoins, d'excellente qualité; produites par les départements du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne, on les divise en bas armagnac (les plus estimés), ténarèze et haut armagnac. Elles proviennent aussi de la distillation des vins blancs et sont obtenues de façon analogue aux cognacs.

Les eaux-de-vie de Marmande sont le résultat de la distillation des vins blancs de qualité inférieure récoltés dans la Gironde et le Lot-et-Garonne.

La région du Midi fournit des eaux-de-vie dites trois-six de Montpellier ou du Midi, qui n'ont pas les qualités des produits précédents.

En Bourgogne et en Champagne, on fabrique des eaux-de-vie de marc, dites marc de Bourgogne, que donne la distillation des marcs de raisin fermentés. Pendant cette distillation, il passe, avec l'alcool, une certaine quantité d'huiles essentielles qui contribuent à donner au produit le goût maré spécial recherché des amateurs.

La Bretagne et la Normandie fournissent des eaux-de-vie de cidre et de poiré connues sous les noms de calvados, co-

gnac normand, fine champagne normande, et qui proviennent de la distillation des marcs de cidre et de poiré ou de ces boissons elles-mêmes.

Les eaux-de-vie de fruits, dont le commerce fait une assez grande consommation, portent des noms particuliers; c'est ainsi que le kirsch ou kirschenwasser provient de la distillation des cerises, ou plutôt des merises; que le quetsch, très goûté dans l'Est, est fourni par la prune; le marasquin, par les pêches et les abricots.

Les framboises, groseilles, fraises et autres fruits à baies donnent également de bonnes eaux-de-vie qui, lorsqu'elles proviennent de fruits mûrs et parfumés, sont délicates et d'un agréable arôme.

La canne à sucre et ses mélasses de sucreries donnent le rhum et le tafia.

Parmi les principaux alcools, les principales eaux-de-vie me semble mieux, fabriquées et consommées à l'étranger, nous avons le genièvre, répandu dans les contrées du Nord, principalement en Hollande et qui est fabriqué avec des céréales: orge, froment, maïs, seigle, avoine, sarrasin, etc. Les premières opérations sont semblables à celles déjà décrites pour obtenir de l'alcool de grains. Autrefois, on mélangeait au moût des baies de genévrier qui fermentaient et étaient distillées avec toute la masse; aujourd'hui, on saccharifie du malt de blé et de seigle cuits en le touraillant fortement, ce qui développe, par une légère torréfaction, un arôme spécial très estimé. On fabrique encore le genièvre par des mélanges d'eaux-de-vie, de grains et de betteraves, ou bien en faisant macérer des baies fraîches dans une eau-de-vie de grains; ou, enfin, en distillant le moût sur des baies de genièvre. Le genièvre le plus estimé vient de Schiedam, en Hollande. Schiedam est en réalité un faubourg de Rotterdam, qui compte 27, 000 habitants et dont l'industrie principale est formée par les distilleries de genièvre.

Le whisky est une eau-de-vie d'orge fabriquée avec l'orge de première qualité; c'est le cognac des Anglais et des Américains. Les Anglais consomment surtout les Scotch et Irish whiskies, ou whiskies écossais et irlandais; les Américains préfèrent les rye et bourbon whiskies.

Les russes ont le wodka, eau-de-vie de grain, notamment de riz.

En résumé, toutes les eaux-de-vie sont des alcools incomplètement rectifiés, qui conservent encore le parfum spécial des flegmes de grains dû à une partie des éthers et essences qu'entraîne la distillation et qui fait souvent tout leur arôme.

Il est un autre alcool beaucoup consommé en France: c'est le Rhum. Il nous vient des Antilles, principalement de la Guadeloupe et de la Martinique, de la Jamaïque, de Sainte-Lucie, de Grenade. Pour le fabriquer, on mêle le sirop de su-

cre et les écumes qu'on enlève du vesou ou jus de la canne à sucre avec une certaine quantité d'eau provenant du lavage du sucre brut, et l'on met le tout dans des tonneaux. La fermentation s'opère d'elle-même; toutefois, comme elle est lente et irrégulière, on y ajoute ordinairement un peu de ferment. Au bout de huit à dix jours, la fermentation vineuse s'est produite; on distille alors la liqueur dans un alambic. La première liqueur qui passe est le rhum.

Le rhum a une saveur piquante et empyreumatique. Lorsqu'il vient d'être fabriqué, il est incolore; mais, en vieillissant, il se colore en brun, prend une odeur agréable, une saveur résineuse et aromatique et perd, comme l'eau-de-vie, son degré de concentration. La saveur particulière tient à une huile volatile renfermée dans le jus de la canne à sucre. Cependant, on fait souvent infuser dans la liqueur alcoolique obtenue, de la cannelle, du goudron, du caramel et aussi des débris neufs de cuir tanné.

Le mot kirsch, ou kirschwasser, vient de l'allemand et signifie eau de cerises. La base en est une espèce particulière de cerise que l'on trouve en abondance dans la forêt Noire, en Allemagne; et dans les Vosges où on fabrique également le kirsch. C'est surtout le fruit du merisier qui est employé pour cette fabrication. Le goût particulier du kirsch est dû à la présence d'une faible quantité d'acide cyanhydrique. Pour le fabriquer on remplit presque entièrement une barrique de cerises aigres ou de merises mûres à point, et on laisse la fermentation s'opérer. La distillation peut se faire au bout de sept à huit semaines. L'eau-de-vie ainsi obtenue doit être ensuite rectifiée à l'alambic, après avoir ajouté quelques poignées de feuilles de merisier fraîches et une petite quantité de noyaux de cerises concassés. Une pièce ordinaire d'une contenance de 220 litres, donnera environ 50 litres de kirsch.

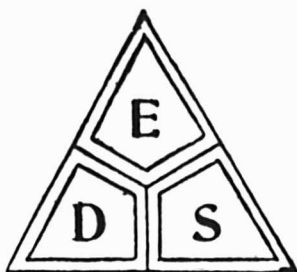
Une particularité du kirsch c'est qu'à l'encontre de toutes les autres sortes d'eaux-de-vie qui se bonifient à vieillir dans le bois et par conséquent sont mises en fûts, le kirsch est mis en bouteilles de verre, à la fois pour garder sa pureté et son goût spécial.

Les kirschs ordinaires, c'est-à-dire le kirsch de fantaisie, sont des produits obtenus par l'addition d'alcool d'étranger aux marcs ou aux cerises fermentées et ensuite distillés. Ce kirsch de fantaisie qui n'est pas mauvais, ne peut être considéré pendant qu'il est pur, comme un kirsch; n'est plus le produit unique de la distillation qu'on y a ajouté de l'alcool rectifié.

Je n'insiste pas sur la distillation de toutes ces eaux-de-vie, ce serait répéter trop souvent. De même sur les très alcooliques; il n'y a pas de rhum très alcoolique; le degré moyen des meilleures eaux-de-vie vendues par le commerce de détail était de 45 degrés; aujourd'hui

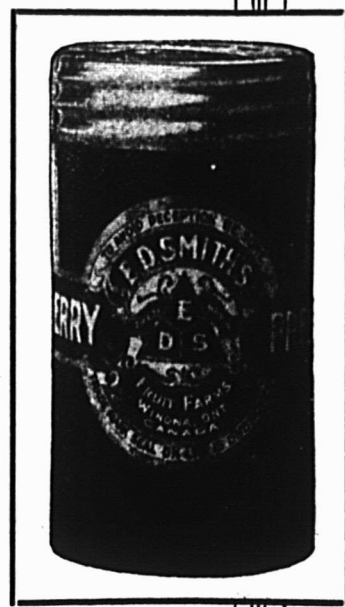
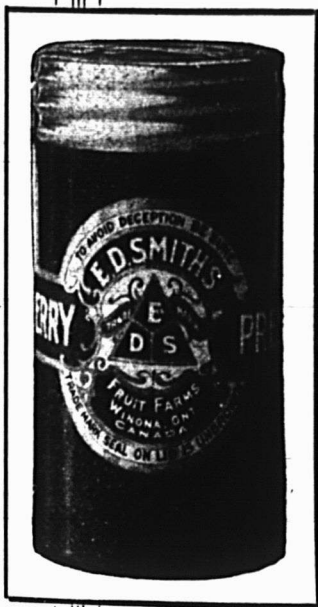
Quand vous lunchez au club,
demandez les
Confitures et Gelées,

MARQUE

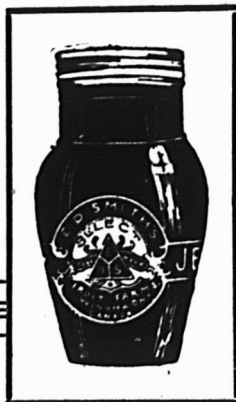


Les ingrédients entrant dans les Confitures
et Gelées, Marque E. D. S. sont
toujours les mêmes

FRUITS PURS
et Sucre Granulé Pur.



Il n'y a pas de saveur égale à celle de la nature—et la saveur de la nature est la seule saveur qui existe dans chaque bouteille de Confitures et Gelées, Marque E. D. S. Demandez à votre épicier les Confitures et Gelées Marque E. D. S. et soyez sûr d'une pureté absolue.

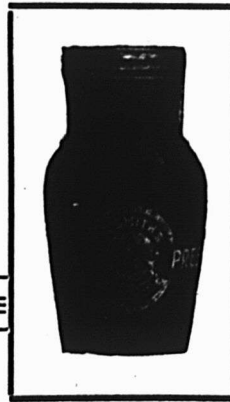


E. D. Smith's Fruit Farms
WINONA, ONTARIO

Fabricants du fameux Catsup
aux Tomates, Marque "E. D. S."

Notre Stock en Pépinière comprend
une très grande variété

d'Arbres et d'Arbustes
d'Ornement.



par suite de l'augmentation des droits sur l'alcool ce degré moyen est passé à 42 degrés et même à 40 degrés et au-dessous. En somme, le degré de toutes les eaux-de-vie est celui qu'on demande selon la clientèle que l'on a, cependant, je crois qu'il ne faudrait pas descendre trop bas pour que cette eau-de-vie perde son qualificatif, en ce sens qu'au-dessus de 65 degrés à 70 degrés la désignation est alcool, et eau-de-vie, en dessous, jusqu'à 36 ou 38 degrés environ.

• • •

Liqueurs spiritueuses

Tout le travail de la distillation que nous sortons de voir, concernait la production et la rectification de l'alcool, c'est peut-être le moins connu de nous ; celui qui l'est davantage c'est celui de la distillation qui nous fournit toutes les liqueurs, spiritueuses, amères, absinthes, etc., que nous vendons dans nos magasins. Jetons-y un simple coup d'œil : la nomenclature de toutes les recettes propres à la fabrication de chaque liqueur ou spiritueuse nous entraînerait trop loin ; et puis, chaque distillateur a ses secrets de fabrication, soit pour une liqueur, soit pour un amer, soit pour redonner une virginité à l'absinthe.

Je fais la même observation en ce qui concerne l'histoire des liqueurs. Chacun sait que certains spiritueux, certaines liqueurs eurent et ont encore une grande vogue ; qu'un grand nombre de communautés religieuses créèrent, sous le nom d'eaux divines, diverses sortes de liqueurs et de spiritueux ; que les liqueurs, notamment, eurent beaucoup de succès dans la première moitié du XIX^e siècle, et qu'on leur donna les noms les plus bizarres. Si les plus célèbres de ces spiritueux et de ces liqueurs ont survécu aux attaques du temps, la plus grande partie des autres a disparu de la circulation depuis longtemps pour faire place à une vogue nouvelle : c'est ainsi que malgré leur finesse et leurs qualités, les liqueurs des îles, crème des Barbades, crème des monts, crème de Vénus, etc., ont été supplantées par les cassis, anisette, curaçao, etc., pour ne citer que les principales.

Dans les grandes distilleries modernes, les liqueurs sont fabriquées au fur et à mesure des besoins ; ce que l'on fabrique à l'avance ce sont les alcoolats, ou esprits parfumés, et on ne s'imagine pas la quantité considérable d'esprits parfumés qu'il faut pour fabriquer certaines liqueurs et certains spiritueux.

En dehors des parfums, trois éléments principaux servent à la fabrication des liqueurs : l'alcool, l'eau et le sucre.

Voyons d'abord les esprits parfumés : "Ils sont simples ou composés, suivant que l'alcool est chargé d'une ou plusieurs substances odorantes."

M. P. Monnot nous dit ensuite : "On emploie à leur fabrication les fleurs, les fruits, les semences, les racines, les bois, les plantes sèches ou fraîches. Ces substances, divisées, concassées ou pilées, sont mises à macérer dans de l'alcool pur pendant vingt-quatre heures ; au moment de distiller, on ajoute une quantité d'eau équivalant environ à la moitié de celle de l'alcool. La distillation s'opère soit à feu nu, soit au bain-marie, soit à la vapeur ; on a soin d'éviter les coups de feu et, vers la fin de l'opération, le passage des flegmes. Les esprits parfumés ont moins d'odeur que les eaux aromatiques obtenues avec les mêmes substances ; cela tient à ce que les huiles volatiles, étant complètement dissoutes dans l'alcool, perdent une partie de leur odeur, tandis qu'elles la conservent dans l'eau. Une goutte d'esprit parfumé, versé dans l'eau, dégage alors toute son odeur.

"Ces esprits parfumés conservés en vases parfaitement bouchés sont employés dans la fabrication des liqueurs de toutes sortes. On fait des esprits de fleurs d'orange, de roses, d'oeillet, d'absinthe, de génépi, d'hysop, de lavande, de mélisse, de menthe, d'angélique, de badiane, d'anis, de coriandre, de fenouil, de genjèvre, de framboise, de santal, de myrrhe, etc., qui sont simples ; d'anisette, de curaçao, etc., qui sont des esprits composés."

C'est donc avec ces esprits parfumés, de l'eau distillée et du sucre que l'on fabrique un grand nombre de liqueurs. Plusieurs opérations se font ensuite ; la coloration de certaines liqueurs ; le tranchage, qui a pour but de les vieillir et qui consiste à remettre la liqueur dans l'alambic, à chauffer sans aller jusqu'à la distillation, et à laisser refroidir ; enfin le collage à l'aide de blancs d'œufs ou d'albumine, de gélatine, de colle de poisson et de lait et le filtrage. Quant à leurs qualités, cela tient aux matières employées et aux degrés alcooliques.

Dans les petites distilleries, très souvent les liqueurs et spiritueux sont fabriqués par la distillation immédiate, j'entends dire sans procéder par le système des esprits parfumés.

Pour l'absinthe, la coloration est naturelle. On met infuser pendant une douzaine de jours les plantes non amères qui entrent dans sa composition, dans l'alcool, puis on soutire et on laisse de côté cette partie pour la coloration ; le fond avec les plantes non amères, va dans l'alambic retrouver les plantes amères pour être distillé. L'absinthe est distillée deux fois. Finalement elle sort blanche et on y ajoute l'infusion verte des plantes non-amères. Dans la distillation de ces divers produits le même fait que pour la distillation de l'alcool se produit, c'est-à-dire qu'on élimine les têtes et queues de la distillation, ceci pour avoir des esprits et des spiritueux bien nets ; ces autres parties sont redistillées et gé-

néralement servent pour les sortes ordinaires.

La distillation de tous ces esprits parfumés ou de ces spiritueux que l'on fabrique immédiatement doit être conduite doucement afin d'éviter les soubresauts des matières qui sont dans la chaudière.

Pour ce qui est des appareils servant à ces distillations, ce sont des joujoux ; on les compare aux alambics employés pour la production et la rectification de l'alcool. De plus, ils sont aussi simples que les autres sont compliqués ; ils se composent de quatre parties : la cuivre ou chaudière, le chapiteau, le col de cygne par où passent les vapeurs, et le réfrigérant ou réservoir à eau dans lequel plonge un serpentín où les vapeurs se condensent en alcool.

Voici donc comment on obtient la plus grande partie des liqueurs, mais il en est d'autres qui sont obtenues sans le concours de la distillation, simplement par infusion, et au nombre desquelles nous avons le cassis, la fraise, le brendel, le nois, le cherry-brandy, etc. Prenons la plus connue et la plus répandue de ces liqueurs, le cassis, et voyons comment on procède pour l'obtenir. Pour 500 kilogrammes (1,100 livres) de cassis écrasés, et mis dans de grandes futailles debout, on couvre avec 200 litres (44 gallons) d'alcool à 95 degrés ; pendant 8 jours on remue le cassis, on le soutire et on le met sur l'infusion ; puis on clos hermétiquement le fût. Au bout de 3 mois on tire et on obtient un cassis de première qualité, titrant de 30 à 35. Cette première opération faite, on procède à la seconde, qui consiste à remettre 250 litres (55 gallons) d'alcool réduit en eau-de-vie titrant 30 degrés, dans le fût, et on laisse infuser pendant 4 ou 5 mois, le fût toujours bien clos. Cette seconde opération donnera un cassis de seconde qualité titrant 30 degrés. Il est à remarquer qu'avec la première opération le cassis s'est trouvé imprégné d'alcool, ce qui fait qu'à la seconde l'alcool réduit en eau-de-vie à 30 degrés n'a rien perdu. Enfin, le cassis de cette seconde opération tiré, on procède à une troisième opération, le lavage, et qui consiste à couvrir de nouveau le cassis de seconde qualité aux degrés voulus. Les résidus sont distillés avec les plantes amères.

Pour les infusions de fraises et de framboises on n'écrase pas les fruits et on ne fait qu'une seule infusion. La proportion d'alcool à mettre sur ces fruits est la même que pour le cassis.

Je m'arrête ici. J'ai donné ces quelques détails simplement pour montrer comment on obtient les esprits parfumés et comment on fabrique les liqueurs avec ces esprits parfumés, soit par distillation. Le but est sans prétention ; ce n'est pas de former des distillateurs, mais de laisser entrevoir ce qu'est la distillation.

Si nous voulions aller plus loin dans ce chapitre des liqueurs, il nous faudrait parler des curaçaos doux et secs des



Article bien Annoncé, de Qualité Supérieure.

Le Poli a Chaussures

“ 2 IN 1 ”

est le poli à chaussures le plus facile à vendre sur le continent. Il est sûr de plaire, et vous n'avez pas à employer un temps précieux pour expliquer ses mérites.

Vos Clients le Connaissent et en sont Satisfaits

MANUFACTURE PAR

THE F. F. DALLEY CO., LIMITED

HAMILTON, ONT. et BUFFALO, N. Y.

— 7 — 20 — 4 —

Destiné à devenir un des principaux
cigares à **10 cents** du Canada.
L'intérieur est garanti fait du plus
fin Havane. Chaque cigare est étampé

7 — 20 — 4

MANUFACTURE PAR

THE SHERBROOKE CIGAR CO.

SHERBROOKE

anisettes de Bordeaux et de Hollande, des cassis de Dijon et de Paris, etc... cela nous prendrait trop de temps.

Il va sans dire que pour fabriquer liqueurs et spiritueux il est de première nécessité d'avoir des alcools bien rectifiés, complètement neutres.

Je ne vous parle pas des alcools dénaturés, puisque ces alcools sont simplement des alcools d'industrie auxquels on ajoute de l'alcool méthylique et de la benzine lourde. Tout ce que je puis vous dire, c'est que cette dénaturation ne s'opère pas sans de multiples formalités et qu'avec cet alcool, ainsi du reste qu'avec tous les autres alcools, on se trouve en présence de tout un arsenal de lois, décrets et règlements.

Il semble que l'Administration, en l'es pèce Dame Régie, ait pris un vif plaisir à multiplier les formalités à accomplir, à boucher toutes les fissures par où l'alcool pourrait se volatiliser, à enserrer la France entière dans un complet à l'épreuve et à soumettre tous les Français épris de liberté au régime des visites domiciliaires, des recensements, des congés, des passe-debout, des acquits-à-caution, des licences, des taxes, etc... Rendons-lui cette justice: elle regrette de ne pouvoir faire davantage envers ce privilège des bouilleurs de cru, qui lui arrache, avec juste raison, ce cri du cœur: "On évalue la production des alcools à 2,800,000 hectolitres (61,600,000 gallons), mais cette base n'est pas solide car, si les alcools d'industrie sont intégralement contrôlés, on ne saurait en dire autant des eaux-de-vie de vin, de marcs ou de fruits qui échappent à tout contrôle!" Louable regret que nous partageons puisqu'il tend à faire rentrer des fonds dans les caisses de l'Etat, qui n'en a jamais assez et qui retombe sur nous tous pour boucler le budget, alors qu'il y a là une pépinière de millions que nos parlementaires se refusent à voir dans la crainte de l'électeur; et qui font évanouir en nous cette illusion, que la Révolution de 1789 avait aboli tous les privilèges.

(L'Épicerie Française).

SONDAGES AERIENS

On sait que lorsqu'on s'élève dans l'atmosphère, la température décroît d'abord rapidement pour atteindre des chiffres variant entre -50 degrés et -80 degrés; mais à 11 ou 12 kilomètres de hauteur, le phénomène s'arrête et les variations restent peu importantes.

M. Teisserenc de Bort a établi récemment que cette "zone isotherme" se retrouve à toutes les latitudes. De son côté, le professeur Herrgesell a montré qu'elle était constituée par un courant aérien chargé d'humidité et complètement autonome. Ce phénomène est curieux et joue peut-être un grand rôle dans la dynamique atmosphérique.

ETABLISSEMENT DE LA ST. CHARLES CONDENSING CO.

Industrie Canadienne

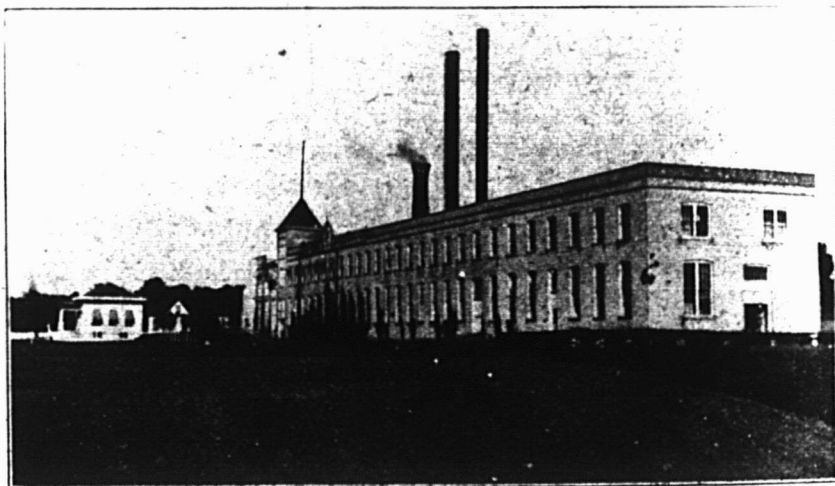
Une des institutions commerciales les plus progressives et les plus entrepreneurantes du Canada est la St. Charles Condensing Co., Ingersoll, Ontario, qui prépare la Crème Evaporée, non sucrée, de la marque St. Charles et le lait condensé sucré des marques Silver Cow, Purity et Good Luck, que l'on peut obtenir maintenant dans presque toutes les villes et tous les villages du monde civilisé et à des prix à la portée de tous.

Le site avantageux de cette manufacture permet à la Compagnie de s'assurer sans difficulté la fourniture du lait pro-

aussi des laiteries qui fournissent le lait employé; une surveillance constante y est exercée. La manufacture est parfaitement drainée, les murs sont peints proprement et les planchers sont d'une propreté aussi grande que celle qu'on peut obtenir au moyen d'eau et de savon, tandis que les appareils de chauffage en cuivre brillant et les ustensiles sont tenus en ordre parfait. Il y a un ample personnel d'employés habiles et de confiance.

C'est une des industries que chaque citoyen d'Ingersoll indique avec fierté et c'est un honneur pour la ville.

Comme article de nourriture, rien ne peut remplacer le lait pur. Il est indispensable au jeune enfant, il nourrit et donne de la santé et de la force aux ma-



blement le plus beau du monde. Comme les fermes laitières du comté d'Oxford sont connues universellement comme possédant les meilleures vaches laitières qui existent et comme ayant tout accès aux nombreuses et belles sources et aux cours d'eau qui coulent en tous sens dans cette section, le bétail produit naturellement le lait le plus pur et le meilleur.

La manufacture comprend une belle bâtisse en brique et en pierre à deux étages, ayant des dimensions de 100 pieds par 650 pieds, entourée de pelouses spacieuses et bien entretenues; le bureau est dans une bâtisse en brique séparée.

L'hygiène la plus scrupuleuse règne dans toutes les parties de cette manufacture et le plus grand soin est pris

lades et aux mères qui allaitent leurs enfants, tandis que les personnes âgées et les infirmes se l'assimilent parfaitement. Il leur donne de la force et une vigueur nouvelle.

Dans cette institution, le plus bel outillage est seul employé pour l'évaporation et la préservation du lait et un grand soin est apporté à chaque détail du travail délicat de la manufacture, principalement à la stérilisation, par laquelle la caséine du lait est adoucie et rendue digestible, ce qui assure une pureté et une salubrité absolues, et ce qui justifie les nombreuses recommandations données par les principaux médecins et chimistes qui prescrivent et recommandent la Crème St-Charles comme produit absolument sûr et naturel.

UN PRECURSEUR DE LA CARTE POSTALE ILLUSTREE

D'après le "Collectionneur de timbres-poste," l'invention de la carte postale illustrée fut faite au début du dix-huitième siècle, à Augsbourg, dans l'intérieur d'une communauté protestante et dans un but de propagande: les habitants d'Augsbourg, qui appartenaient à la confession luthérienne, un moment protégés par Gustave-Adolphe, avaient été pour la plupart contraints à l'abjuration ou à l'exil, et les cartes signalées par le collectionneur avaient pour but de tenir en communion ceux qui avaient préféré ce dernier sort: petites feuilles volantes

contenant de petits écrits, satiriques ou autres, et des dessins à la glorification de Gustave-Adolphe, elles ne circulaient pas comme aujourd'hui, à découvert mais sous enveloppe. L'usage en devint très rapidement assez répandu pour qu'on en vendit jusque dans les foires. Il est inutile d'ajouter que les cartes d'Augsbourg sont devenues aujourd'hui une rareté et que les collectionneurs se les disputent fort cher.

Un marchand n'a absolument rien à faire avec un procès, quel qu'il soit. Les seuls qui tirent profit des procès sont les avocats.

Marchandises de Luxe

L. A. PRICE, Bordeaux, France.

Cette maison prépare les meilleurs condiments et légumes en conserves, parce qu'elle occupe une position unique, étant sur les lieux de production et possédant des fermes et jardins immenses.

ASPERGES entières, sous verre,
 CHAMPIGNONS, sous verre,
 ARTICHAUTS, sous verre,
 POIS EXTRA, sous verre,
 MACEDOINES, sous verre.
 MOUTARDE, PATÉS DE FOIE GRAS, ENTRÉES.
 Confitures BAR-LE-DUC, rouges et blanches.
 OLIVES, HUILE D'OLIVES, VINAIGRE.

BRUSSON JEUNE, Villemur (Haute Garonne) France.

L'établissement le plus moderne pour la fabrication des pâtes alimentaires.
 3,500 Boîtes, Pâtes assorties, comprenant : MACARONI, VERMICELLE, LETTRES, PETITES PÂTES, NOUILLETES, etc., Paquets et Vrac.

GAROFALO & CO., Naples, Italie.

1,500 Boîtes, Pâtes Italiennes, Vrac et Paquets, Qualité choisie.

FRUITS SECS.—RAISINS ET PRUNEAUX

RAISINS DE TABLE, en boîtes.—RAISINS SULTANA, Paquets et vrac.—RAISINS VALENCE, F. O. S. Selected et 4 Cr. Layers.—RAISINS DE CALIFORNIE, Paquets de 1 lb.—FIGUES, ECORCES, POMMES évaporées, ABRICOTS, PECHES et POIRES évaporées.—PRUNEAUX Californie et Orégon.

Notre assortiment est complet en **Thés, Cafés, Epices, Etc.**

Nous avons le Stock.

Expédition Prompte.

Nos Prix sont Bas.

L. CHAPUT, FILS & CIE.

IMPORTATEURS, MONTREAL.

L'INDUSTRIE FROMAGERE

La fabrication et la consommation du fromage remontent aux époques les plus reculées de l'histoire de l'humanité. Pline, Columelle, Varron parlent du goût des Romains pour les fromages de l'Helvétie et de la Séquanie. Antonin le Pieux mourut d'une indigestion, née de l'excès avec lequel il se régala d'un fromage des Alpes. C'est, dit-on, aux Celtes et aux Gaulois qu'il faut peut-être faire remonter l'origine du fromage de gruyère. On trouve parmi les consommateurs de fromage les Scythes, les Esquimaux, les Lapons, les Samoyèdes, les Finlandais, les Arabes, les Kabyles, les Chinois, non compris, bien entendu, les divers peuples européens. Partout, en un mot, le fromage a été en honneur. Il a même donné naissance à des coutumes qui semblent bizarres :

"Chacun produisait selon ses besoins et gardait ses provisions, de là cette coutume, qu'on retrouve dans les Ormonts, le Gessenay, le Valais, où, lorsqu'on en terre un habitant, on mange le fromage fabriqué en son honneur le jour de sa naissance, de son baptême et de son mariage. En 1628, on voit figurer dans les inventaires après décès, quatre cents et même huit cents livres de fromage comme provisions de ménage, tous fromages maigres et du poids de dix à vingt livres. Le fromage de gruyère donné aux époux le jour de leur mariage, sert en quelque sorte de livre de maison dans certains villages suisses: sur la croûte, ils notent les naissances par une entaille et les morts par une croix".

Jean Bart déclarait "qu'il n'y a pas de bon dîner sans fromage". Talleyrand faisait reconnaître à ses collègues du Congrès de Vienne la royauté du fromage de Brie. "Le fromage est le biscuit des ivrognes", déclare Grimod de la Reynière, tandis que Brillat-Savarin affirme "qu'un dîner sans fromage est comme une belle femme qui n'aura't qu'un oeil".

Chose étrange, les médecins sont d'accord avec les gourmets pour exalter les qualités du fromage. On comprend après cela que l'industrie de la fabrication du fromage ait pris un grand et universel développement et l'intérêt que peut présenter une étude comme celle que lui a consacrée, dans la "Revue Economique Internationale", M. Victor du Bled.

Tout d'abord, M. du Bled proclame que l'industrie fromagère française tient le "record mondial" par la célébrité, la finesse et la variété de ses produits. De cette variété, il donne un aperçu par les distinctions suivantes :

1. Fromages frais, qui se consomment immédiatement après leur fabrication. Avec le lait additionné de crème, on obtient les fromages double crème, dits suisses, gervais, ou les fromages dits boudos, malakoffs, petits carrés. Quand

le fabricant veut retarder l'altération, le rancissement des fromages double crème, il les sale à la dose de 2 p. c., et obtient les fromages demi-sel.

"2. Fromages affinés à croûte non lavée; les plus renommés sont le brie, le camembert le coulommiers. La fabrication du brie qui, jadis formait une sorte de monopole entre les mains des cultivateurs se développe beaucoup dans les laiteries industrielles. Les fromages gras de qualité supérieure proviennent de lait non écrémé auquel on ajoute parfois de la crème, les demi-gras du lait de deux traites, dont l'une a été légèrement écrémée, les fromages maigres de lait presque entièrement écrémé. Dans les fermes, on se contente de trois pièces: la fromagerie, le séchoir où commence la maturation, et la cave où elle s'achève. Les laiteries industrielles comprennent une fromagerie où s'opèrent l'emprésurage, le moulage, l'égouttage et le salage, un séchoir, une cave d'affinage, une salle de réception du lait, une laverie, une salle d'emballage.

"A cette seconde catégorie appartiennent les fromages de Neuchâtel, de Gournay, d'Olivet, de Gacé, le Rollot, le Marquellines, le Troyes, le Langres, le Saint-Florentin, le Compiègne, etc."

Ici, M. du Bled glisse des renseignements sur l'origine du camembert, dont la production annuelle peut s'évaluer à deux millions de fromages et qui se fabrique dans une zone dont les principaux centres sont Vimoutiers, Livarot, Saint-Pierre-sur-Dives et Mézidon.

"M. Ardouin Dumazet note cette tradition touchante: "Un curé du voisinage avait, avant la Révolution, trouvé le moyen de produire des fromages plus fins et plus onctueux que ceux de ses voisins. Vint la Révolution, le prêtre menacé alla se réfugier à Camembert, chez l'herbager Harel; la femme de celui-ci, nommée Marie-Fontaine, le cacha et réussit à dissimuler sa présence jusqu'au moment où la paix religieuse revint. Le curé, en remerciement, confia sa recette à Mme Harel, qui s'empressa de l'utiliser. Elle allait vendre les fromages à Argentan, où les gourmets du lieu se les disputèrent, si bien que, dès 1798, il y avait un dépôt dans la ville de ces "camemberts", comme on disait déjà. Une des filles de Harel s'étant mariée avec le sieur Plagnel, eut en dot le fameux secret et le confia à ses quatre enfants. Ceux-ci, essayant dans tout le pays d'Auge, finirent par laisser surprendre la méthode de fabrication. Voilà pourquoi la production du camembert est si étendue, moins cependant que ne l'est celle des fromages façon camembert".

Reprenons la suite de la nomenclature donnée par notre confrère:

"3. Fromages affinés à croûte lavée: Pont-l'Evêque, Géromé (Vosges), Marolles (arrondissement d'Avesne (Nord)), le Vold (arrondissement de Commercy,

Meuse), le Fromage de boîte (Doubs), le Mignot (région de Beuvron et d'Alottot-en-Auge), Le Pont-l'Evêque vient de l'arrondissement de Pont-l'Evêque (Calvados) et sa fabrication se perd dans la nuit des temps, puisque, vers 1230, Guillaume de Lorris en parle dans le Roman de la Rose; au Moyen-Age, il s'appelle angelot, du nom de la Ville-d'Ange. Quant au Livarot, sa production, qui est aussi en honneur de temps immémorial, se concentre dans les environs de Vimoutiers, Lisieux, Saint-Pierre-sur-Dives (Calvados).

"4. Fromages à pâte ferme et à croûte résistante: Cantal, Gruyère.

"5. Fromages à pâte ferme et à croûte résistante: fromages ne différant du Roquefort que par l'emploi du lait de vache au lieu du lait de brebis: ils se fabriquent dans l'Auvergne, les Hautes-Alpes, l'Isère. Les meilleures marques de fromages sont celles du Mont-d'Or, de Sassenage, de Septmoncel; il faut toutefois noter que la réputation du fromage du Mont-d'Or a sensiblement diminué, parce qu'aujourd'hui on le fait avec du lait de vache".

6. Fromages à croûte résistante et à pâte tendre; le Port-Salut (Normandie), le Reblochon (Haute-Savoie).

7. Fromages obtenus par coagulation spontanée: la Fromagère ou Cancoillote de Franche-Comté, qui se vend dans des bols de porcelaine et se consomme aussi en dehors du centre de production, partout où il y a des Francs-Comtois. A Paris seulement, une vingtaine de maisons fabriquent de la fromagère; dans le Doubs, le Jura un certain nombre de beurriers utilisent le lait centrifugé écrémé, en préparant du fromage blanc, qui sert ensuite à confectionner la cancoillote; parfois la beurrerie transforme le fromage en metton, phase intermédiaire que traverse le caillé avant d'arriver à l'état de cancoillote; celle-ci est elle-même une sorte de pâte fromagère".

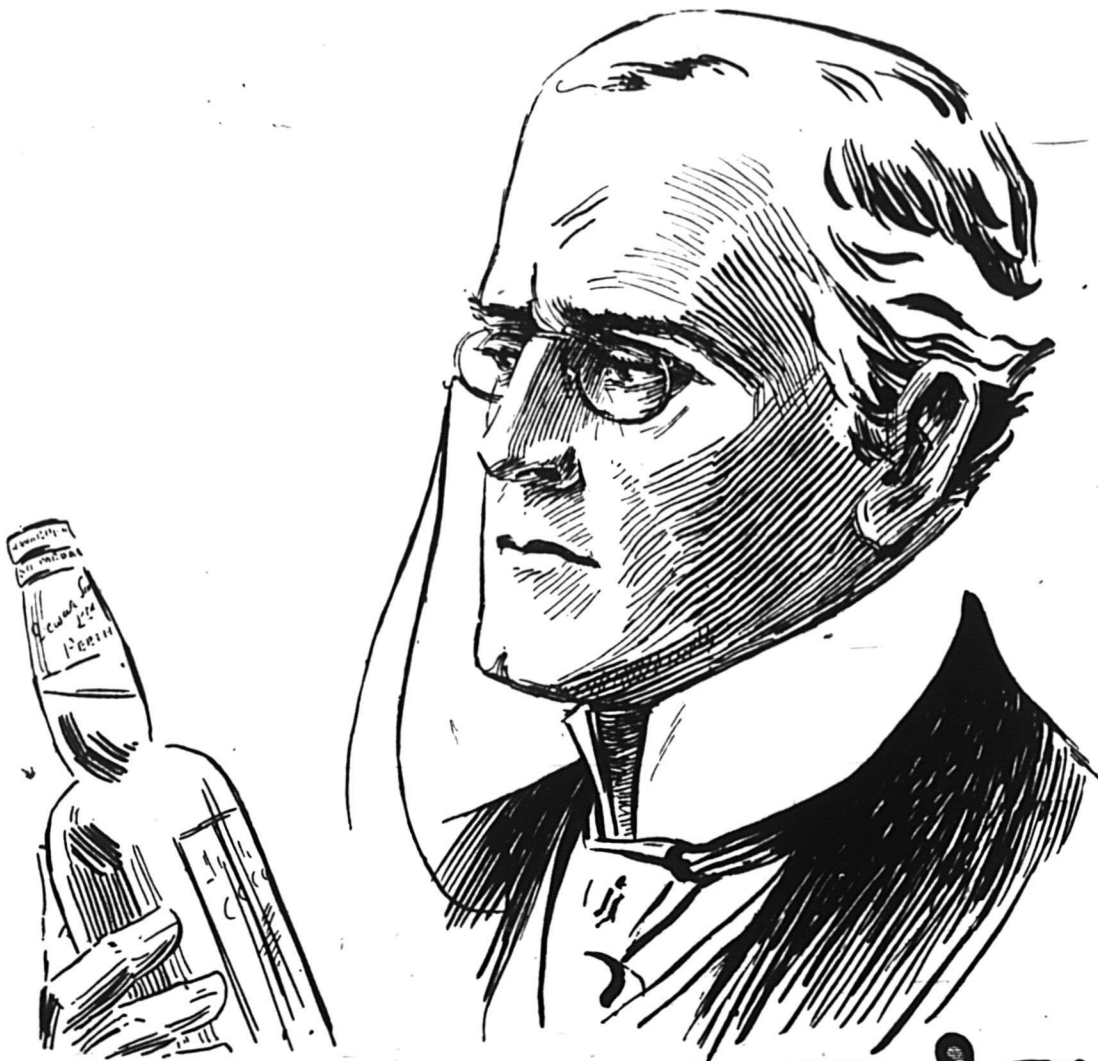
Entreprendre de raconter l'histoire de tous ces fromages constituerait un travail considérable. M. du Bled se contente de donner des détails sur deux types importants: le Roquefort et le Gruyère.

Roquefort est une commune du département de l'Aveyron et de l'arrondissement de Sainte-Affrique. L'aspect en est pittoresque, la plupart des maisons étant accolées aux rochers. La fabrication du fromage se fait dans des caves dont la date d'utilisation est fort ancienne.

"Ce qui est certain, c'est que la propriété des caves de Roquefort fut connue dès 1070 et même auparavant. En 1411, des lettres patentes de Charles VI, confirmées par plusieurs rois de France, défendent de saisir les fromages qui sont dans les caves de Roquefort pour cause de dettes, sauf à défaut d'autres biens meubles. Ces lettres disent qu'il y a là des caves "moult froides" et que desquelles les gens du pays d'Auvergne qui

Incomparable !

La plus forte vente au Canada de tous les
===== SCOTCH WHISKIES =====



DEWAR'S WHISKY

ont fromages les y apportent pour les illec couroyer (arranger) et mieux assaisonner et prennent la peine et diligence, molennant certain argent o aultres profits qu'ils ont et prennent de ceulx à qui sont les fromages, dont les dictz suppliants gaignent leur pain et soutiennent leurs povres vies."

"En 1550, les habitants de Roquefort obtiennent du Parlement de Toulouse un arrêt qui leur assure le privilège de la fabrication des fromages, et défend à tous individus, manants ou autres, de s'occuper de cette fabrication en dehors du village de Roquefort, sous peine d'une amende de six livres par quintal."

En 1754, on comptait à Roquefort vingt-six grottes propres à recevoir les fromages, dont le lait était fourni par cinquante mille brebis. Les expéditions dans les autres régions atteignaient, dès cette époque, une importance considérable.

En 1850, Roquefort fut rebâtie presque complètement et on quadrupla l'importance et la capacité des caves, en même temps que de grands perfectionnements étaient apportés à la fabrication. Il y eut alors dans cette industrie un élan qui ne s'est point encore arrêté et, aujourd'hui, les maisons de Roquefort expédient des fromages dans les cinq parties du monde.

En ce qui touche la fabrication du Roquefort, voici quelques renseignements: "Montell écrivait en 1802: "On n'emploie pour faire le fromage de Roquefort que du lait de brebis, auquel on ajoute, en beaucoup d'endroits, un peu de lait de chèvre; la plus petite quantité de celui de vache suffirait pour en altérer la qualité." Aujourd'hui, on admet d'autres errements; beaucoup estiment qu'une addition de 1/5 à 1/10 le lait de vache ne nuit nullement à la qualité; toutefois, il y a aussi de nombreux dissidents. En revanche, le monde fromager s'accorde à reconnaître que, dans la proportion de 2 0 environ, le lait de chèvre est favorable à la préparation des fromages parce qu'il favorise l'égouttement. D'après l'enquête de M. Marre, les brebis laitières en 1906, étaient au nombre de 521,330, produisant 329,420 hectolitres (7,257,240 gallons) de lait, soit 97,36 0/0 du lait total employé; les vaches 1,569, avec 8,337 hectolitres (183,414 gallons) de lait, soit 2,46 0/0; les chèvres 699, fournissent 605 hectolitres (13,310 gallons), soit 0,18 0/0. Ces 523,598 animaux appartenaient à 10,445 agriculteurs. La production moyenne annuelle d'une brebis ne dépasse pas en général 60 litres (13 gallons).

"Les brebis laitières sont nourries dehors le plus longtemps possible; elles sortent même en hiver, quand le temps le permet, l'air et l'exercice les mettant en appétit.

"La préparation des fromages se fait un peu à la ferme, surtout dans les "lail-

teries", auxquelles les propriétaires livrent tous les matins leur lait: lorsqu'ils ont pris de la consistance à la cave (celle-ci doit être sèche, fraîche, exposée au nord et munie d'ouvertures suffisantes pour permettre la circulation de l'air), on les transporte à Roquefort, une ou deux fois par semaine, suivant la saison, l'importance de la production, la durée du trajet. Les petits propriétaires éloignés les livrent à des "ramasseurs" qui les revendent aux industriels de Roquefort; à ce moment, ils pèsent environ 5½ livres, et sont payés aux producteurs 100 à 140 fr. les 100 kilos (\$20 à \$28 les 220 livres): en ce moment les chiffres arrivent au maximum, car le lait atteint des prix sans précédent (jusqu'à 4 francs l'hectolitre)."

La région étant rebelle à l'esprit d'association, il n'y a pas trace d'Associations coopérative. Les laiteries appartiennent à des industriels, mais leur création est souvent favorisée par les Sociétés de Roquefort:

"Les grandes laiteries renferment d'ordinaire cinq pièces: salle pour l'appareil de chauffage; salle de réception du lait; salle de mise en présure et de fabrication; salle d'égouttage; cave. Grandes, moyennes ou petites sont au nombre de 326 environ, réparties entre l'Aveyron, l'Hérault, le Tarn, la Corse, la Lozère, le Gard, traitant 318,716 hectolitres (7,011,762 gallons) de lait, auxquels il faut ajouter 19,646 hectolitres (432,212 gallons) qu'on travaille dans les fermes. Total: 338,362 hectolitres (7,443,964 gallons) qui servent à préparer 82,000 quintaux métriques de fromage frais."

Les caves ne sont plus, comme autrefois, constituées par des anfractuosités de rochers, mais de vastes bâtiments construits au-dessus du sol fissuré et divisés en nombreux locaux. Plusieurs de ces caves possèdent six étages au-dessus du sol et autant en dessous. Quant aux caves proprement dites, elles sont creusées dans le roc, afin de recevoir directement l'air frais et humide produit par les fissures.

Chaque cave est sous la direction d'un chef d'expédition. Le personnel féminin est dans la proportion de 90 0/0 et gagne environ 40 cents par jour pour neuf heures de travail. Le chômage varie entre huit mois et quinze jours, suivant l'importance des demandes.

Le lait de brebis, employé pour la fabrication du fromage de Roquefort se paie en moyenne de 25 à 30 francs l'hectolitre (\$5 à \$6 les 22 gallons). Des traités de vente sont passés parfois pour plusieurs années. Les fabricants consentent des avances aux agriculteurs. Les prix de vente du fromage de Roquefort s'établissent ainsi:

	Les 100 kilos.
Surchoix.	Fr. 180 à 250.
1ère qualité.	160 à 180
2e qualité.	125 à 169
Rebut.	100 à 120

Il s'agit ici des prix de gros.

Quant à la production, on a dressé la statistique suivante:

1670 à 1789 environ, kil. (le kil. vaut 2.2 livres).	100 000
1800.	250 000
1830.	800 000
1850.	1 400 000
1867.	3 250 000
1888.	5 000 000
1892.	6 000 000
1900.	6 500 000

Aujourd'hui la production annuelle s'élève à plus de sept millions de kilogrammes, représentant un chiffre d'affaires de quatorze millions environ. On compte 2,500 ouvriers et 70,000 agriculteurs intéressés à la fabrication qui assure leur existence.

De nombreuses contrefaçons ont été tentées; elles n'ont pu égaler le véritable fromage de Roquefort.

La fabrication du Gruyère tient dans l'industrie fromagère un rang très important. Elle est née en Franche-Comté, après la guerre de Trente Ans qui avait dévasté le pays:

"Pour repeupler le pays, les Comtois s'adressèrent à la Savoie, au canton de Fribourg, et dans les montagnes du Jura vinrent s'établir des pâtres de la Gruyère, district gouverné par les comtes de Gruyère, qui portaient sur leur écusson héraldique une grue: ayant emmené avec eux leur modeste matériel, une chaudière, quelques planches, des vases en bois, ils mirent en commun le lait des troupeaux; le fruitier se transportait tout à tour de maison en maison, et le fromage appartenait à celui chez qui on le fabriquait. Cette organisation, qui a fonctionné pendant des siècles, tombe en désuétude aujourd'hui seulement, tant règne, impérieuse, la tradition dans l'âme rurale; et c'est petit à petit, très lentement, grâce à la pression des faits, que le progrès s'avance parmi les populations des plateaux, les plus difficiles à convaincre, parce que l'antique routine pèse sur elles, tandis que, dans les régions moyennes et la plaine, on opère en quelque sorte sur table rase. L'œuvre de transformation à ses apôtres.

La production du Gruyère s'étend aujourd'hui sur une douzaine de départements, et s'élève à 25 ou 26 millions de kilogrammes, représentant une valeur de \$8,000,000. Presque tout est consommé en France, en outre des 7 ou 8 millions d'Emmenthal importés de Suisse.

Les "fruitières" sont exploitées par des associations à forme patriarcale.

"La plupart du temps les conventions écrites se réfèrent aux traditions anciennes qui assuraient la stabilité et la permanence des institutions. Il y a des règles générales qui ne varient guère. Il y a des règles spéciales qui diffèrent selon les lieux, les convenances et les ressources des habitants: obligation de livrer à la fromagerie tout le lait des vaches, sauf le lait nécessaire aux besoins du

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
" Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
" Jules Robin & Co.....	"	<i>Cognacs.</i>
" Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA.....	<i>Sherries.</i>
" S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
" Rodel & Fils Freres	"	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
" Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
" C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
" E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
" C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES	<i>Bass's Ale.</i>
" Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
" Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
" Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
	Booth & Co's. (LONDRES).....	<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

ménage, pénalités sévères et proscription énergique du lait fraudé ou malade. commission de surveillance chargée de l'administration, avec un président et un directeur-gérant, vente en bloc des fromages au profit de la société, défense aux associés de nourrir le fruitier, de lui faire des cadeaux sous peine d'amende, ces mesures forment aujourd'hui la base de tout statut bien combiné. Un pareil règlement coupera court à une foule d'abus invétérés; la taille, le tour du fromage avec la marque nominative, la vente au confront. On s'éloigne de plus en plus de ces errements; on abandonne aussi certain usage, en vertu duquel on offrait au curé la crème quotidienne et le fromage annuel."

Les fabricants se plaignent beaucoup et, semble-t-il, non sans quelque raison, de l'exploitation de laquelle ils seraient victimes de la part du commerce.

Les fromages de Gruyère se partagent en trois catégories:

"Les fromages "gras", connus sous le nom d'Emmenthal ou "façon d'Emmenthal", fabriqués avec du lait non écrémé, reconnaissables à leur grosseur, au moelleux de la pâte, à la rareté des yeux; les fromages "demi-gras", obtenus en mélangeant la traite du soir, plus ou moins écrémée, avec celle du matin qui ne l'est point; enfin, les fromages maigres ou "séchons", de qualité inférieure, fabriqués l'hiver dans les petites fromageries avec du lait écrémé aux trois quarts ou aux quatre cinquièmes.

Moins vous écrémez, mieux vaut le fromage, voilà un principe admis partout en Suisse, méconnu par beaucoup de nos fruitiers. "Mais, s'écrient-ils à l'envi — et les ménagères appuient sur la chanterelle — l'écrouissage empêche la laffure, les fromages gras sont exposés à se bomber pendant la chaleur et à fondre en route; d'ailleurs, la vente du beurre subvient aux besoins journaliers du ménage, et cette fabrication mixte fournit un revenu plus considérable." — "Tout ça c'est des "mentes", me disait une bonne femme, et des sorcelleries du diable! Dieu merci, nous gagnons des sous avec notre vieil usage. Pourquoi changer? On n'apprend pas à sa mère à avoir des enfants."

M. du Bled n'hésite pas à blâmer nos producteurs d'être beaucoup trop attachés à la routine et indique en ces termes le tort qu'ils se font à eux-mêmes:

"1.000 litres (220 gallons) de lait écrémé au cinquième fournissent 86 kilogrammes (189 livres) de fromage gras à 1 fr. 60 (32 cents), et 7 kilogrammes (15 livres) de beurre à 2 fr. 60 (52 cents), total 155 fr. (\$31), ce qui correspond, pour 1 kilogramme (2.2 livres) de fromage, à 11 litres 66 (2,56 gallons) de lait, dont on a prélevé 21 0/0 de beurre seulement; dans cette fabrication, le prix du lait ressort à 0 fr. 155. S'agit-il de fromages demi-gras, dont on a prélevé

43 0/0 de beurre, 1.000 kil. (220 gallons) de lait fournissent 73 kilogrammes (160,6 livres) de fromage à 1 fr. 40 (28 cents), et 14 kilogrammes (30,8 livres) de beurre à 2 fr. 60 (52 cents); total 137 francs (\$27.80). Ce qui correspond, pour 1 kilogramme de fromage, à 14 litres de lait, et fait ressortir le prix du lait à 0 fr. 137; ainsi la différence du produit en argent est de 18 francs (\$3.60).

"Notons qu'à cause de la pénurie des fourrages en 1906, les prix se sont élevés en moyenne depuis 65 francs (\$13) environ les 50 kilogrammes (110 livres) au prix de 88 à 92 francs (\$17.60 à \$18.40) les 50 kilogrammes (110 livres).

"Donc, très peu d'écrouissage, et que la perspective du petit intérêt d'aujourd'hui ne fasse pas négliger le gros intérêt de demain."

A côté du système des fromageries collectives, il en existe un autre qui tend à se développer de plus en plus.

"L'Association vend le lait à un entrepreneur ou fruitier, qui le paie, chaque mois, au prix fixé d'avance: dix, onze, douze centimes le litre en moyenne; elle fournit le local, l'installation, les ustensiles. Ou bien encore les producteurs ne fournissent rien et vendent tout simplement leur lait à un entrepreneur qui se loge et se meuble à sa guise."

Ce système diminue la responsabilité pour le paysan et assure une rentrée plus active du capital, mais il a pour inconvénient de restreindre la consommation du lait par l'appât du gain immédiat, et de désintéresser de la fabrication les propriétaires ruraux.

(L'Epicierie française).

LE PORC

C'est à l'âge de huit mois à un an que la chair de cochon ayant atteint la plénitude de ses qualités gastronomiques, on procède à l'abatage de cet animal.

Cette opération est émouvante, car, en présence du couteau assassin, le cochon pousse de déchirantes protestations. Plus qu'aucun autre animal, le cochon a l'épouvante de la mort dont il semble avoir le pressentiment. On croirait qu'il devine que sa dernière heure est venue, à voir son refus de marcher lorsqu'on le mène à l'abattoir.

Le cochon destiné à être abattu, doit être à jeun depuis douze ou 24 heures, afin que ses boyaux soient en partie vidés. Le tueur commence par assommer l'animal en lui appliquant entre les deux oreilles un violent coup de maillet en bois qui l'étourdit; il le saisit alors par les oreilles comme un vulgaire lapin, il le renverse sur le côté droit, pendant qu'un aide lui attache solidement les jambes de derrière et le maintient à terre en retenant en arrière la tête du cochon que l'on égorge en lui enfonçant dans la direction de la veine jugulaire

la lame d'un couteau longue et pointue. L'aide reçoit le sang dans un récipient, et il le remue sans cesse avec un bâton pour l'empêcher de se coaguler.

Le cochon, une fois saigné, on procède au nettoyage de la peau soit par le grillage ou l'échaudage. Le grillage se fait au moyen de paille que l'on sème sur le corps de l'animal à l'exception de sa tête, et que l'on enflamme, mais auparavant on lui retranche les pieds, qui, comme la tête, doivent être épilés à l'eau chaude. Après avoir ainsi brûlé les soies d'un côté puis celles de la partie opposée, on racle la peau du cochon avec un instrument spécial.

L'échaudage consiste à plonger le corps du cochon dans une cuve pleine d'eau bouillante, où on laisse le temps suffisant pour permettre aux soies d'être arrachées facilement. On le retire alors et on l'épile au moyen de raclours. Cette méthode donne une couenne très propre exempte de soies, mais elle ramollit la viande, tandis que le grillage lui donne plus de fermeté.

Lorsque la peau du cochon est débarrassée de ses poils, soit par le grillage ou l'échaudage, on le suspend par les pattes de derrière, et avec un couteau à lame courte, on fend la peau du ventre du cochon depuis l'anus jusqu'à l'estomac; on sépare alors les os côaux à l'aide d'un fort couteau; on dégage le boyau gras, sans l'endommager; puis on retire les intestins que l'on lave à grande eau. Cela fait, on ouvre le poitrail, afin de pouvoir en retirer les poumons, la rate, le coeur, et le foie, duquel il faut avoir soin de supprimer le fiel.

Maintenant, on coupe la tête du cochon à la naissance du cou; puis on fend longitudinalement le corps de l'animal depuis l'anus jusqu'à la tête en suivant exactement la moelle épinière. Le cochon se trouve ainsi partagé en deux moitiés égales.

Ensuite, on lave généralement le sang qui peut encore adhérer aux chairs, mais il est préférable de l'essuyer avec un linge sec, car le lavage donne une humidité qui ne peut que provoquer la corruption de la viande.

Après avoir ainsi partagé en deux le cochon abattu, on le dépèce aussitôt ou on le laisse complètement refroidir. Dans le premier cas, il est facile de donner une plus belle forme aux différents morceaux de viande qui conservent plus longtemps leur couleur et leur fraîcheur, tandis que, dans le second cas, les chairs se décolorent et se réforment profondément mais elles prennent mieux le sel.

Suivant les contrées, il existe diverses manières de découper la viande, dont on peut diviser le corps en diverses sections. La valeur relative de chaque partie du corps de l'animal peut être divisée en trois catégories qui correspondent aux trois qualités de viande.

Dans la première catégorie, on place les cerons: les filets, faux-filets et les

Le Sucre entre pour un fort
pourcentage dans le commerce
de tous les épiciers:—

Le Sucre Granulé a toujours une de-
mande active. Il est de votre intérêt
de fournir à vos clients le **MEILLEUR**,
c'est-à-dire le sucre bien connu

Redpath

le modèle type d'excellence et de
pureté.

Le Sucre Granulé de Redpath repré-
sente la perfection dans le Raffinage
du Sucre. Sa vente par l'épicier ga-
rantit satisfaction au consommateur.
Tous les épiciers en gros le tiennent.

FABRIQUÉ PAR

The CANADA SUGAR REFINING CO., Limited

MONTREAL

dans la deuxième catégorie: les épaules et les côtes, et, enfin, dans la troisième catégorie: le bas ventre et la poitrine, la tête et le collet.

Suivant Baillet, qui a écrit un livre classique sur l'inspection de la viande de boucherie, la couleur de la chair du porc doit être blanche ou rosée plus ou moins foncée, rouge même au niveau des membres. Sa consistance est plutôt molle, généralement onctueuse, mais plutôt résistante au niveau des membres.

A la coupe elle est bien résistante, donne un grain fin et serré, se montrant fortement marbrée dans les régions du corps, jamais dans les membres. Elle ne doit avoir aucune odeur, ne rappelant de près ou de loin celle de l'espèce ni celle du sexe.

La graisse de couverture est généralement épaisse, à l'intérieur elle est blanche ou d'un gris blanc, quelquefois légèrement rosée et molle dans tous les cas. Chez le verrat âgé, ou chez la vieille truie la graisse intérieure forme une couche épaisse, dure, immangeable. Au col et sur les épaules, cette graisse se confond chez ces sujets avec la couche profonde de la peau, acquérant une épaisseur de deux, trois et quelquefois quatre centimètres. Environ six mois après la castration, cette épaisseur morbide de la peau diminue sensiblement, mais sans disparaître jamais complètement.

La cuisson de la viande de porc est rapide et le rôti développe, dans la viande provenant d'animaux bons et fins de graisse, une odeur aromatique agréable, alors qu'il accentue cette odeur sui generis du verrat dans la viande des sujets non châtrés ou mal châtrés.

La viande de première qualité est de couleur rose pâle, autrement dit couleur de chair, marbrée de graisse, résistante à la pression du doigt, élastique et de grain fin. La coupe est onctueuse au toucher. A la cuisson cette viande fait fort peu de déchets et prend bien le sel.

Le lard de première qualité est à grain très fin, blanc ou légèrement rosé, ferme et résistant, se coupant facilement. La graisse qui provient de la panne—saindoux ou axonge—est également ferme et blanche laissant peu de déchets à la fonte.

Le porc de deuxième qualité donne une viande moins blanche, peu ou pas marbrée. Le lard qui n'a pas de fermeté prend difficilement le sel. C'est dans cette catégorie qu'il faut placer les animaux dont l'engraissement a été trop rapide ou dont l'alimentation a été de mauvaise qualité; c'est également dans cette même catégorie qu'entrent les animaux tardivement châtrés ou mal châtrés.

Quant au porc de troisième qualité, sa viande n'a pas une teinte nette et bien définie: elle est roussâtre, sans marbrure, à grain grossier prenant mal le sel. Le lard, de son côté, a un mauvais aspect, manque de fermeté et résiste à la salaison. C'est dans cette catégorie

que se rencontrent les animaux maigres, mal nourris avec des matières animales de mauvaise qualité.

La chair du porc convient à tous les gens bien portants et surtout à ceux qui se livrent à de rudes travaux; elle a la réputation de convenir aux athlètes comme leur donnant souplesse et vigueur, mais elle doit être interdite aux malades, aux personnes dont la vie est sédentaire, aux enfants et aux vieillards, parce qu'elle est d'une digestion difficile.

La chair fraîche du porc donne un mauvais bouillon, mais le carré des côtes fournit un excellent rôti dont on ne peut dire s'il est meilleur chaud ou froid. Les grillades de porc sont agréables au goût, mais assez indigestes. Les pieds de porc servent à préparer un mets aussi savoureux qu'économique; ses cuisses et ses épaules, sous le nom de jambons, nous fournissent un aliment aussi exquis qu'hygiénique; son lard et sa graisse sont les accessoires indispensables pour l'appât de la plupart des mets. N'oublions pas que c'est au cochon, que nous sommes redevables des appétissantes créations de la charcuterie. En outre, à l'état de salaison, le cochon est la base d'un commerce prodigieux.

Malgré tant de qualités gastronomiques, le cochon, pendant sa vie, est l'objet d'un mépris immérité et contre lequel le poète Monselet, dans son transport de reconnaissance, a tenu à protester en lui dédiant ces strophes:

Car tout est bon en toi: chair, graisse,
(muscles, tripes!)
On t'aime galantine, on t'adore boudin.
Ton pied, dont une sainte a consacré le
(type,
Empruntant son arôme au sol périgourdin,
Eût réconcilié Socrate avec Xantippe.

Ton filet, qu'embellit le cornichon badin,
Forme le déjeuner de l'humble citadin;
Et tu passes avant l'oie au frère Philippe.
Mérites précieux et de tous reconnus!

Morceaux manqués d'avance, innombrables,
(bles, charnus!)
Philosophe indolent qui mange et que
(l'on mange!)
Comme dans notre orgueil nous sommes
bien venus
A vouloir, n'est-ce pas, te reprocher ta
fange?
Adorable cochon! animal-roi! cher ange!

Dans leur exaltation pour le cochon, quelques-uns de ses admirateurs avaient prétendu que l'organisation intérieure de cet animal ressemblait en tout à celle de l'homme, et que les anciens chirurgiens étudiaient sur les cochons une anatomie équivalente. Cuvier, en vue de redresser cette erreur a écrit les lignes suivantes:

"L'estomac de l'homme et celui du cochon n'ont aucune ressemblance; dans l'homme, le viscère a la forme d'une cornemuse, dans le cochon, il est globuleux; dans l'homme, le foie est divisé en trois lobes, dans le cochon, il est long et plat;

dans l'homme, le canal intestinal égale sept à huit fois la longueur du corps, dans le cochon, il mesure quinze à dix-huit fois la même longueur. L'épiploon, c'est-à-dire cette partie qu'on appelle vulgairement folette, est beaucoup plus étendu et plus chargé de graisse et — ce qui est très consolant pour les âmes délicates qui ne veulent avoir rien de commun avec le naturel du cochon — son cœur présente des différences notables avec celui de l'homme; et le volume de son cerveau est aussi beaucoup moins considérable.

Si le cerveau du cochon est inférieur, comme grosseur, à celui de l'homme, celui-ci aurait tort de trop s'enorgueillir de cette supériorité physiologique, car, au moral, certains d'entre eux sont inférieurs au compagnon de Saint-Antoine.

N'en déplaise au célèbre Buffon qui a mis tant d'acharnement à nous présenter le cochon comme le symbole de l'ignominie, de la saleté et de l'ineptie, cet animal possède des qualités auxquelles nous devons rendre justice, ne serait-ce que celle de découvrir les truffes, qu'il aurait droit à la sympathie de tous les gourmets.

Jules Janin, qui n'était pourtant pas un naturaliste comme Buffon, avait imaginé une façon originale de protester contre l'erreur dont souffre le cochon. A l'exemple de Saint-Antoine, il éleva un cochonnet qui, de son côté, témoignait un grand attachement pour son maître et le suivait comme un chien. Dans les salons, l'intéressant animal faisait par sa gentillesse, les délices des belles dames de l'époque. Elles versèrent des pleurs lorsque Jules Janin leur annonça un jour qu'il avait mangé son compagnon, et l'une d'elle jura de ne lui pardonner jamais sa barbarie. Un animal grossier et immonde eût-il inspiré de tels sentiments?

Malgré le cas d'Ugolin, nous reprochons au porc et particulièrement à la truie de dévorer quelquefois ses petits. Cependant, en fait de cruauté, ce serait au cochon à nous adresser des reproches, puisque ainsi que le rapporte M. Suzanne, dans son très intéressant livre: "La cuisine anglaise", on avait jadis l'habitude en Angleterre, de tuer les cochons de lait de cette singulière façon: on le fouettait avec des verges sur tout le corps jusqu'à ce que la mort s'en suivit. Ce procédé avait, paraît-il, la propriété de rendre la chair de l'animal tendre et délicate au-dessus de toute expression. Mais depuis longtemps on a renoncé à ce raffinement de cruauté que dédaigneraient nos mœurs actuelles; et l'animal est simplement égorgé comme ses parents.

Il est vrai qu'après avoir couronné le cochon, pendant sa vie, l'homme lui rend ses hommages qu'après sa mort. La mort, pour cet animal, c'est sa déshabilitation!

(L'Epicurien français)

Les Epiciers et les Marchands de la Campagne

ont tout intérêt à se mettre en relations avec nous ou nos représentants.

Nous fabriquons une qualité exceptionnelle de BISCUITS et SUCRERIES.

Nos Leaders :

ChAMPLAIN,

Petit Duc, Cow Brand,

Patriot, et notre

Bon-Bon Klondyke Tricolore

plaisent aux clients. Tenez-les en magasin.

THE ROYAL BISCUIT CO.
STE-ANNE DE LA PERADE, QUE.

REPRESENTANTS:

BRAULT & CIE., 306 rue St-Paul, MONTREAL.

BOIVIN & GRENIER, 96 rue Dalhousie, QUEBEC.

DESMARAIS & GREGOIRE, CHICOUTIMI.

GUILBAULT & CIE, JOLIETTE.

VANILLE ET VANILLINE

Au moment où ces deux produits sont à l'ordre du jour, il nous a paru utile, pour nos lecteurs, de demander à un spécialiste autorisé de nos amis, de résumer les différentes phases de ces deux questions, écrit le journal l'«Epicier» de Paris.

Les membres de notre corporation en tireront des profits instructifs d'abord, et pour l'avenir, des conclusions touchant directement à leurs intérêts.

Culture. — La vanille est le fruit du vanillier (*vanilla planifolia*, *vanilla Pompona*).

Le vanillier est une plante sarmenteuse grimpante, de la famille des orchidées, croissant dans les régions tropicales où le climat est chaud et humide. Son habitat est étendu pour le nouveau Continent au Mexique, au Brésil et aux Antilles; en Afrique, la vanille se rencontre aux îles Mascareignes (Bourbon et Maurice), à Madagascar et aux Comores; en Asie, on la trouve à l'état sauvage dans tout l'archipel malais, elle est aussi très abondante à Tahiti. Enfin, de récentes introductions ont été faites en Australie.

La liane du vanillier donne des fleurs éphémères, qui, en raison de leur conformation particulière, sont fécondées artificiellement, soit par les abeilles, soit par l'intervention de la main de l'homme. Le fruit qui en résulte est une silique ou gousse bivalve, renfermant une pulpe épaisse dans laquelle sont disséminées une multitude de graines. La longueur des gousses varie de 10 à 25 centimètres (4 à 10 pouces); ces gousses d'abord vert-clair, jaunissent en mûrissant, deviennent brunes et s'entr'ouvrent, quand elles sont parvenues à leur complète maturité.

La culture du vanillier est facile, elle exige une exposition à l'abri des vents, une température chaude et très humide et un sol très fertile.

A la Réunion et dans toutes les îles voisines de l'Océan Indien on plante environ 4 à 5.000 vanilliers à l'hectare (l'hectare vaut 2.47 acres), en utilisant comme arbre tuteur et d'abri le Pignon d'Inde (*Jatropha Curcas*).

Une bouture de vanillier de 1 m. 50 à 2 mètres (6 à 6½ pieds), plantée dans des conditions favorables, donne sa première récolte au bout de la troisième année.

Récolte. — La cueillette des gousses de vanille se fait avant leur parfaite maturité, afin d'éviter qu'en s'ouvrant, elles laissent échapper le suc balsamique qu'elles renferment.

Préparation. — La préparation des gousses de vanille a lieu, suivant les régions le jour même ou le lendemain de la récolte. Cette préparation a pour but d'arrêter la maturation des fruits, de les amener par des fermentations successi-

ves à développer leur parfum, et enfin de les priver par un séchage méthodique de la plus grande partie de leur eau de végétation.

Il faut environ 4 kilogs (8,8 livres) de vanille verte, pour obtenir 1 kilog. (2,2 livres) de vanille préparée, sèche.

Les procédés de préparation sont très nombreux. Ceux employés à la Réunion, à Madagascar et aux Comores, consistent à échauder les fruits du vanillier dans des bacs ou des armoires où l'on fait arriver de la vapeur à 95/98 degrés centigrades, ou encore, à les immerger dans des cuves contenant de l'eau à 60/75 degrés centigrades (140 à 167 degré F.), à exposer ces gousses pendant 4 à 5 jours, au soleil sous d'épaisses couvertures de laine noire, à les dessécher pendant 5 à 6 semaines sur des claies en bambou dans un hangar très ventilé, et enfin à les enfermer pendant un mois encore dans des caissons métalliques où elles arrivent à développer tout leur parfum.

Puis, viennent les opérations de triage, de classement, de mesurage, de paquetage et d'emballage.

En résumé, chaque gousse de vanille depuis sa récolte jusqu'au moment de son expédition est examinée 45 à 50 fois!

Tous ces travaux sont très minutieux et exigent une connaissance approfondie des modifications et transformations chimiques subies par les gousses de vanille: La vanille récoltée trop tard et mal préparée se détériore rapidement, celle récoltée trop verte et expédiée insuffisamment sèche se couvre de moisissures, de mites, fermente et se corrompt.

Dans le commerce, la vanille se présente sous la forme de gousses de différentes longueurs, d'un brun-noirâtre brillant, étranglées aux deux extrémités et plus particulièrement à la crosse (péduncule du fruit), ridées dans le sens de la longueur, parsemées de petits cristaux ou flocons blanchâtres et généralement réunies en bottes de 250 à 300 grammes (1-2 à 2-3 livre), exhalant un parfum suave.

Classifications commerciales.—Le commerce classe la vanille d'après sa provenance :

- A.—Vanille Mexique.
- B.—Vanille Bourbon.
- C.—Vanille Tahiti.
- D.—Vanillons.

La longueur des gousses ne constitue jamais un classement de qualité.

A.—Vanille Mexique. — La vanille légitime, présente des gousses de 13 à 24 centimètres, (5,2 à 9,6 pouces), longues et déliées, de couleur rouge-brun foncé, à pulpe noire, à épiderme mince, ayant un parfum extrêmement fin.

Conservée dans un lieu tempéré et dans un vase qui ne soit pas hermétiquement clos, cette vanille ne tarde pas à se recouvrir de givre sablé, brillant, aciculaire ou floconneux dû à la cristallisation naturelle du principe odorant du fruit ap-

pelé vanilline (acide vanillique). Ces différents givres varient suivant les saisons et l'état hygrométrique de l'air; en été, le givre sablé et brillant remplace le givre floconneux qui donne, en hiver, aux gousses de vanille un aspect neigeux.

Il existe, en outre, deux sortes de vanille Mexique, l'une à gousses épaisses, courtes et bouffies (bova) à odeur forte, sans être agréable, la seconde à gousses très petites, maigres, presque sèches (simarona), ayant peu de parfum. Ces deux dernières sortes, peu répandues sur les marchés européens, ne proviennent pas de la même plante que celle qui fournit la vanille légitime, aussi les produits diffèrent-ils du tout au tout.

B.—Vanille Bourbon. — Dans les îles australes de l'Océan Indien, Bourbon, Madagascar, Comores, Seychelles, Maurice, il n'y a qu'une espèce de vanille qui se classe, en quatre qualités :

La première ou extra, se compose de gousses de 14 à 25 centimètres (5,6 à 10 pouces) de longueur, à parfum franc et très fin, onctueuses, larges, bien pleines, de couleur brun-foncé sans reflets rougeâtres. L'épiderme des gousses est épais de 1 millimètre environ.

La seconde qualité présente des gousses de 10 à 25 centimètres (4 à 10 pouces), à parfum fin, un peu plat, onctueuses, mais moins épaisses que les précédentes, de couleur brune, à reflets rougeâtres. Les bords des gousses sont parsemés de gales ou de tares offrant une surface boisée.

Dans la troisième qualité, entrent les gousses à odeur de pruneau cuit, de 10 à 25 centimètres (4 à 10 pouces), sèches, minces, parfois cassantes à peu près uniformément rougeâtres et recouvertes de gales et de défauts ligneux.

Les deux premières qualités, parfois la troisième, placées dans des conditions favorables se recouvrent des différents givres, décrits à la vanille du Mexique.

Vient enfin la quatrième qualité ou inférieure, sans parfum appréciable, à odeur de fermentation qui est constituée par des vanilles mal préparées et qui est généralement utilisée à la confection des poudres de vanille.

On importe également de divers pays des vanilles fendues qui ont un parfum très délicat; elles sont classées, comme les vanilles non fendues, mais il n'est établi que trois qualités, première, deuxième et troisième. Elles sont recherchées par les confiseurs, les pâtisseries et les biscuitiers, qui désirent plutôt un produit odorant qu'un produit à bel aspect. Leurs prix sont généralement inférieurs de 3 à 4 francs par kilog. (60 à 80 cents par 2,2 livres) à ceux de la vanille non fendue.

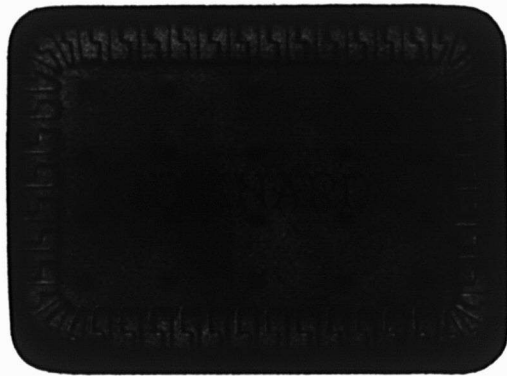
Les fruits émanant des vanilles des îles australes de l'Océan Indien sont désignés du «*vanilla planifolia*».

La vanille Bourbon, sans être de qua-

Les Meilleurs Biscuits

SONT CEUX QUI

Se Vendent le Mieux.



Tous les BISCUITS portant la Marque "DIGNARD" sont de Qualité Supérieure. Ils plaisent aux clients. Dans leur propre intérêt, les EPICIERS ET LES MARCHANDS DE LA CAMPAGNE devraient tenir nos BISCUITS. Demandez nos ECHANTILLONS.

Dignard Ltée,
330, rue Nicolet, . Hochelaga,
Montréal.

lité tout à fait égale à celle du Mexique est cependant de plus en plus recherchée. Sa teneur en vanilline (acide vanillique) est plus élevée que dans la vanille Mexique, mais elle renferme, à l'encontre de cette dernière, une très faible quantité de pipéronal.

Le prix de la vanille du Mexique est supérieur d'un tiers environ au prix de la vanille Bourbon, d'où l'on peut conclure que le prix n'est pas basé sur la richesse en vanilline mais surtout, d'après la finesse du parfum.

Les vanilles de Maurice et des Seychelles sont de qualités un peu moins fines que les produits récoltés à La Réunion et aux Comores, elles sont moins foncées, à gousses plus maigres, et ont un parfum un peu moins délicat.

Les droits de douane qu'elles doivent acquitter à leur entrée en France (exactement le double de celui perçu sur les vanilles importées des Colonies françaises), les placent dans un état d'infériorité comme prix pour la consommation française, aussi sont-elles admises le plus généralement en France en entrepôt, et expédiées, après leur vente en gros, sur les marchés anglais ou américains.

C. Vanille Tahiti. — Les produits de cette colonie ont un bel aspect, les gousses sont d'une bonne longueur, grasses, grasses, onctueuses, mais elles ont une très forte odeur d'héliotrope, due à leur richesse en pipéronal (héliotropine) qui les rend peu propres à entrer dans la préparation des produits alimentaires. Ces vanilles givrent difficilement.

Jusqu'ici employée en parfumerie, malgré les efforts faits pour améliorer la qualité de cette vanille. Les planteurs de Tahiti se trouvent en présence d'un végétal qui, ayant été influencé par la nature du sol et les conditions climatiques s'est modifié biologiquement et a acquis un goût de terroir indestructible. Il est donc peu probable que cette vanille soit employée jamais pour l'alimentation, concurremment à celles du Mexique et de Bourbon.

D. Vanillons. — Le vanillon a des gousses très courtes, tortillées longitudinalement, de la grosseur du doigt. Cette sorte vient de l'archipel malais (Java, Sumatra, Bornéo) de l'Amérique centrale, de la Guyane et surtout des Antilles françaises (Martinique et Guadeloupe). Il est issu de la vanille Pompona. Son odeur est douce et rappelle la coumarine ou fève tonka. Les gousses sont noirâtres ou rouge brun, presque toujours fendues, sèches ou, au contraire, visqueuses, recouvertes d'un liquide ayant un aspect mélassé.

Composition de la vanille. — Les gousses de vanille renferment en moyenne (J.-L. de Lanessan): 11,8 de matières grasses et cireuses, 4,0 de résine, 16,5 de sucre et de gomme et enfin de l'acide vanillique qui est une substance particu-

lière existant à l'état cristallin (givre) dans l'intérieur du fruit ou à sa surface, ou encore, dissoute dans le liquide balsamique qui entoure les graines.

Emplois. — La vanille est employée dans l'alimentation à aromatiser le chocolat, les biscuits, les nombreux articles de confiserie, les liqueurs, etc. En dehors de son parfum délicieux elle s'oppose par ses vertus antiseptiques au rancissement du beurre de cacao et des graisses. Dans l'économie domestique elle est employée à la confection d'entremets variés, sirops, etc., elle ajoute à son arôme des propriétés digestives.

L'industrie l'emploie comme mordant en teinturerie.

La vanille sert également à masquer le goût de certaines préparations pharmaceutiques, et est utilisée dans la forme de sirop à doses très modérées comme excitant aphrodisiaque.

Enfin, les gousses de vanille de qualité inférieure, les gousses cassées pendant le cours de la préparation, les petites gousses fendues, et trop souvent aussi la vanille avariée sont pulvérisées au contact du sucre et sont débitées dans le commerce en petits sachets ou en boîtes comme poudre de vanille ou sucré vanillé.

On utilise encore les produits énumérés ci-dessous, sous forme d'extraits ou de teintures de vanille, en faisant macérer les fruits dans de l'alcool rectifié.

Les dernières préparations ont toutes deux un inconvénient: Si elles ne sont pas employées à la dose convenable ou, si elles sont composées de vanilles avariées, elles peuvent amener, dans la confection des entremets surtout, des déboires sérieux, dont le principal est la coagulation de la caséine du lait, autrement dit, le lait tourné!

Production. — La production mondiale de la vanille, en 1908, a été la suivante:

Bourbon (La Réunion)	65,000
Bourbon (Comores, Mayotte)	68,000
Madagascar	50,000
Archipel Malais	18,000
Antilles	10,000
Tahiti	130,000
Seychelles-Maurice	25,000
Mexique	74,000

Total kgs. 440,000
(960,000 livres)

La France à elle seule, importe 250 à 275,000 kilogr. (550,000 à 605,000 livres) annuellement, et en réexporte les 4-5, en Amérique, en Angleterre et en Allemagne. La Russie commence à devenir, aussi, aussi, un client intéressant.

Consommation. — Pendant les 10 dernières années, la consommation en France a été de:

1899	37,062	1904	60,043
1900	39,700	1905	63,494
1901	36,864	1906	65,200
1902	53,757	1907	49,300
1903	57,674	1908	42,500

Soit environ, 1gr,5 (23,14 grains) par tête d'habitant et par an.

Cours. — Les cours moyens, pour le dernier semestre de 1908, et le 1er trimestre 1909, ont été, suivant les diverses origines:

Réunion, Comores	15/28	20 30
Madagascar	12/22	20 30
Guadeloupe	12/22	20 26
Vanillons	7/10	9 11
Tahiti	5/10	8 10
Seychelles, Maurice	20/35	20 32
Mexique	35/50	45 55

Les prix ci-dessus, s'entendent lots, têtes et queues, achetés directement aux pays d'origine, aux planteurs, composés de 65 % de 1re qualité,

20 %	2e	—
15 %	3e	—

longueur moyenne du lot, 16-17 centim (6,4 à 6,8 pouces).

Ces prix subissent bien entendu, avant d'arriver aux détaillants, une majoration sensible, subordonnée:

1o au nombre de négociants par les mains desquels passent les lots de vanille;

2o à la plus ou moins bonne conservation des lots;

3o aux intérêts des sommes immobilisées pendant plusieurs mois et qui s'ajoutent aux prix d'achats;

4o à la perte au séchage, le déchet en magasin, pendant les manipulations de visite et d'entretien des lots;

5o à la spéculation.

Les cours du marché parisien qui est le plus important d'Europe ont été, en 1908, par kilogr. (22 livres) pour la vanille Bourbon seulement:

	Le kilogr
Extra 19/22 centimètres	\$12 14
1re qté 17/18 centimètres	9 10
2e qté 15/16 centimètres	8 8.40
Fendue 1re	8 8.80
3e et inférieure	5 5.60

La longueur des gousses, est un facteur intéressant dans les prix de vente:

En prenant pour base:

	Différentiel
14 centimètres (5,6 pouces) à 50 fr. le kilo. (\$10.60 les 22 livres), nous aurons:	
15	— 54 fr. — 1 fr.
16	— 55 fr. — 1 fr.
17	— 56 fr. — 1 fr.
18	— 58 fr. — 2 fr.
19	— 60 fr. — 2 fr.
20	— 63 fr. — 3 fr.
21	— 66 fr. — 3 fr.
22	— 70 fr. — 4 fr.

Fraudes. — La vanille étant de prix toujours élevé, est pour cette raison souvent falsifiée.

Le givre (acide vanillique), qui cristallise spontanément sur les gousses, étant l'indice d'une qualité supérieure, les fraudeurs emploient pour l'imiter, des benzozoïque en petits cristaux. Parfois, même, attentif, on remarque que les vanilles cristallines d'acide benzozoïque sont larges et appliquées parallèlement à la surface

La Sauce Universelle !!



Fournisseurs de
Sa Majesté
le Roi.

Sauce Lea & Perrins

La Sauce Worcestershire Authentique
et Véritable.



des gousses, tandis que les cristaux de vanilline produits naturellement sont petits, aciculaires; ils affectent une direction perpendiculaire à la surface de la gousse. L'acide benzoïque tiré du benjoin a une odeur caractéristique un peu fade. Il fond à 248 degrés F., se volatilise à 464 degrés F., alors que la vanille (acide vanillique) fond à 176 degrés F. et se sublime à 536 degrés F.

Le silicate de plomb, le talc, la poudre de mica, le sable blanc même, sont aussi employés pour simuler le givre; une courte manipulation des gousses fait disparaître les uns et les autres; la supercherie est vite décelée.

On falsifie encore de cent façons les gousses de vanille. La fraude la plus courante consiste à épuiser les gousses par l'alcool ou le sirop de sucre. Naguère, le vieillissement rapide des alcools inférieurs était pratiqué au moyen d'une macération de vanille, la loi sur la répression des fraudes, a mis fin à cet abus.

Il n'en est pas de même pour le sirop de sucre, et on utilise des gousses de vanille qui après avoir communiqué leur principe odorant à des préparations de confiserie (marrons, etc.), sont remises en vente, revêtues de Baume de Pérou et même saupoudrées de poudre de vanilline chimique!

On constate qu'une vanille est épuisée en examinant la crosse (pédoncule du fruit); celle-ci est boisée, cassante et même souvent absente.

L'odeur du Baume de Pérou diffère totalement de celle de la vanille; il est facile de déceler sa présence: les taches qu'il laisse sur le papier sont visqueuses, mélassées et ne deviennent grasses qu'après plusieurs heures. L'huile essentielle de la vanille naturelle laisse sur le papier une empreinte immédiate franchement grasse.

Le monopole de ces produits falsifiés appartient à des individus sans scrupules qui sont obligés de parcourir la France pour placer leurs marchandises, car ils savent qu'ils ne pourront tromper deux fois leurs clients confiants. Les circonstances les plus vraisemblables autorisent ces soi-disant marins à offrir leur vanille comme étant un produit véritablement d'origine.—On se souvient, à Nantes, de l'échouement d'un steamer chargé de quelques caisses de vanille, qui a servi de prétexte, pour écouler dans la région à des prix abordables, mais très excessifs, étant donnée la valeur du produit, environ 88,000 livres de vanilles avariées ou épuisées qui n'avaient rien de commun avec le chargement du navire perdu...

En résumé, les acheteurs de vanilles, droguistes, épiciers et revendeurs devraient toujours s'adresser à une marque de vanilles qui leur donne toute satisfaction comme origine, uniformité de qua-

lité, de parfum, de présentation, etc., ou exiger sur leurs factures, la garantie de l'origine et la mention expresse de la pureté du produit.

Nous avons successivement passé en revue la culture, la préparation, la production, l'emploi, les marchés, les cours et les falsifications de la vanille. Il nous reste à parler de la vanilline chimique.

La vanilline chimique s'obtient par divers procédés:

1o De la coniférine, substance extraite de la sève de diverses espèces de conifères (mélèze, pin), ou mieux de l'alcool coniférylique que l'on oxyde par un mélange de bichromate de potassium et d'acide sulfurique;

2o De l'essence de clous de girofle (*caryophyllus aromaticus*) ou extrait d'eugénol; l'eugénol transformé en acétyl-eugénol est oxydé comme ci-dessus et séparé ensuite par l'éther, l'alcool ou le chloroforme;

3o Du gaiacol en solution dans la potasse et traité par le chloroforme;

4o Du son d'avoine et des sous-produits de la houille.

La vanilline artificielle qui était cotée 2,500 fr. le kilog. (\$500 les 2.2 livres), il y a 30 ans, se trouve aujourd'hui dans le commerce à 38/40 francs le kilog. (\$7.60 à \$8 les 2.2 livres).

Le principal fournisseur de la France est l'étranger et surtout l'Allemagne.

Etant données la production entièrement industrielle de la vanilline chimique et les substances très toxiques auxquelles on a recours pour la préparer, il est douteux qu'on puisse parvenir à les éliminer toutes, et on se demande si son emploi n'offre pas quelque danger. La mise en vente de ce produit devrait être réglementée, et, s'il est patent qu'à très petites doses la vanilline chimique n'est pas nocive, il peut en être autrement si une personne ignorante l'utilisait sans discernement. Il y a lieu de penser aux phénomènes de dédoublement et aux modifications chimiques qui s'élaborent quand on surchauffe le parfum artificiel, et, chose caractéristique, plus on chauffe une préparation de vanilline chimique, plus le parfum s'évapore, alors que les gousses de vanille naturelle développent tout leur parfum à la cuisson.

Il est bon de mentionner que si les deux produits bénéficient à peu près des mêmes usages, leur parfum n'est pas identique. Nous savons que la vanille naturelle renferme des graisses, des résines, etc., qui fixent son parfum et qui font totalement défaut dans la vanilline chimique.

Ce sont ces propriétés de la vanille naturelle qui obligent les chocolatiers, confiseurs, pâtisseries, biscuitiers, à se servir de ce produit, mais ils l'emploient aussi parfois simultanément avec la vanille synthétique et cela les autorise à

déclarer sur leurs marchandises: chocolat vanillé, biscuit vanillé, etc.

Certains industriels même, sous des encouragements que leur donna jusqu'ici, l'impunité, ne font pas entrer un seul gramme de vanille en gousse dans leurs préparations à la vanille; le produit chimique, seul, aromatise leurs productions.

Emus d'un pareil état de choses et dès 1906, les planteurs de vanille de toutes les Colonies françaises, profitant de l'exposition coloniale de Marseille, adressèrent à M. le Ministre des Colonies une pétition qui se couvrit de 10,000 signatures. Les planteurs demandaient sous la forme de vœux:

1o Que la vente de la vanilline artificielle soit très sérieusement réglementée comme l'est la vente de quelques produits chimiques: saccharine, margarine, la fabrication du vin de sucre;

2o Qu'avant d'être livrés au commerce des échantillons de vanilline soient prélevés et analysés;

3o Que le vendeur des substances alimentaires employant ce parfum soit tenu de le faire savoir aux consommateurs par des étiquettes portant:

"Parfumé à la vanilline artificielle".

Ils demandaient, en outre:

4o L'interdiction de la revente des vanilles épuisées et la falsification des vanilles de mauvaise qualité en vertu des lois sur les fraudes alimentaires. Ils signalèrent à la bienveillante attention du Ministre la perte que subit le Trésor chaque année en ne prélevant pas de droits d'entrée sur les vanilles revendues plusieurs fois après leurs falsifications ou leur épuisement;

5o L'équité des charges légales pour les industriels et les planteurs.

En effet ces derniers payant 2 fr. 05 (42 cents) de droits de douane à l'entrée en France pour 20 grammes (208.6 grains) de vanilline naturelle contenue dans un kilog. (2.2 livres) de vanille pure il était normal qu'un droit de consommation identique frappe le produit industriel français.

Pour la vanilline chimique étrangère ils demandaient un droit de douane de 208 frs par kilo. (\$41.60 par 2.2 livres).

L'exposition coloniale de Bordeaux de 1907, permit encore au congrès de formuler les mêmes vœux, en les appuyant de chiffres, hélas! trop éloquents, visant la diminution de la consommation de la vanille naturelle en France à l'avantage du produit chimique.

En effet, en 1906, on consommait 440 livres, et en 1907, 108,400 livres seulement, soit une différence de 107,960 livres, soit 24 p. c. environ.

Nos amis, MM. Touton et Gaudin, de Bordeaux, se firent écouter avec attention dans l'exposé de leurs revendications, et le chemin tracé par eux fut bientôt suivi par de nombreux journales coloniaux: Henri V. éd. H.

Pour le Nettoyage du Printemps.

Nous recommandons les marchandises de la

UNITED ALKALI COMPANY,

Londres, Angleterre.

Entrepôts et Manufactures à Liverpool.

GREENBANK LYE, (solide) 1 lb.

RED HEART LYE, (en poudre) $\frac{1}{2}$ lb., 1 lb. et boîtes 10 lbs.

CAUSTIC POTASH, boîtes 20 lbs.

CHLORURE DE CHAUX, le meilleur désinfectant.

boîtes $\frac{1}{4}$ lb., $\frac{1}{2}$ lb., 1 lb. et 25 lbs.

Ces marchandises sont mises en boîtes de fer-blanc hermétiquement fermées.

La Lessive la plus Pure,

La Lessive la plus Forte,

La Lessive la Meilleure.

Vendue chez tous les marchands en Epiceries, en Pharmacie et en Ferronnerie.

Echantillons et prix fournis avec plaisir.

LES PLUS GRANDS MANUFACTURIERS.

L. CHAPUT, FILS & CIE.

Importateurs, MONTREAL. Distributeurs.

Maison Fondée en 1842.

Courtet, pour ne citer que quelques-uns parmi les plus distingués.

Cependant la vanilline artificielle présente une avance marquée, sa consommation en France en 1908 atteignait 66,000 livres, et la vanille naturelle voyait restreindre son utilisation qui tombait à 93,500 livres, soit 50,600 livres de moins qu'en 1906.

Il fallait aviser.

L'Association Syndicale des Journalistes coloniaux par la plume de son Vice Président, M. Levée, Conseiller municipal de la Ville de Paris, adressa à M. le Ministre des Colonies une demande confirmant les vœux exprimés dès 1906 par les 10,000 colons signataires de la pétition que nous connaissons déjà.

Il oublia cependant de parler de la prohibition de l'emploi de la vanilline artificielle aux Etats-Unis—datant de 1907—cet argument aurait été d'un certain poids sur les décisions du Ministre, car on se représente mal les anglo-saxons gens ultra-pratiques, rejetant la vanilline chimique qui leur revenait relativement bon marché, pour n'employer que la vanille naturelle, qui à poids égal, leur coûtait 50 fois plus cher. C'eût été méconnaître les Yankées que de penser qu'ils avaient agi légèrement dans la condamnation de la vanilline chimique; des considérations d'hygiène publique avaient guidé leur décision; il aurait été nécessaire que M. Levée le rappellât dans sa demande.

Fin décembre 1908, l'honorable sénateur de la Réunion, M. Crépin, expliqua au Sénat la situation très approfondie de la question. Il s'appuyait sur des chiffres; il fut très écouté.

M. le Ministre de l'Agriculture, assura M. Crépin de l'intérêt qu'il portait aux planteurs de vanilles, de son désir de les aider, mais de l'impossibilité qu'il voyait pour le moment du moins de protéger autrement la vanille naturelle qu'en la distinguant d'avec la vanilline chimique par des noms différents:

Produits vanillés ou vanillinés.

Néanmoins, il l'assurait que le service de la répression des fraudes alimentaires était tout disposé à étudier à nouveau cette affaire, qu'elle était fort complexe et qu'il ne fallait peut-être pas entrer dans une sous-dominance de plus en plus fugitive parce que à force de vouloir trop réglementer, on finirait par gêner les consommateurs.

La loi du 1er août 1905, donnant satisfaction aux planteurs de vanilles, son application stricte, les met aujourd'hui en présence d'un moyen sûr et facile pour lutter contre les vanilles épuisées ou falsifiées. Il restait le gros morceau à entamer: La taxe de consommation de 104 fr. par kilog. (\$20.80 par 2.2 livres), de vanilline chimique fabriquée en France, et le droit d'entrée de 208 fr. par kilog. (\$41.60 par 2.2 livres), sur le même

produit synthétique venant de l'étranger.

Le 1er février dernier, MM. Archambault (Réunion), François Deloncle (Cochinchine), Carpot (Sénégal), Sévère et Duquesnay (Martinique), ont proposé à la Commission du Budget, l'établissement sur la vanille artificielle, d'un droit proportionnel égal à celui que supporte la vanille naturelle en raison de la quantité de vanilline* contenue dans la vanille.

Cette demande était formulée en ces termes:

"La vanilline chimique est soumise à un droit de consommation de 104 fr. par kilo. (\$20.80 par 2.2 livres)."

Le droit d'entrée de 208 fr. par kilog., (\$41.60 par 2.2 livres), fera l'objet d'une demande spéciale auprès de la Commission de révision de nos tarifs douaniers.

La question en est là, et si elle ne donne pas satisfaction complète aux planteurs de vanille, elle les placera dans une situation équitable comme charges avec les industriels français et étrangers.

Un syndicat de planteurs de vanille est organisé à Paris, il continuera à veiller à la défense des intérêts de ses membres, et ne lâchera pas la partie tant que la Chambre n'aura pas sanctionné par un vote définitif les projets de lois ci-dessus. Leur application fera renaitre l'espoir dans le coeur de nos nationaux exilés dans ces lointains pays où la Nature est si inclemente et si prodigue à la fois, et qui voyaient leurs efforts incessants se briser, inutiles, en présence de la concurrence entre les deux produits ennemis.

Nous autres, Métropolitains, nous allons assister très prochainement à une fluctuation intéressante des cours de la vanille déjà en hausse depuis les mois derniers. Que ceux qui sont prévenus maintenant profitent de la situation présente, le dicton est plus que jamais d'actualité:

Un homme averti en vaut deux!

LA CONSERVATION DU LAIT

Les causes de l'altération.— Les précautions à prendre. — La propreté des étables et laiteries.— La question de la température.— La pasteurisation.

Une question qui, en cette saison, intéresse tous les cultivateurs en général et plus particulièrement ceux qui se livrent à l'exploitation des vaches laitières, est sans contredit celle qui a trait à la conservation du lait et aux règles à suivre pour parer, dans la mesure du possible, aux inconvénients du lait qui caille ou, pour se servir d'un mot plus vulgaire, du lait qui tourne.

Cette altération a, évidemment, une cause dont l'origine est l'existence d'infiniments petits ferments ou microbes, qui trouvent, dans ce liquide alimentaire,

toutes les substances nécessaires à son développement et à leur rapide multiplication; et, en s'appropriant certaines de ces substances, ils modifient la composition du lait qui, par ce seul fait, devient facilement altérable. Supprimons cette cause et toutes celles susceptibles de favoriser le développement de ces microbes, tel est le moyen d'obtenir la conservation de ce produit de la ferme pendant un temps relativement long, qu'on destine à la vente, à la préparation du beurre ou à tout autre usage.

Or, il est démontré que ces microbes ne persistent pas dans le lait lorsque l'animal est sain, ils sont apportés par l'air plus ou moins vicié des étables; par les mains couvertes de terre et parfois de fumier, de la personne chargée de faire la traite; par les saletés ou les restes d'une opération précédente fixés sur les parois des divers ustensiles employés.

C'est en somme à la façon dont est faite la manipulation du lait, plutôt qu'à la nature même de ce produit, qu'il faut attribuer son altération: celle-ci est évidemment plus rapide en été, par la raison bien simple que la chaleur agit très sensiblement, le développement des microbes.

La première précaution à prendre est donc une propreté rigoureuse des étables et des seaux, récipients, bidons qui recevront le lait. Tout ce matériel doit, après chaque opération, être lavé avec de l'eau bouillante renfermant quelques cristaux de soude, puis rincé à l'eau fraîche et aussi pure que possible.

Trop rarement on prend soin de laver les trayons avant de les manipuler. Nous avons vu des fermes où ce lavage s'effectuait avec les premières portions de lait tiré et même avec du lait provenant d'une autre vache. Disons tout de suite que c'est là le plus sûr moyen pour empêcher le lait de se conserver; c'est le meilleur procédé pour introduire des microbes de toutes espèces, car, dans cette opération, on ne se préoccupe guère moins du monde si les mains sont souillées de fumier ou d'une saleté quelconque.

Et la preuve de ce que nous disons a été faite expérimentalement par le professeur Soxhlet. Trois vaches choisies dans une étable mal tenue ont été traitées dans les conditions habituelles, et le lait obtenu refroidi immédiatement à 41° pour être conservé. Trois autres vaches de la même étable ont été, à leur tour, traitées au dehors après lavage préalable des trayons. Eh bien! tandis que le lait provenant du premier lot s'est caillé au bout de 23 heures, le second s'est conservé intact 16 heures de plus.

La propreté est donc la condition essentielle pour assurer la conservation du lait en atténuant les influences extérieures susceptibles d'amener son altération. Une autre cause à combattre est

Faits au Canada

Utile dans 500 emplois.



"Royal Yeast Cakes" Confection la plus parfaite.



Soda "Magic" pureté et Force.

Les produits alimentaires préparés dans des manufactures propres sont les meilleurs.



Garantie chimiquement pure.

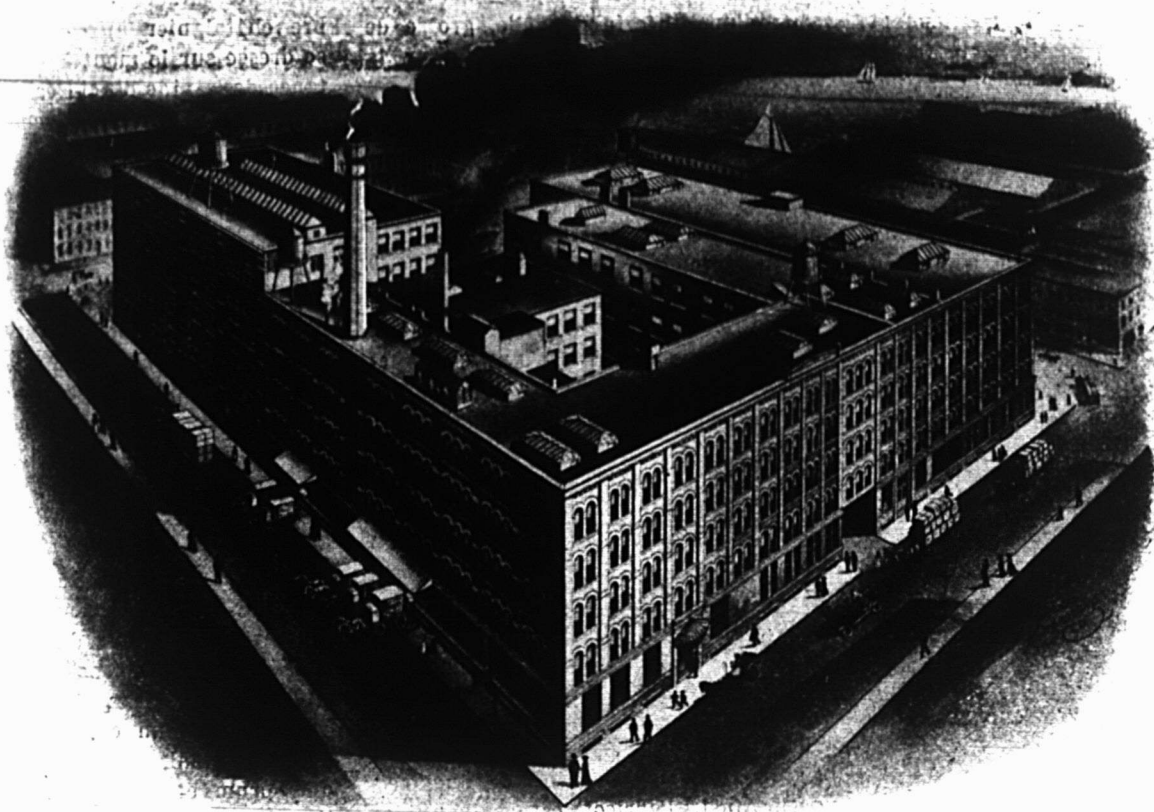
Les produits alimentaires préparés dans des manufactures PROPRES sont les meilleurs.



Poudre à Pâte "Imperial". Une poudre à pâte à la crème de tartre absolument pure.



Poudre à Pâte "Magic". L'avez-vous essayée?



Lieu de Provenance des Biscuits de Christie—

La Manufacture la plus propre du Canada

LE mot "Christie" sur un biscuit signifie perfection du biscuit pour une grande majorité des ménagères difficiles du Canada.

Les épiciers, dans tout le vaste Dominion, donnent leur préférence aux Biscuits de Christie—ils mettent en stock les Biscuits de Christie de préférence à tous les autres.

La haute qualité de chaque once de matière première entrant dans nos produits — la propriété absolue de la grande manufacture et les modèles d'un type élevé auxquels la production entière se conforme—expliquent bien la qualité délicate et durable des Biscuits de Christie.

Mais—les épiciers mettent en stock les Biscuits de Christie, parce que cela leur est profitable.

Les Biscuits de Christie attirent la clientèle payante — la clientèle qui reste — la clientèle qui en vaut la peine.

Les Biscuits de Christie font vendre plus que des biscuits — soyez-en sûr, ils contribuent en quelque chose à retenir, par exemple, votre meilleure clientèle pour le thé.

Pensez y. Bien que vous puissiez avoir en stock d'autres biscuits, vous tiendrez toujours ceux de Christie.

Christie, Brown & Co., Limited

température. Trop élevée, elle favorise le développement des microbes et provoque ainsi une coagulation plus rapide. Il faut donc, aussitôt la traite effectuée, abaisser la température du lait, soit en le plaçant dans un réfrigérant, soit en disposant les récipients qui le contiennent dans une compote remplie d'eau froide et placée au frais hors de l'étable.

Nous ne saurions recommander l'emploi de chimiques qui ont été préconisés: bicarbonate de soude, chaux, acide salicylique, acide borique, borax, etc., etc. Leur emploi constitue une falsification interdite par la loi, et ils n'ont, du reste, qu'une action insignifiante aux doses auxquelles on peut les utiliser pour qu'il ne soit pas possible de les déceler même au goût. L'oxygène, sous un état particulier, et l'acide carbonique ont donné de bons résultats; mais la pratique de leur emploi est du ressort de l'industrie.

Dans les ménages, on prolonge la conservation du lait par l'ébullition; il faut cependant reconnaître, qu'ainsi traité, il ne conserve pas le même goût, il sent le cuit. Mieux vaut recourir à la pasteurisation pratique que nous ne saurions trop conseiller dans les fermes et dont l'application ne présente aucune difficulté.

Sans recourir aux appareils pasteurisateurs vendus dans le commerce, qui par leur nombre, ne laissent que l'embarras du choix, il est facile d'en établir un soi-même économiquement.

Disons, d'abord, que la pasteurisation a pour but de maintenir le lait pendant trois quarts d'heure environ à une température de 212° pour détruire la plupart des microbes qu'il contient, puis de le tenir dans un vase quelconque, hermétiquement bouché, pour le mettre à l'abri du contact de l'air.

On se sert donc de flacons quelconques dont le verre puisse résister à la chaleur de l'eau bouillante et munis d'une rondelle de caoutchouc, puis d'un bouchon en verre ou en porcelaine. Ces flacons sont introduits ouverts dans un panier à claire-voie, en fil de fer, comme des paniers à salade; ensuite on dispose le tout au bain-marie dans un chaudron quelconque contenant de l'eau bouillante. Après 45 minutes d'ébullition, on retire le panier, et les flacons sont fermés avec les bouchons munis de leur rondelle de caoutchouc. La fermeture obtenue est absolument hermétique et, dans ces conditions, le lait se conserve parfaitement deux ou trois jours sans s'altérer.

Pierre Pouzols,

Professeur d'agriculture.

(Moniteur des Marchands de Beurre-Œufs).

La publicité, c'est la multiplication des ventes.

L'ORIGINE DES FRUITS

C'est le cas où jamais, lorsqu'il s'agit de fruits, de dresser une sorte d'arbre généalogique, indiquant l'origine de chacun d'eux. Il ne s'agit pas ici, évidemment, d'une théorie nouvelle, grosse de révélations et de conséquences, sur la "formation des espèces". Mais il ne s'agit pas non plus du classement facile et courant des fruits en fruits ordinaires et exotiques, classement basé sur la considération des régions où l'on cultive habituellement chaque arbre fruitier. Si l'on remonte, en effet, aux origines, on s'aperçoit que la plupart des fruits dits "ordinaires", sont, au point de vue de la naissance, parfaitement "exotiques" et ont été importés dans nos régions tempérées à des époques variées, quelquefois très lointaines, souvent imprécises. Comme il est parfois difficile, sinon impossible de déterminer ces époques, on considère qu'un fruit est originaire d'un pays lorsqu'on l'y trouve à l'état sauvage, sans qu'on puisse soupçonner dans sa présence une intervention humaine. Certains fruits, d'ailleurs, ont une véritable histoire, qu'il n'est pas sans intérêt de rappeler brièvement.

Parfois, il y a controverse, et l'on n'est pas d'accord sur l'origine de quelques-uns. Ainsi, l'abricot est, suivant les uns, arménien, suivant les autres, chinois. A l'état sauvage, il n'est ni sucré ni savoureux, mais terriblement acide et âpre; la culture qui le bonifie est loin d'être nouvelle, car, dans l'ancienne Grèce, comme dans la Rome antique, il figure avec honneur sur les tables des gourmets.

L'amande, connue de tous temps, croît spontanément en Perse, dans le Turkestan, en Mésopotamie, en Transcaucasie et en Algérie.

L'ananas, originaire d'Amérique, fut découvert au Brésil, en 1555, par Jean de Léry, qui l'importa d'abord en Angleterre, d'où il passa en France, beaucoup plus tard, sous le règne de Louis XV, vers 1733. Au début, on ne le voyait que sur la table du roi et sur celles des riches seigneurs. De nos jours, il a pris une certaine extension et on le cultive avec succès aux environs mêmes de Paris.

La banane est née aux Indes, et son origine est la plus noble qui soit. Suivant certaines peuplades, en effet, le bananier nous vient du Paradis terrestre. Ce fruit constitua longtemps, chez les Indous, la nourriture des prêtres et des philosophes, et il en est une certaine espèce qui porte le nom de "bananier des sages".

Le cassis croît spontanément au Japon, dans l'Himalaya et dans l'Europe septentrionale et centrale.

Les multiples variétés de la cerise se rattachent à deux types principaux d'arbres: le merisier et le griottier. Le premier est indigène dans les forêts de

l'Europe; le second a été rapporté de Cerasonte, en Asie-Mineure, par le grand Lucullus lui-même.

La châtaigne, qui paraît originaire du midi de l'Europe, fut connue de toute antiquité, ainsi qu'en témoigne le célèbre châtaignier aux cent chevaux qui se dresse sur le mont Etna, à peu de distance de la ville d'Acireale, et dont l'âge est évalué approximativement à quatre mille ans au moins.

La Médie vit naître le citron, qui fut introduit en Italie au quinzième siècle.

Le coing croît à l'état sauvage en Asie-Mineure; plusieurs auteurs lui attribuent comme patrie l'île de Crète et plus particulièrement la ville de Cydon, d'où viendrait le nom scientifique du genre cydonia, et, par corruption les mots coing, cognassier, etc.

La datte est indigène de l'Afrique boréale et de l'Asie méridionale, où le dattier croît "les pieds dans l'eau et la tête au feu."

La figue paraît originaire de la Syrie; elle fut acclimatée, dans les temps les plus reculés, autour du bassin méditerranéen. Les Anciens la consommaient en abondance. Les Romains vénéraient profondément un certain figuier, dit figuier ruminal, qui croissait au milieu du Forum et sous lequel, dit la tradition, Romulus et Rémus avaient été trouvés suçant les mamelles de la louve qui fut leur nourrice.

La fraise fut connue de tout temps à l'état sauvage; ce n'est guère que de puis la fin du seizième siècle qu'elle est cultivée. L'espèce dite des "quatre saisons" est indigène des Alpes. Les belles espèces cultivées en France proviennent du croisement du fraisier du Chili, importé en France en 1715, et du fraisier de Virginie, importé en Angleterre en 1629.

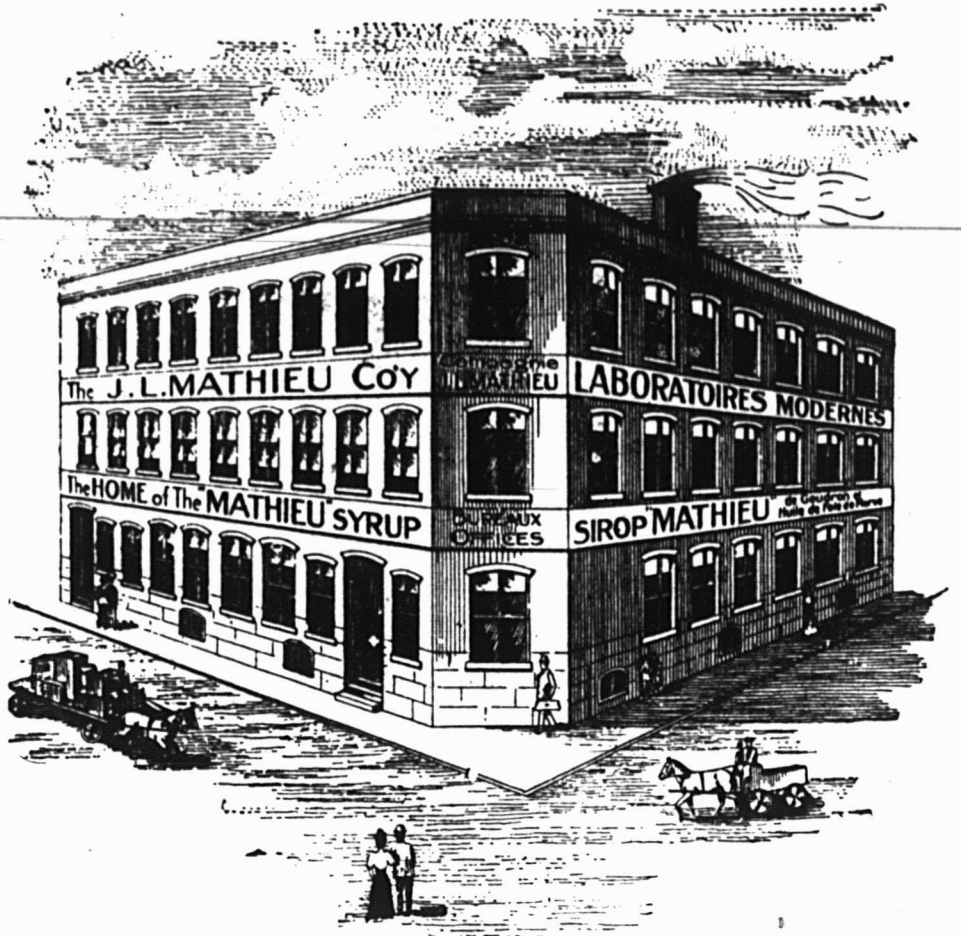
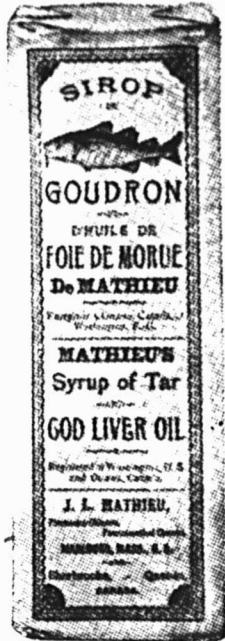
L'Europe est la patrie du framboisier, c'est sur le mont Ida qu'il fut observé pour la première fois; de là son nom de rubus idaeus (ronce du mont Ida).

La grenade naquit en Orient. Quant à la groseille, on la trouve à l'état sauvage dans l'Europe, la Mondchourie, l'Amérique et le Japon. La "groseille à quereaux", en particulier, est originaire de l'Europe tempérée et de l'Atlas.

La mûre provient, suivant les variétés, de pays divers, tandis que le mûrier noir est indigène de l'Asie-Mineure, le mûrier blanc est chinois et le mûrier rouge américain du sud.

La nêfle est spontanée en Europe; la noisette croît à l'état sauvage dans toutes les régions tempérées, et particulièrement en France; les huit espèces connues de noix sont indigènes de l'Asie-Mineure et de l'Inde.

L'olive, originaire elle aussi de l'Asie-Mineure, fut connue et utilisée dès la plus haute antiquité. Les Phocéens l'introduisirent en Provence, lors de la fondation de Marseille.



Les "Poudres Nervines Mathieu"
 et le "Sirop Mathieu"
 (AU GOUDRON ET A L'HUILE DE FOIE DE MORUE)

sont fabriqués dans cet immense établissement que nous serons obligés d'agrandir bientôt si la vente de nos produits continue d'augmenter.

La nouvelle loi au sujet des Médecines Brevetées aidera à nos préparations qui ne contiennent aucun produit nuisible.

Le secret du succès, c'est d'acheter des produits qui se vendent vite et sans perte.

Nos **POUDRES NERVINES** et notre **SIROP**, grâce à leur mérite et à nos annonces, se vendent à cœur d'année. Voyez à ce que votre "stock" soit au complet. Ne désappointez pas vos clients qui se verraient forcés d'acheter ailleurs si vous ne pouviez pas remplir leurs commandes. Tous les marchands de gros vendent les

"Poudres Nervines Mathieu"
 et le "Sirop Mathieu"
 (AU GOUDRON ET A L'HUILE DE FOIE DE MORUE)

Donnez votre commande dès maintenant.

LA CIE J. L. MATHIEU, PROP.
SHERBROOKE, QUE.

L'Asie orientale, depuis l'Inde jusqu'à la Chine, est vraisemblablement la patrie de l'orange. De là, ce fruit s'est répandu peu à peu dans toutes les régions chaudes. C'est seulement en 1684 que l'oranger fut introduit en France; le premier spécimen existe encore dans l'orangerie de Versailles, et on le désigne sous les noms de: François Ier, Grand-Connétable, ou Grand-Bourbon.

La pêche est originaire de la Chine, ainsi que le brugnion. La plus renommée des pêches, celle de Montreuil, fut cultivée pour la première fois, en 1684, par Girardot.

Les innombrables variétés de poires proviennent du poirier commun, qui croît spontanément dans les forêts d'Europe, surtout dans celles du Nord-Est. Cette espèce a été croisée avec d'autres, et notamment le poirier sauger, originaire d'Arménie, le poirier argenté, de l'Europe centrale, le poirier à feuille de saule, du Caucase, le poirier du Sinaï, d'Asie-Mineure, le poirier de Chine, etc.

La pomme est le fruit du croisement de deux arbres: le pommier commun et le pommier doucin, tous deux indigènes en France; c'est donc le fruit français par excellence.

L'origine de la prune est fort obscure; on compte par centaines les variétés de ce fruit. Il est vraisemblable que le prunier sauvage ou prunellier, qui croît dans les bois et haies de la France, est l'ancêtre du prunier cultivé; mais d'autres espèces, indigènes de Perse et d'Asie-Mineure, sont certainement intervenues par croisement, et l'on n'est pas très fixé sur ce que sont ces espèces.

Enfin, nous arrivons au raisin, dont l'origine est tellement antique qu'elle est, en réalité, inconnue et se rattache à une légende des plus symboliques. Ce mythe, qui met en scène, suivant les races et les civilisations, Noé ou Bacchus, est à peu près le même chez tous les peuples. Donc, Bacchus, suivant la légende grecque, rencontrant un jour une jeune plante délicate et tout à son goût, la glissa dans un os d'oiseau; la plante ayant grandi, le dieu la porta dans un os de lion. Cet os étant devenu lui-même trop exigü, Bacchus eut recours à un os d'âne pour y enfermer sa trouvaille. Cette trouvaille, c'était la vigne, qui produit le vin, dont les trois effets successifs: gaieté, force, stupidité, sont caractérisés par ce mythe.

La légende diffère peu en ce qui concerne Noé: celui-ci, ayant planté la première vigne, l'arrosa successivement avec le sang d'un lion, d'un singe et d'un porc. Puis s'étant grisé, il passa par les trois états: la force du lion, la malignité du singe, et enfin la grossièreté du porc. Ces légendes témoignent au moins de l'ancienneté de la vigne, dont les milliers de variétés se retrouvent aujourd'hui un peu partout à l'état sauvage.

Les fruits sont donc presque tous an-

térieurs à l'homme et la partie de leur histoire que nous ne connaissons pas n'est peut-être pas la moins curieuse.

Francis Marre.

(La Gazette Commerciale).

LES EAUX-DE-VIE DE COGNAC

Conférence faite aux restaurateurs, sommeliers et limonadiers de Paris, sous les auspices de la Fédération des viticulteurs charentais, par M. Guillon, directeur de la Station viticole de Cognac.

I. Le Vignoble. — Avant de parler du cognac, peut-être est-il intéressant de dire un mot de l'importance et de la valeur du vignoble qui produit les eaux-de-vie charentaises.

S'il paraît nécessaire d'insister dès maintenant sur le vignoble charentais, c'est surtout parce que son importance est malheureusement trop méconnue. Il n'est pas rare, même actuellement, d'entendre dire que ce vignoble n'existe pas et que le cognac vient toujours d'une source autre que celle de la vigne charentaise.

Sans remonter à une époque très éloignée et faire un historique complet, peut-être pourrait-on rappeler que Philippe-Auguste ayant donné, en 1214, à Paris, une sorte d'exposition nationale des vins français, les provinces de l'Aunis, de la Saintonge et de l'Angoumois envoyèrent des vins qui furent très remarquables.

Les Hollandais, en remontant le cours de la Charente, avaient apprécié les vins des Borderies, situées aux portes de Cognac; et bientôt le port de La Rochelle se mit à expédier pas mal de ces vins en Angleterre, Hollande et les pays scandinaves.

Encouragés par ces résultats, les habitants des environs de Cognac se mirent, vers 1550, à planter en vignes la plus grande partie de leurs domaines. Il en est résulté une véritable mévente, curieusement analogue à celle dont souffre, en ce moment, le midi viticole. Et c'est pour remédier à cet état de choses qu'on eut, vers 1630, l'idée de transformer ces vins en eau-de-vie; car, auparavant, la distillation, considérée comme un procédé scientifique et exceptionnel, n'était guère pratiquée, en dehors des officines d'apothicaires.

Cette utilisation du vin eut pour conséquence l'extension graduelle du vignoble cognacais qui, grâce au régime libre échangiste, devint particulièrement florissant sous le second empire. Mais en 1875, le Phylloxéra commença son oeuvre de destruction; et, en quelques années, la région charentaise fut dévastée, sauf certains points privilégiés, comme le Pays-Bas de Cognac et quelques autres, où l'humidité excessive du sol a permis aux vignes de résister à l'insecte.

La région de Cognac fut un véritable

foyer d'études viticoles qui ont été véritablement suivies par les viticulteurs charentais. L'Académie des Sciences, dès le début, envoyait des délégués à Cognac et les négociants et propriétaires s'unirent pour fonder le Comité de viticulture de l'arrondissement de Cognac qui, à partir de 1892, subventionna la Station viticole de Cognac. D'un autre côté, le Comité central de la Charente-Inférieure favorisa ainsi la reconstitution du vignoble.

II. Les Crus. — Les départements de la Charente et de la Charente-Inférieure forment une région tout à fait spéciale caractérisée par un climat plutôt humide et un sol presque toujours calcaire et superficiel. Le climat des Charentes, moins chaud et plus humide que celui de la région méditerranéenne, se prête mieux à la production des vins de qualité. Un climat brumeux et plus froid, une lumière moins intense agissent favorablement sur les composés organiques des fleurs et des fruits pour donner aux produits plus de saveur et plus de délicatesse.

Nous avons dit que c'était le calcaire qui donnait aux eaux-de-vie de la région leur caractère spécial. Coquand, qui était alors professeur à la Faculté de Besançon, a publié sur la géologie de la Charente, en 1859, deux ouvrages extrêmement complets et intéressants. Il parle notamment d'une démonstration qu'il a faite avec le concours du commerce de Cognac pour affirmer que la qualité de l'eau-de-vie pouvait être fixée d'après l'étage géologique. Coquand dit qu'il a parcouru l'arrondissement de Cognac avec un dégustateur très expérimenté, mais qui, nul en géologie, ignorait complètement le but de ce voyage.

Devant une commission on demandait au géologue de fixer, d'après l'inspection du terrain, l'eau-de-vie que devait donner telle ou telle propriété. Le dégustateur était appelé ensuite dans le chai pour reconnaître au goût la qualité de l'eau-de-vie.

Le dégustateur et le géologue, opérant ainsi isolément, ont toujours été d'accord. Dans la plupart des cas, la qualité de l'eau-de-vie est proportionnelle à la quantité et à la forme du calcaire dans le sol.

Autrefois les crus étaient divisés en deux catégories: les Champagnes et les Bois. Cette classification a subsisté, mais Champagnes et Bois ont été subdivisés eux-mêmes en plusieurs catégories correspondant à des étages géologiques différents. Dans le langage courant, une terre de Champagne est une terre noire peu profonde, à sous-sol blanc et crayeux. Le mot de Bois s'est maintenu pour les régions où les bois étaient autrefois très abondants et qui ont disparu en grande partie pour faire place à la vigne.

La Champagne comprend deux subdivisions et les Bois cinq. La classification



SUPERIEUR.

LE TABAC NOIR A CHIQUER

BLACK WATCH

(en grosses palettes)

Une ligne moderne de qualité excellente.
Le tabac BLACK WATCH a fait son chemin.

aujourd'hui admise par les usages commerciaux est la suivante: 1^o Grande ou Fine Champagne; 2^o Petite Champagne; 3^o Borderies ou premier Bois; 4^o Fins Bois; 5^o Bons Bois; 6^o Bois ordinaires; 7^o Bois communs dits à terroir. Cette classification met tous les crus dans l'ordre de leur valeur. C'est-à-dire que la Grande-Champagne est la plus estimée et c'est sur les Bois communs dits à terroir que l'on trouve les eaux-de-vie les moins chères.

La Grande ou Fine Champagne est comprise tout entière dans l'arrondissement de Cognac. Elle est caractérisée par un sol très riche en calcaire, peu profond, reposant sur un sous-sol crayeux et tendre, dépendant de l'étage supérieur du sénonien, du crétacé. Le cépage dominant est la Folle Blanche qui donne des vins très parfumés, mais souvent trop acides et peu agréables à boire. Son eau-de-vie possède un bouquet très prononcé et surtout une finesse et un moelleux qu'on ne retrouve dans aucun autre cru. Elle est très longue à se faire et n'acquiert toutes ses qualités de vieux qu'au bout de 20 ou 25 ans. Ce sont les produits de la Grande Champagne qui sont dénommés "Fine Champagne", ce qui tend bien à démontrer que "Fine" n'est qu'un abrégé de Fine Champagne.

La Petite Champagne, qui est représentée par une bande au Sud de la Grande Champagne, possède des terrains analogues à cette dernière, mais ils proviennent cependant de couches calcaires différentes et notamment de l'étage santonien. Les eaux-de-vie de la Petite Champagne ont des qualités comparables à celle de la Grande; mais elles sont moins bouquetées, d'une finesse moins accentuée et vieillissent un peu plus rapidement.

Les Borderies groupent un petit nombre de communes sur la rive droite de la Charente, au Nord-Est de Cognac. Elles sont formées de coteaux à sous-sol calcaire dur, dépendant de l'étage turonien et recouverts presque partout par un dépôt de sable tertiaire dépourvu de calcaire. Leurs eaux-de-vie ont peut-être plus de bouquet que celles de Grande Champagne, du moins lorsqu'elles sont jeunes; mais elles ont moins de finesse et de moelleux.

Les Fins Bois qui forment une ceinture continue autour des trois régions précédentes reposent sur des terrains assez variables. Leurs eaux-de-vie vieillissent bien plus rapidement et sont de qualité un peu inférieure aux précédentes.

A mesure que des Fins-Bois on se dirige vers l'Océan, on trouve les Bons Bois, les Bois ordinaires et les Bois à terroir. Ces trois catégories ont des limites assez indéfinies car leur sol est très varié. On les groupe très fréquemment sous le nom de Bois éloignés. Leurs

eaux-de-vie, sans être dépourvues de qualités, sont plus sèches et, dans les Bois à terroir, elles présentent un goût spécial, dit de terroir, qui les fait moins apprécier que les autres. Ce goût s'atténue avec l'âge.

III. La Distillation. — Il est assez intéressant de constater que, malgré les progrès énormes accomplis depuis un siècle dans la viticulture et la vinification, les viticulteurs charentais conservent avec un soin presque jaloux la forme de leur vieux alambic d'une élémentaire simplicité. Il se compose en effet uniquement d'une chaudière où l'on place le vin à distiller et d'un récipient nommé pipe dans lequel viennent se refroidir, au contact d'un courant d'eau froide, les vapeurs d'alcool se dégageant du vin en ébullition. L'eau-de-vie est distillée à feu nu et par une double opération. Une première distillation donne l'eau-de-vie de faible degré que l'on nomme "brouillis" et que l'on transforme en eau-de-vie proprement dite en la soumettant à une nouvelle distillation dans le même appareil. Mais c'est précisément la simplicité de cet appareil qui en rend la conduite plus délicate et plus minutieuse. Nous nous trouvons en quelque sorte en face d'une distillation incomplète, ne nous donnant pas seulement de l'alcool pur, mais aussi une foule d'essences spéciales qui en constituent le bouquet et qui sont d'une finesse inexprimable. Aussi la moindre imperfection dans la conduite du feu, dans la manière de régler la réfrigération, se reconnaît dans l'eau-de-vie, qui devient moins fine et moins délicate.

La distillation charentaise est d'autant plus simple que le cru est de bonne qualité. Ainsi, aux environs même de Cognac, on emploie l'alambic tel que je l'ai décrit plus haut et, au fur et à mesure qu'on s'en éloigne, pour se rapprocher des eaux-de-vie à terroir, la distillation est pratiquée avec des appareils d'une construction un peu moins élémentaire.

La distillation à la mode charentaise n'est pas, à proprement parler, un secret, mais sa simplicité nécessite une série de soins minutieux ne pouvant s'acquiescer qu'après une longue pratique et qui se communique de génération en génération. On pourrait donc affirmer que, même avec du vin provenant du vignoble charentais, il est difficile de faire ailleurs des eaux-de-vie aussi bonnes que dans notre pays.

Au sortir de l'alambic, l'eau-de-vie est mise dans des fûts ou tierçons en bois de chêne d'un grand prix, très habilement fabriqués par les tonneliers de la région. Là elle prend sa belle couleur jaune ambrée, l'alcool s'évapore lentement, les éthers deviennent plus abondants et variés et des produits aromatiques apparaissent en donnant à l'eau-de-vie plus de bouquet et plus de moelleux. On comprend dès lors que la question du

logement a une importance capitale. On a constaté notamment que les bois de chêne du Limousin, d'ailleurs les plus chers, favorisaient au plus haut point l'amélioration de l'eau-de-vie de Cognac, beaucoup plus dans tous les cas que les autres chênes français, et surtout que les chênes étrangers.

Toute l'industrie du cognac réside, soit chez le propriétaire, soit chez le négociant. Elle consiste à bien distiller du vin et à garder l'eau-de-vie dans de bons fûts. Mais ces opérations nécessitent, malgré leur simplicité, des soins minutieux et coûteux. L'eau-de-vie est surveillée avec attention et dégustée fréquemment pour en connaître à tout instant la valeur et le mérite. Enfin, le vieillissement, exigeant de longues années, nécessite l'immobilisation de capitaux élevés.

IV. Le Commerce. — Le commerce de Cognac nécessitant des relations constantes avec tous les pays du monde emploie dans ses comptoirs de nombreux étrangers. C'est ce commerce international qui a fait dire à certains que nulle ville au monde, fut-ce Paris ou Rome, n'est aussi célèbre que Cognac.

Il est bien rare que l'eau-de-vie soit livrée au consommateur telle qu'elle sort de l'alambic. Les négociants font des coupages entre les différents crus charentais, pour obtenir des types variables suivant les maisons et le goût de la clientèle mondiale à laquelle elle s'adresse. Ce mélange de différents crus s'explique parfaitement auprès des gourmets. Nous avons vu que tel cru donnait du bouquet, tel autre du corps, etc., etc. C'est un peu le secret de chaque maison de commerce de grouper avec harmonie ces diverses eaux-de-vie, souvent de différents âges, pour obtenir un ensemble caractéristique et présentant le maximum de qualité.

L'eau-de-vie sort de l'alambic à 68 ou 70 degrés, ce qui est trop élevé pour le consommateur habituel. Le commerce est généralement obligé d'abaisser ce degré par l'addition d'un peu d'eau distillée. D'autre part, il en est du cognac comme du vin de Champagne. Ce dernier est vendu plus ou moins sec ou doux suivant les habitudes des pays consommateurs. Le commerce de Cognac est parfois obligé d'accentuer la coloration ou de rendre les eaux-de-vie plus douces par l'addition d'un peu de sirop préparé avec du sucre candi, mais dans aucun cas les proportions de ce sirop ne dépassent 1 ou 2%.

La réduction du degré, l'accentuation de la couleur et une faible édulcoration rendues obligatoires par certains pays sont les seules pratiques auxquelles livre le commerce de cognac remarquable, comme je l'ai dit, par sa simplicité. Les eaux-de-vie sont toujours filtrées avant d'être expédiées.

Il est bon de dire pour les person-



PAR BREVET ROYAL,
MEUNIERIS DE S. A. R. LE PRINCE DE GALLES

Céréales "Royal Household"

LES MEILLEURES DU MONDE ENTIER

Ogilvie Oats

Avoines Roulées de Choix.

Orge Perlé

Qualité spéciale pour le ménage.

Wheat Pearls

Aliment Royal pour le Déjeuner.

Pearl Hominy

Blé d'Inde à potage préparé.

Golden Meal

Farine de blé d'Inde fine et granulée.

Ces Céréales de qualité supérieure sont
spécialement préparées pour la cuisine
ménagère. Elles sont mises en paquets
attrayants et tous les Epiciers de détail
devraient les tenir. :: :: :: :: :: ::

EGALEMENT **FARINE "ROYAL HOUSEHOLD"**
EN SACS DE DIFFERENTES GRANDEURS

OGILVIE OATS *En petits et gros paquets.*



The Ogilvie Flour Mills Co., Ltd



MONTREAL

WINNIPEG

FORT WILLIAM

peu familiarisés avec la manipulation des eaux-de-vie que les fûts contenant du cognac doivent être autant que possible conservés dans un endroit sec et non humide. Enfin, il faut toujours tenir les bouteilles de Cognac debout. Couchées, elles sont exposées à prendre un goût de bouchon préjudiciable à la qualité du liquide.

V. La Consommation.—Les viticulteurs du Midi, dans leurs grandes manifestations, ont dénoncé la fraude comme la cause essentielle de leurs désastres. Ils auraient dû, à mon sens, s'attaquer aussi à ceux qui tombent dans une exagération excessive en proscrivant totalement l'eau-de-vie de vin; car, si une loi récente à laquelle M. Ruau a attaché son nom, nous protège contre la fraude, la campagne anti-alcoolique poursuit tous les jours sa lutte désastreuse. Actuellement, et à la suite de cette campagne, on ne boit plus aux repas ni vin, ni eau-de-vie de vin.

Certainement on a raison de combattre l'alcoolisme. Sans doute, on peut s'enivrer avec le cognac le meilleur comme avec le vin le plus exquis; mais condamner l'usage parce l'abus est nuisible est un procédé qui peut s'appliquer indistinctement à tous les produits de consommation.

De tout temps, les médecins ont attribué à l'eau-de-vie de Cognac une foule de vertus hygiéniques et curatives. Si le cadre de conférence nous le permettait, il serait facile d'émettre l'opinion d'un grand nombre de médecins, et non des moindres, qui ont obtenu, dans plusieurs circonstances, avec le cognac, des améliorations sensibles, ou des guérisons dans des cas de maladies plus graves.

Mais la plus simple observation des faits offre une saisissante démonstration de cette vérité que la bonne eau-de-vie de vin produit, dans l'organisme, des effets heureux. Tous les ouvriers qui travaillent dans les magasins de Cognac, c'est-à-dire qui passent leur existence dans une atmosphère saturée de vapeurs alcooliques, devraient, si l'on en croit les ennemis de l'alcool, être ravagés par d'effroyables maladies. Or, non seulement l'alcoolisme est à peu près inconnu dans la région où tout le monde boit du cognac, mais les visiteurs peuvent admirer dans les chais de vaillants travailleurs, qui, quoique octogénaires, supportent allègrement le poids de leurs années.

Si le cognac le meilleur est celui qui a vieilli longtemps dans les fûts, l'eau-de-vie nouvelle des Charentes est aussi très appréciée des gourmets. Coupée avec de l'eau, elle constitue une boisson très agréable et aussi hygiénique que le vin dont elle est l'âme. Additionnée à une tasse de café ou de thé, l'eau-de-vie de Cognac ajoute son parfum à celui des substances précédentes pour donner un breuvage délicieux.

Conclusion.—Je me suis efforcé de

montrer très succinctement les caractères originaux du sol, du climat, du cépage et de la distillation charentaise pour bien insister sur ce point important que les eaux-de-vie de Cognac sont inimitables.

Si je n'avais craint d'être long il aurait été curieux d'établir une comparaison entre les principaux pays consommant du cognac. On aurait d'abord été frappé de ce fait que les peuples consommateurs de cognac sont précisément ceux dont la constitution physique est réputée la plus robuste et l'énergie la plus vigoureuse. Enfin, on aurait pu constater, sans quelque surprise, que la France est bien loin d'être au premier rang pour la consommation de cette eau-de-vie.

Au moment où de tous côtés on jette le cri d'alarme de la mévente, n'est-il pas inadmissible de voir la France abandonner ses meilleurs produits comme le cognac, et lutter contre eux pour laisser aux étrangers le soin de les apprécier. Les nombreux étrangers qui affluent de tous les points du globe vers notre capitale devraient, en quittant la France, emporter le souvenir de la richesse de son sol et de la diversité de ses crus. Le cognac, étant donnée sa saveur exquise et ses propriétés digestives, doit être conseillé en première ligne.

J.-M. Guillon,

Directeur de la Station viticole de Cognac, Inspecteur de la Viticulture.

(La Revue Vinicole).

Royal Biscuit Co.

La manufacture de biscuits de Ste Anne de la Pérade, construite par la Royal Biscuit Co., est un établissement absolument moderne et modèle.

Un incendie avait détruit sa première installation; l'établissement actuel est à l'épreuve du feu.

Lorsque la première manufacture fut réduite en cendres, ses propriétaires firent une perte sèche, car l'établissement n'était pas assuré.

Mais, malgré cette dure épreuve, et grâce au concours désintéressé du Révérend M. Lafèche, la Royal Biscuit Co. renaissait de ses cendres quelque temps après. Elle ressuscitait avec des moyens d'action plus puissants, une capacité de production plus forte et tous les créanciers étaient payés intégralement et sans atermoiement.

Il fallait nécessairement que les directeurs de cette entreprise aient du courage, de l'énergie et une foi vive dans le succès futur pour ne pas abandonner la partie après les pertes considérables que leur avait causées l'incendie.

Et ils ont eu raison de se mettre de nouveau au travail avec une énergie et une confiance dont ils sont aujourd'hui amplement récompensés par les développements qu'ont pris la production et la vente de leurs produits.

Dans le vaste bâtiment à deux étages mesurant 137 x 52 qu'elle a fait construire en ciment armé à proximité du chemin de fer, la Royal Biscuit Co. emploie une centaine de personnes. Son outillage de

très grande production ne comporte que la machinerie la plus moderne, la plus parfaite sous le double rapport du rendement et de l'hygiène. La manufacture se suffit à elle-même pour son éclairage et son chauffage; elle produit elle-même le gaz et l'électricité qui lui sont nécessaires.

Au point de vue sanitaire, il est impossible de mieux faire. Dans l'installation tout a été prévu pour procurer aux ouvriers confort et hygiène. Aussi, tout le personnel se trouve-t-il satisfait de travailler dans les meilleures conditions de bien-être possible et sous une direction qui a le souci de leur santé et de leur contentement.

On doit aisément comprendre qu'une manufacture qui a un tel souci du bien-être de ses employés, n'en a pas un moins grand de donner à sa clientèle des produits parfaits qui attirent et retiennent les consommateurs.

La Royal Biscuit Co. a fait preuve d'esprit d'entreprise quand dernièrement elle a fait venir à grands frais un pâtissier parisien des plus experts dans la fabrication des biscuits fondants si réputés et si délicats. Ces biscuits français si appréciés des gourmets sont coûteux quand ils sont importés, les droits de douane en augmentant considérablement le prix. Ils seront fabriqués au pays désormais par l'expert ci-dessus M. Bertrand Dufrateur, et ils seront à la portée des bourses les plus modestes.

Les "leaders" de la Royal Biscuit Co., "Champlain", "Pétit-Duc", "Cow Brand" et "Patriot" sont des plus connus. En dehors de ces marques principales elle en fait quantité d'autres, elle a plus de 100 lignes et c'est, croyons-nous, la manufacture qui produit la plus grande variété de biscuits de fantaisie ou décorés.

Elle peut mieux que d'autres varier ses modèles, car le surintendant, M. T. H. Bélanger est ingénieur-mécanicien et il fait lui-même les dessins pour toutes les formes et tous les moules à biscuits; c'est pourquoi elle peut constamment créer de nouvelles lignes et de nouveaux dessins.

Ses marchandises, biscuits et sucreries,—car elle fait également les sucreries (son bonbon Klondyke Tricolore est d'ailleurs très réputé)—sont absolument garanties à tous ceux qui voudraient donner un ordre d'essai et la marchandise serait reprise si elle ne convenait pas.

C'est une garantie que la Royal Biscuit Co. peut donner sans crainte, car ses produits sont d'une telle qualité qu'elle n'a guère à craindre qu'on les lui retourne.

C'est, du reste, l'excellente qualité de ses produits qui a fait la vogue de cette Compagnie, vogue telle qu'elle a dû songer à augmenter son capital pour répondre à la demande sans cesse croissante de ses biscuits et de ses sucreries.

La Royal Biscuit Co. a demandé des lettres patentes d'incorporation et son capital sera porté à \$100,000.

M. J. C. Boulanger (est le gérant et M. T. H. Boulanger est le surintendant de la manufacture. Ce sont des hommes jeunes, pleins d'énergie, d'activité et d'initiative; c'est à eux que revient l'honneur d'avoir établi l'entreprise sur des bases solides qui lui ont valu un juste et grand succès et qui, avec des moyens d'action plus puissants ne pourra que grandir avec le temps.

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain.

Lait Condensé
"Marque Eagle"

L'Original

Lait Condensé
"Marque Eagle"

DE

BORDEN

SANS EGAL

Crème Evaporée
"Marque Peerless"

Non sucrée

Crème Evaporée
"Marque Peerless"

DE

BORDEN

SUPRÊME POUR LA PURETÉ

Articles Tenant la Première Place pour la Qualité**Les Marques de BORDEN:**

Lait Condensé "MARQUE EAGLE"

Lait Condensé "MARQUE GOLD SEAL"

Lait Condensé "MARQUE CHALLENGE"

Crème Evaporée "MARQUE PEERLESS"

sont des articles faits du lait le plus riche, parfaitement inspecté et préparé par les experts en lait les plus compétents de l'Amérique, au moyen de la machinerie la plus moderne et dans des conditions hygiéniques absolument parfaites. Il ne peut rien y avoir de plus pur, de plus propre et de meilleur que les Produits Lactés de Borden. ¶ Le prestige pour la vente des Marques de Borden assure une augmentation d'affaires au Marchand de Gros et au Marchand de Détail. ¶ Les Marques de Borden sont préparées à Tillsonburg, Ont., par

Borden's Condensed Milk Co.

Tenant la Première Place pour la Qualité

CREATEURS DU LAIT GONDENSÉ Etablis en 1857

AGENTS DE VENTE POUR L'EST:

WILLIAM H. DUNN

Bureaux et Salles de Vente à

TORONTO, MONTREAL et ST. JOHN, N. B.

SELECTION LAITIÈRE

Principes de sélection. — Pour saisir toute l'importance et la raison d'être des principes sur lesquels repose la sélection raisonnée de la vache, il est nécessaire, tout d'abord, de se bien rendre compte du milieu dans lequel vivent les meilleures races laitières, ainsi que des méthodes pratiquées pour leur amélioration. Lorsqu'on jette un coup d'oeil sur l'aire géographique de ces races, on voit qu'elles habitent toutes dans les régions humides, à climat tempéré, voisines de la mer ou des grands lacs. La race hollandaise qui vit dans les pays baignés par la mer du Nord, la race normande qui s'étend tout le long de la Manche, la race de Schwitz, que l'on rencontre autour du lac des Quatre-Cantons, ces trois races que nous prenons à titre d'exemple en divers pays, nous démontrent que l'ambiance humide est un élément naturel essentiel au parfait développement de l'aptitude laitière.

Ce besoin d'humidité est un besoin physiologique qui s'explique par la grande quantité d'eau que contient le lait (de 86 à 88 p. c.) et qu'il importe que la vache trouve à sa disposition pour satisfaire la sécrétion laitière.

C'est pour se rapprocher de cette humidité ambiante naturelle et indispensable qu'il est recommandé de toujours maintenir l'atmosphère de l'étable des vaches laitières aussi saturée d'humidité que possible.

Cette humidité ambiante n'a pas seulement une action décisive sur la sécrétion du lait; elle favorise en même temps la constitution des riches herbages qui fournissent à la vache une alimentation aqueuse de premier ordre; elle crée, en un mot, un milieu agronomique favorable à la bonne exploitation du bétail laitier.

La contre-épreuve du rôle essentiel de l'humidité ambiante comme élément de sécrétion laitière se trouve dans les pays secs et chauds où on ne rencontre jamais aucune race laitière, et où les races laitières qui y ont été importées ne tardent pas à perdre leurs caractères et leur aptitude spéciale.

Mais même dans le milieu qui convient, l'amélioration du bétail laitier resterait indécise et sans progrès marqué si l'homme n'intervenait pas pour imposer ses méthodes rationnelles et expérimentales de sélection. Cette intervention a pour but l'exploitation au maximum de la faculté laitière de la vache, par le choix toujours plus rigoureux des meilleurs sujets reproducteurs. Dans ce choix, l'agriculteur ne se préoccupera pas seulement du type de beauté et des sujets pris individuellement, il devra en outre s'inquiéter de l'hérédité, aussi bien chez le mâle que chez la femelle, tout en cherchant à augmenter chez la femelle les qualités

laitières requises et transmissibles par la gymnastique fonctionnelle de l'organe de la production laitière.

Hérédité et gymnastique fonctionnelle.

L'hérédité est cette faculté qu'ont les individus de transmettre à leur descendance tout ou partie des qualités naturelles ou acquises qui leur sont propres.

En ce qui concerne la vache laitière, on sait que toutes les femelles sont loin de donner le même rendement alors même qu'elles appartiennent à la même race et vivent dans le même milieu et de la même manière: chacune a son aptitude individuelle. Plus particulièrement l'aptitude à fournir un lait riche en beurre est une aptitude individuelle, mais transmissible. Dans ces conditions, il devient indispensable de se préoccuper de cette aptitude de la vache à produire un lait riche en matières grasses puisqu'elle peut transmettre d'autant plus sûrement cette faculté qu'elle en aura hérité elle-même de ses parents.

En ce qui concerne la quantité du lait, nous la croyons d'abord dépendante de l'alimentation jointe à l'aptitude individuelle. Mais ce rendement quantitatif peut s'augmenter chez l'individu d'une façon marquée par la gymnastique fonctionnelle de l'organe laitier, c'est-à-dire par la gymnastique de la mamelle.

Cette disposition acquise par l'entraînement de l'organe ne cesse pas avec l'individu et elle peut aussi se transmettre pour se maintenir et même s'accroître chez les descendants s'ils sont soumis à cette même gymnastique organique et à une alimentation rationnelle.

Moyens de sélection "herd book".

Mais comment posséder avec certitude cette garantie de qualité et d'hérédité?

Les caractères héréditaires et la garantie de pureté et de qualité d'une race et par conséquent des individus qui constituent cette race, ne peuvent être authentiquement établis que par la tenue sévère du livre généalogique, autrement dit "herd book". Nous ne reviendrons pas ici sur l'utilité et le mode d'organisation et de tenue du "herd book" ayant traité cette importante question dans notre livre du Bétail. Nous dirons seulement, pour présenter un exemple pratique du rôle joué dans la question laitière par le livre généalogique, que si la race de Jersey jouit d'une aussi grande réputation, elle le doit à la sévérité avec laquelle son "Jersey herd book" est tenu depuis 1886, date de sa création.

Les éleveurs savent que tous les renseignements portés au feuillet du herd book de l'animal qu'ils achètent sont rigoureusement exacts et qu'ils ont par là toute garantie d'hérédité et de qualité. C'est pourquoi ils n'hésitent jamais à payer à de hauts prix les animaux dont ils connaissent l'origine.

Livre de l'étable

Les renseignements fournis par le herd book seraient confirmés avec le plus grand profit si l'on pouvait y ajouter ceux du livre de l'étable. Dans ce livre qui devrait avoir chaque grande étable, chaque vache possède son feuillet individuel. Outre la généalogie, le poids, la mensuration et le signalement de l'animal, l'époque des saillies, le feuillet doit surtout enregistrer le "pouvoir" laitier pris à des époques déterminées.

Nous entendons par pouvoir laitier non seulement le rendement quantitatif journalier, mais encore le résultat des épreuves sur la recherche de la richesse du lait, que ces épreuves soient subies à l'étable pour juger de la réelle qualité de l'animal, ou dans les concours laitiers pour le classement des concurrents. Bien entendu, ce feuillet mentionnera toutes les récompenses obtenues par la vache inscrite, mais fera de plus le rappel des principales récompenses des ancêtres.

Syndicat de contrôle

Depuis longtemps déjà fonctionnent en Suède, en Danemark et en Holstein, comme moyen puissant de la solution laitière, de nombreux syndicats de contrôle qui ont pour objet de préciser exactement les aptitudes laitières des vaches et aussi de déterminer celles qui livrent le lait au meilleur compte avec la moindre dépense d'aliments.

Voici comment MM. Berge et Félix Laurent, qui ont été chargés d'une mission officielle pour étudier la production laitière dans les pays danois et scandinaves, décrivent l'organisation et le fonctionnement de cette intéressante institution.

Le contrôleur est le plus souvent un ouvrier agricole qui est allé parfaire son instruction spéciale pendant quelques mois dans une station laitière. A son arrivée dans chaque vacherie, il fait verser dans un seau de forme particulière le lait de la traite. Ce seau est suspendu à un peson de la force de 15 kilogrammes (33 livres); puis il inscrit les résultats du contrôle sur son registre.

Chaque sociétaire a une feuille spéciale nominative qui comporte nombre de colonnes. Sur ces colonnes on trouve d'abord le nom de la vache, son numéro de contrôle, son poids, la quantité de lait à chacune des trois traites de la journée, la production totale, le numéro du Gerber, le pourcentage du lait en matières grasses, ensuite les différents fourrages distribués, betteraves, foin, trèfle, paille, tourteaux, son de blé, divers. Le tout ramené au total en matières nutritives. Une dernière colonne est réservée aux observations sur les dates de vêlage et de saillie et sur le temps pendant lequel les vaches sont sèches.

Toutes les trois semaines, le contrôleur leur passe une journée chez cha-

LES MARQUES FAVORITES

QUI ONT SUBI VICTORIEUSEMENT
L'ÉPREUVE DU TEMPS AU CANADA.

Nous avons l'avantage de représenter au Canada les plus fortes maisons dans le commerce des Vins, des Spiritueux et des Epiceries—les maisons dont les marques sont réputées dans le monde entier et dont les produits sont strictement maintenus à la hauteur de leur réputation acquise. Nous avons le choix et la qualité. Nos prix méritent l'attention des bons acheteurs, de même que nos marques dans nos différentes lignes commandent celle des bons gourmets.

Examinez notre liste, faites votre choix, envoyez-nous vos ordres :

PH. RICHARD & CIE, MITCHELL BROS., MITCHELL & CO., LTD., J. P. WISER & SONS, POLLEN & ZOON, G. PIMS & CO., BLANDY BROS., REAL CAMPANHIA VINICOLA, MOTTA & VAZ, DIEZ HERMANOS, GARRETT & CIE, FENECK, ARTELLS & CIE, VIGNEAU & CAMBOURS, MORIN, PERE & FILS, FREDERICK KROTE, A. SARRAZIN & V. JAVILLIERS, KUNKELMAN & CIE, UNION CHAMPENOISE, UNION CHAMPENOISE, FLI FERRERO RICARDO, CAZALIS & PRATT, P. GARNIER, FRED. MILLER BREWING CO.,	Cognac, Glasgow, Belfast, Prescott, Rotterdam, London, Madère, Portugal, Portugal, Jerez de la Frontera, Malaga, Tarragone, Bordeaux, Beaune, Coblentz, Dijon, Reims, Reims, Reims, Turin, Marseille, Enghien les Bains, Milwaukee,	Brandy. Whisky Ecosais. Whisky Irlandais. Whisky Canadien. Gins et Liqueurs. Old Tom Gin. Vins de Madère. Vins de Port. Vins de Port. Vins Sherry. Vins Malaga. Vins de Messe. Clarets et Sauternes. Vins de Bourgogne. Vins du Rhin. Vin Tonique Bacchus. Champagne Piper Heidsieck. Champagne "Cardinal". Champagne "Duc d'Origny". Vermouth Italien. Vermouth Français. Liqueurs Françaises. { Lager "High Life". { Extrait de Malt. { Bière "Bass Ale". { Porter "Guinness Stout". Eau de Vichy. Eau de Vichy. Apple Juice and Grape Juice.
DAUKES & CO., SOURCE LA SANITAS, SOURCE LA REGENTE, DUFFY & CO., SOCIETE NOUVELLE DE ROQUEFORT, BLANC & FILS, H. E. BOULLE & CIE, FELIX TOURASSE, SOCIETE ANONYME "LE SOLEIL", F. LECOURT, CLEMENT OBIER, HUNTON SPRING WATER CO.,	Londres, Vichy, Vichy, Rochester, Roquefort, Valence sur Rhône, Marseille, Marseille, Malines, Paris, Périgneux, Ellenville, E.-U. A.	Fromage Roquefort. Pâtes Alimentaires. Huile d'Olive. { Savon Castille "La Mouche". { Savon Castille "La Vertu". Conserves Alimentaires. Champignons. Pâtés de Foie Gras. Eau minérale effervescente.

Pour toutes informations, cotations, etc., écrivez, téléphonez ou télégraphiez à nos frais.

LAPORTE, MARTIN & CIE., Limitée.

Epiceries, Vins et Liqueurs en Gros.

562 à 568, rue St-Paul, - - MONTREAL.

ciétaire, et fait les multiples constatations pour les différentes vaches de son troupeau. Il se déplace d'une ferme à l'autre, au courant de l'après-midi: il en résulte que la production de 24 heures s'établit, non par les trois traites d'une journée, mais par la traite du soir du premier jour et par les traites du matin et du midi du lendemain.

La production des trois semaines se déduit naturellement par le calcul des constatations de ces 24 heures de contrôle. Le contrôleur fait lui-même, sur place, le dosage de la matière grasse, ou bien il se contente de prélever les échantillons qui sont envoyés à fin d'analyse à la station laitière la plus proche.

Il n'y a aucune difficulté pour le calcul de la valeur nutritive des fourrages, on utilise, à cet effet, un tableau de réduction établi d'après les résultats des analyses moyennes. Le kilo (2.2 livres) de seigle en grain est pris comme unité nutritive et équivaut, par exemple, à 750 grammes (0.165 livre) de tourteaux de lin ou de sésame, à 1 k. 1-4 (2½ livres) de pulpe desséchée, à 10 kil. (22 livres) de betteraves fourragères, à 15 kilos (33 livres) de feuilles de betteraves, à 2 kilos (4.4 livres) de foin de trèfle, à 8 kilos (17.6 livres) de fourrage vert ou à 6 kilos (13.1-5 livres) de paille.

La réduction de tous les fourrages en unités nutritives, devient ainsi très simple, et à la fin de l'année, on a pour chaque vache, le total des fourrages consommés.

Il devient, dès lors, facile de déduire les quantités de lait et de matière grasse obtenues par chaque unité nutritive.

Les multiples observations et opérations permettent d'établir le contrôle exact des aptitudes laitières de chaque vache.

Le nombre des adhérents de chaque société est assez limité pour que le contrôleur puisse revenir assez fréquemment chez chacun d'eux. Le plus grand nombre des sociétés de contrôle dans le Holstein ne compte guère plus de 20 membres avec une moyenne de 350 vaches soumises au contrôle.

Quant aux dépenses, elles consistent surtout dans le traitement du contrôleur, qui ne dépasse guère \$120 par an, le contrôleur étant en outre logé et nourri à tour de rôle par tous les sociétaires.

L'augmentation des rendements sous l'influence des sociétés de contrôle est indéniable, car nous les voyons passer dans plusieurs sociétés de contrôle de 2,672 kilos (5,878 livres) par tête et par an en 1899 à 3,560 kilos (7,832 livres) en 1903, toujours par tête et par an.

Les coopératives laitières

L'influence des coopératives beurrières laitières est également fort efficace pour le progrès de la sélection du bétail en vue de l'augmentation de la richesse du lait. Il importe, en effet, dans ces établisse-

ments où le bénéfice est en raison de la richesse du lait trait qu'un contrôle sérieux veille à cette richesse. Les adhérents ont donc d'autant plus d'intérêt à n'entretenir que des vaches donnant un lait de qualité, que la répartition des recettes a lieu d'après la quantité de matière grasse et non point seulement d'après les quantités de lait. Cette influence des coopératives sur la sélection du bétail laitier ou plus exactement du bétail beurrier, se fait en France sentir très manifestement dans les Charentes où les laitières coopératives ont pris une importance remarquable et jouent sur la richesse de la production laitière un rôle d'autant plus considérable qu'elles stimulent par l'intérêt pécuniaire le zèle des éleveurs.

Ce sont également ces coopératives — qu'elles ne groupent que de petits éleveurs ou de grandes fermes laitières — qui ont permis au Danemark de faire de la laiterie l'industrie principale de leur pays et de transformer rapidement leurs races de bétail. On remarquera d'ailleurs que c'est par le contrôle obligatoire du lait que se fait sentir l'action décisive des coopératives sur l'amélioration et le meilleur choix des vaches laitières.

Avec le herd book qui établit la puissance héréditaire authentique de l'animal, avec le "contrôle" qui pousse l'éleveur à augmenter la richesse du lait produit et lui permet de discerner la qualité exacte des vaches qu'il exploite, il faut encore reconnaître le rôle complémentaire que jouent dans cette meilleure sélection les "concours beurriers" en créant entre les races et les éleveurs une émulation féconde, en mettant en pleine lumière, après épreuve publique, la réelle valeur des animaux concurrents.

C'est à Jersey que nous trouvons le modèle de ces concours beurriers, et c'est là que nous pouvons juger des heureux résultats qu'on en peut attendre.

Ces concours consistent à traire publiquement les vaches, puis à écrémer le lait, enfin, à fabriquer le beurre avec la crème recueillie. Les récompenses vont naturellement aux bêtes qui produisent la plus grande quantité de beurre en un temps déterminé.

Il y a aussi à Jersey deux sortes de concours, d'abord un concours communal dans chacune des douze "paroisses" de l'île, puis quelques semaines après, une sorte de concours supérieur à Saint-Héliier, auxquels seuls prennent part les lauréats des concours communaux. Le lait recueilli, et dont la crème est convertie en beurre, est celui des traites d'une même journée.

La Société Royale d'Angleterre organise également des épreuves beurrières semblables. Toutefois, les traites publiques se poursuivent généralement durant deux jours et les mottes de beurre qui servent au classement proviennent du

lait de ces traites. Dans ces concours le premier prix beurrier est décerné à la vache dont le lait a produit la plus grosse motte de beurre.

Il est certain que c'est par les concours beurriers et par son herd book tenu d'une manière irréprochable que la race de Jersey s'est acquise la réputation mondiale que nous lui connaissons, réputation qui permet d'atteindre pour les animaux les plus qualités les prix de \$5,000 à \$6,000 pour un taureau d'un an et de \$3,000 à \$4,000 pour une vache. En même temps, ces concours ont permis à la race de Jersey de passer comme rendement moyen en beurre de 1 kilo (2.2 livres) par jour en 1893 à 1 kil. 500 (3.3 livres) en 1904.

En France, des concours de cette nature ont été expérimentés depuis quelques années grâce à l'initiative de la Société centrale de la Seine-Inférieure et les résultats obtenus ont été fort remarquables.

Il faut souhaiter que, dans tous les concours spéciaux de nos races laitières, tous les animaux exposés soient soumis aux épreuves de cette nature, en s'inspirant de la méthode appliquée par M. Rozéray à la race parthenaise dès 1902, laquelle méthode est basée d'abord sur les caractères extérieurs de beauté de l'animal, puis sur la quantité de lait donnée pendant une période déterminée, et enfin sur la richesse en matière grasse de ce lait. La classification s'établit en considération de ces trois facteurs et non point seulement sur le seul examen des signes extérieurs comme cela se passe encore dans tous nos concours officiels.

Marcel Vacher.

(Agriculture Nouvelle).

Question capitale pour les détaillants

Tenez-vous les FLY PADS de WILSON?

Dans la négative, vous négligez un des articles qui se vendent le plus vite et qui sont des plus profitables, tenu par les épiciers Canadiens et les magasins généraux. Les Fly Pads de Wilson sont immensément supérieurs à tous les autres destructeurs de mouches, et en été ce sont les marchandises les plus parfaitement annoncées qui soient vendues par les épiciers et les marchands généraux.



Les Fly Pads de Wilson sont employés par un nombre immense de ménages pendant la saison des mouches et vous rapportent un profit beaucoup plus fort que tout autre article de propriété bien annoncé.

Tous les épiciers en gros, droguistes en gros et marchands d'articles en bois, etc., les vendent.

Commandez une boîte de Fly Pads de Wilson, placez-la sur votre comptoir bien à la vue de vos clients, et ma publicité fera le reste.

LES PROFITS

sont Essentiels dans toutes les Affaires.

M. L'EPICIER.

Nous sommes sûrs que vous vous rendez compte de cela tout autant que nous.

Nous vous prions donc de comparer la Liste de Prix ci-dessous aux listes de prix de nos concurrents et de voir par vous-même que le Thé Blue Ribbon EST le Thé en Paquets le plus profitable au Canada aujourd'hui.

PRIX AU COMMERCE.

Termes, Traite à Trente jours Net, fret payé.

ETIQUETTE JAUNE, livres. Vous coûte 20c. En demi-livres, vous coûte 21c., vous vendez à 25c. la livre.

Quand cette sorte est achetée seule, l'argent en Espèces doit accompagner l'ordre.

ETIQUETTE VERTE, livres et demi-livres. Vous coûte 24c., vous vendez à 30c. la livre.

ETIQUETTE BLEUE, livres et demi-livres. Vous coûte 25c., vous vendez à 35c. la livre.

ETIQUETTE ROUGE, livres, demi-livres, quarts de livres et huitièmes de livres. Vous coûte 30c., vous vendez à 40c. la livre.

ETIQUETTE BLANCHE, livres et demi-livres. Vous coûte 35c., vous vendez à 50c. la livre.

ETIQUETTE OR, livres et demi-livres. Vous coûte 42c., vous vendez à 60c. la livre.

ETIQUETTE POURPRE, demi-livres et quarts de livre. Vous coûte 55c., vous vendez à 80c. la livre.

THÉ A UN DOLLAR, ETIQUETTE EN RELIEF, demi-livres et quarts de livre. Vous coûte 70c., vous vendez à \$1.00 la livre.

*Ces Thés donnent un beau profit au Détaillant—
une moyenne de 38%*

The Blue Ribbon Tea Co.

Limited.

266 RUE ST-PAUL,

MONTREAL.

LES MALADIES INFECTIEUSES DU PORC

Leurs causes et leur prophylaxie

Discours de M. Vallée, professeur à l'École Nationale Vétérinaire d'Alfort, prononcé au Troisième Congrès National d'Industrie Laitière de France.

Lorsque le comité d'organisation du troisième Congrès national d'Industrie laitière me fit l'honneur de me demander cette conférence, j'en ressentis tout d'abord quelque confusion. Je ne pouvais en effet oublier que l'on me priait de prendre la parole après des maîtres aussi incontestés que M. le Dr Roux, l'illustre directeur de l'Institut Pasteur, que M. Arloing, l'éminent directeur de l'École vétérinaire de Lyon. Mais je pensai tout aussitôt qu'avec un peu d'efforts de ma part, beaucoup d'indulgence de la vôtre, nous pourrions peut-être arriver quand même à examiner ensemble avec fruit quelques côtés de la pathologie porcine, qui intéresse particulièrement les grands laitiers, pour qui l'élevage du porc est une annexe importante de leur industrie principale.

Le porc ne fait pas exception à la règle générale, qui veut que les organismes puisent leurs infections dans leur ambiance. Si quelque microbe nous envahit, c'est qu'il nous vient du milieu dans lequel nous vivons, c'est aussi qu'il a pu nous être apporté par des contacts fâcheux, par des importations importunes, c'est encore qu'il a pu pénétrer dans notre organisme par notre alimentation. Le milieu, l'importation, les fréquentations, les contacts, l'alimentation sont donc les sources ordinaires de toutes les contagions.

Le porc, ai-je dit, ne fait pas exception à cette règle générale. Son organisme se trouve atteint dans des conditions analogues à celles où le sont les organismes de tous les autres êtres vivants.

J'examinerai donc successivement devant vous les conditions de milieu dans lesquelles les porcs sont appelés à vivre, les conditions de fréquentation qui leur sont imposées, enfin leur régime alimentaire. Je m'arrêterai plus particulièrement sur les rapports de ces diverses influences avec les causes d'infection qui peuvent frapper ces organismes. Ceci fait, nous rechercherons les moyens généraux propres à modifier le milieu dans ce qu'il a de fâcheux, les interventions susceptibles de mettre le porc à l'abri des infections qui le menacent, enfin les principaux éléments d'une heureuse prophylaxie.

Voyons d'abord ce qui a trait au milieu dans lequel doit vivre l'animal.

Si propre soit-il, ce milieu est toujours impur. Il faut bien se faire en effet à cette idée qu'il est extrêmement difficile de ne pas trouver partout des microbes en abondance. En voulez-vous un exem-

ple ? L'eau de Seine à Bezons, où elle paraît cependant relativement limpide, contient encore 2,885,000 microbes au centimètre cube. Cela vous paraît peut-être beaucoup. Rassurez-vous, ce chiffre est relativement minime, car la Nature met toujours le remède à côté du mal qu'elle peut provoquer : si nous n'avions le soleil et l'air, le nombre des microbes que renferme l'eau de Seine serait beaucoup plus élevé. Un chiffre, emprunté au botaniste allemand Cohn, vous montrera l'excessive rapidité avec laquelle les microbes peuvent se reproduire, lorsqu'aucune cause extérieure ne vient entraver leur essor ; ce savant a démontré qu'il faut environ deux heures à un microbe pour se reproduire par dédoublement ; chacun des deux nouveaux articles se dédoublant lui-même en deux heures également et ainsi de suite, la descendance d'un seul microbe atteint, au bout de trois jours, le chiffre formidable de 4,772 billions... lorsque, je le répète, la pullulation peut se faire à l'aise. (Mouvement). J'avais donc raison de vous dire que les 2,885,000 microbes contenus dans un centimètre cube d'eau de Seine sont relativement fort peu de chose et que si l'oxydation par l'oxygène de l'air n'intervenait pas efficacement, le nombre des microbes qui vivent autour de nous serait infiniment plus considérable qu'il ne l'est en réalité.

Bien entendu, le sol contient beaucoup plus de germes que l'eau et je vous laisse à penser ce qu'il peut y avoir de microbes pathogènes dans le sol d'une porcherie. Ici, rien ne vient entraver la pullulation. En règle générale, les porcheries sont très mal aérées et le soleil n'y pénètre que par exception. L'organisme appelé à vivre dans un milieu, par définition aussi souillé que celui d'une porcherie, même bien tenue, ne peut manquer de s'imprégner de toutes sortes de microbes. De fait, lorsqu'on examine la flore microbienne des cavités nasales, de l'intestin ou des bronches du porc, on est frappé de l'abondance extrême des espèces microbiennes les plus variées que l'on y trouve. Il en est d'inoffensives ; les physiologistes vous diront même que beaucoup favorisent certaines fonctions, notamment la digestion intestinale. Par contre, il s'en trouve de particulièrement redoutables, tel le microbe qui est réputé déterminer la pneumonie infectieuse du porc et surtout le bacille du rouget, dont vous connaissez la réputation fâcheuse.

Un auteur allemand avance que sur 66 porcs vivant dans une région où le rouget sévit, il y en a 26 dans l'intestin desquels on peut retrouver ledit microbe vivant et même virulent. Examine-t-on les amygdales au lieu de l'intestin ? On constate que sur 50 porcs, 28 y hébergent ce même bacille. Voilà donc des organismes, dont l'état de santé apparent est des plus satisfaisants, et qui cependant

sont imprégnés d'un microbe redoutable : c'est vous dire qu'à la première occasion le microbe passera de l'intestin ou de l'amygdale dans le torrent circulatoire et que l'organisme tout entier se trouvera envahi.

Sous quelles influences le microbe du rouget peut-il passer dans le torrent circulatoire ? Elles sont multiples. La principale est l'infestation vermineuse. Presque tous les porcs hébergent dans leur intestin de multiples vers, qui produisent des plaies intestinales très petites, à la faveur desquelles l'infection se réalise. Le professeur Olt a montré que le microbe du rouget passait le plus souvent dans l'organisme à la faveur de ces plaies.

D'autres causes au surplus peuvent également favoriser l'infection, tels les coups de chaleur, qui, en produisant l'affaiblissement de l'organisme, en paralysent les moyens de défense, tel encore le refroidissement, dont chaque jour les données expérimentales accusent davantage l'influence considérable sur l'évolution des maladies microbiennes.

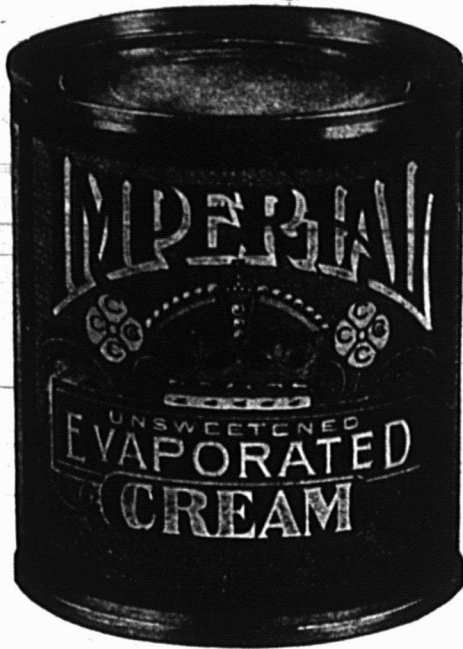
Ce que font le coup de chaleur et le refroidissement, l'intoxication alimentaire peut également le faire. Vous savez mieux que moi que les porcs ne reçoivent pas toujours une alimentation des plus choisies, je ne parle pas, bien entendu, des élèves des porcheries annexées aux grandes laiteries, mais de ceux qui reçoivent des débris de cuisine, des détritris putréfiés, qui deviennent aisément l'objet d'intoxications alimentaires, amoindrissant la résistance de l'organisme et favorisant par conséquent l'évolution de la maladie.

Les causes ne manquent pas, vous le voyez, à l'invasion par des microbes vivant à l'état latent dans l'organisme.

D'autres causes interviennent encore pour accroître le danger que courent les porcs. L'une d'elles réside dans les relations que l'exploitation impose à ces animaux. C'est l'importation qui est le plus souvent la cause de ces fréquentations fâcheuses : l'état sanitaire jusqu'à très bon d'une porcherie devient subitement mauvais, parce qu'on a introduit dans l'effectif un porc, provenant d'une région infectée et dont les déjections communiquent à ses voisins le microbe du rouget ou de la peste porcine.

Quelques chiffres probants vous donneront une idée des dangers que les importations inconsidérées peuvent faire courir aux hôtes d'une porcherie jusqu'alors indemne. En 1897 on importe dans les Bouches-du-Rhône quelques porcs algériens provenant d'un foyer où sévissait ce que nous appelions, à l'époque, la pneumonie-entérite du porc. En quelques semaines, 25,000 porcs succombent dans le département. Il en va de même ainsi du reste des infections d'importation : on cite cet exemple classique de l'importation aux îles Féroé, où s'est n'a-

Crème Evaporée
"IMPERIAL"



Lait Condensé
"ROYAL"

La demande continue du commerce pour la Crème Evaporée de haute qualité, faite aux manufacturiers qui pourraient exécuter les ordres, nous a conduits à acheter un terrain et à y élever une usine de condensation à Chesterville, Ont.

Là nous empaquons la CRÈME ÉVAPORÉE MARQUE "IMPÉRIAL" que nous sommes prêts maintenant à fournir au commerce.

Notre établissement est des plus modernes sous tous les rapports, tandis que notre fourniture de lait est parfaite, ce qui nous permet de manufacturer le produit le plus fin.

Raisons pour lesquelles il vous sera profitable de mettre en Stock la Crème Evaporée "Imperial"

1.—Notre établissement de condensation est situé à Chesterville, dans le plus beau district d'industrie laitière d'Ontario, ce qui nous assure une fourniture constante, hiver et été, de lait pur, riche, provenant de fermiers qui sont des experts en laiterie et qui ont pour spécialité l'élevage des vaches laitières.

2.—Notre établissement est muni de toute la machinerie la plus nouvelle, faite pour être employée dans une manufacture de lait condensé, ce qui signifie que le lait ne subit pas le contact des mains humaines, du commencement jusqu'à la fin, et ceci assure une Propreté Parfaite.

3.—Notre Crème Évaporée "Imperial" est mise dans une boîte en fer-blanc **absolument sans soudure**, le couvercle étant agrafé au lieu d'être soudé. C'est là une innovation dans l'industrie du Lait Condensé et de la Crème Évaporée, et fait que nous pouvons dire que nous avons la boîte en fer-blanc **la plus sanitaire** parmi tous les manufacturiers qui offrent maintenant leurs marchandises au commerce.

4.—La Crème Évaporée "Imperial" est mise dans la boîte en fer-blanc régulière de 14 oz., qui porte une étiquette attrayante.

5.—NOUS POUVONS EXECUTER VOS ORDRES PROMPTEMENT.

☞ Nous fournirons avec plaisir d'autres renseignements, des prix, etc. ☞

THE CANADIAN CONDENSING CO.
CHESTERVILLE, ONT.

Agents Vendeurs:

S. H. Ewing & Sons,
MONTREAL et TORONTO.

valt jamais sévi, de la rougeole, qui, complètement bénigne sur le continent, tua en quelques semaines, là-bas, près de 40.000 individus.

Voici un autre exemple aussi inquiétant: il concerne la Hongrie. En mai 1895, à la suite de la tenue du grand marché de Kóbanya, la pneumo-entérite du porc fait son apparition en Hongrie. En juin, 15.000 porcs étaient déjà morts: en 1896 il en mourait 639.765: en 1899, en dépit des efforts énormes réalisés au point de vue sanitaire et de la bonne volonté des intéressés, qui n'hésitaient pas à pratiquer l'abatage en grand des bêtes malades, on compte encore 199.000 cadavres.

L'Allemagne eut également à souffrir, ces dernières années, d'une épidémie analogue. En 1894, Breslau importe des porcs du duché de Posen: 17.386 succombent presque aussitôt. L'ensemencement de l'Allemagne par la pneumo-entérite du porc est chose faite et en 1905 le nombre des victimes de l'épidémie s'élève à 160.862. L'an dernier le chiffre de la mortalité a encore dépassé 100.000.

Tels sont les méfaits de l'importation. Aussi M. le Ministre de l'Agriculture a-t-il dû prendre récemment une mesure radicale et fermer rigoureusement notre frontière à l'importation des porcs provenant de régions dangereuses, comme la Hollande ou le Danemark.

Echappe-t-il au danger de l'infection du milieu dans lequel il vit et aux relations qu'on lui impose, le porc n'en est pas moins encore sous le coup d'une menace, qui lui vient, cette fois, de son alimentation. C'est aussi par la souillure alimentaire que l'espèce porcine contracte la pneumo-entérite. Le rapport de M. Martel vous a suffisamment éclairés sur le danger de l'infection tuberculeuse par le petit-lait pour que j'y insiste. Il me suffira pour renforcer, s'il est nécessaire son argumentation, d'opposer ce qui se passait jadis aux Etats-Unis et ce qui s'y passe aujourd'hui. Jadis, aux Etats-Unis, les porcs n'étaient guère nourris que de grains: on ne comptait alors pas plus d'un porc tuberculeux pour 25.000 sacrifiés. Aujourd'hui que les porcs sont en nombre nourris avec des sous-produits de laiterie ou des débris de cuisine, la proportion est beaucoup plus forte et l'on compte 200 animaux tuberculeux sur 25.000.

Il est encore un point particulier à la tuberculose porcine, sur lequel je voudrais retenir quelques instants votre bienveillante attention. On constate assez fréquemment des cas de tuberculose chez des porcs élevés dans des porcheries annexes d'hôpitaux, de sanatoria, de grandes écoles, d'établissements publics. La chose est courante à l'Ecole d'Alfort notamment: notre porcherie est infectée depuis de longues années et cependant nos animaux ne consomment jamais de lait tuberculeux et leur étable est rela-

tivement propre et bien aménagée. Mais on les alimente des reliqs laissés par nos élèves sur les plats, dans les assiettes, sur les tables; on y ajoute les os qu'ils ont à demi rongés, les croûtes de pain laissées sur les tables, ou tombées à terre. Inutile de vous dire que, comme dans tous les milieux, certains élèves se trouvent atteints de tuberculose et ont fort bien pu souiller de leur salive virulente les déchets, les os, les croûtes de pain qu'ils ont portés à leur bouche et abandonnés ensuite, que le sol du réfectoire est plus ou moins contaminé par les pieds des élèves, qui fréquentent les salles d'autopsie, et qu'ainsi les croûtes de pain ou débris de toutes sortes tombés à terre s'imprègnent du microbe tuberculeux. Pour peu que le porcher ne cuise pas suffisamment tous ces détritiques qui composent l'alimentation des porcs, celle-ci demeure virulente.

Les mêmes circonstances étiologiques se retrouvent partout.

Les mêmes observations ont été faites à l'égard de la fièvre aphteuse. Si les petits-laits donnés aux porcs proviennent d'animaux atteints de fièvre aphteuse, ils sont aptes à transmettre la maladie à ceux qui les absorbent. C'est un argument de plus en faveur de la pasteurisation, telle que la prévoit la loi danoise.

J'en ai fini avec l'examen des causes générales de transmission aux porcs de diverses maladies infectieuses. Je n'ai fait qu'esquisser la question, me refusant à entrer dans des détails pour l'exposition desquels il m'eût fallu plusieurs heures.

J'en arrive à la prophylaxie.

Que faire d'abord contre le milieu?

Pour être idéale, la porcherie doit être absolument étanche. On ne conçoit pas de porcherie hygiénique ou qu'on ait voulu telle, qui soit construite en bois ou en matériaux perméables: elle doit être vaste au même titre et pour les mêmes raisons que l'habitation humaine; comme nous, les porcs ont droit à l'air et à la lumière. C'est une grosse erreur, à mon avis, de penser que le cochon propre n'est jamais gras.

Sans m'étendre davantage sur cette question, je me bornerai à vous lire les conditions générales, qui, suivant le Conseil d'hygiène du département de la Seine, doivent présider à l'établissement d'une porcherie construite et maintenue sur ces données, pourrait, à juste titre, passer pour idéale. Les voici:

Article premier. — Rechercher pour l'emplacement de la porcherie un terrain pourvu d'une concession d'eau abondante, isolé par des jardins ou terrains non bâtis, des habitations voisines et situé à proximité de l'égout public...

Il s'agit ici de Paris; en province cette dernière recommandation serait difficile à réaliser dans la généralité des cas.

...afin de pouvoir, dans tous les cas,

y évacuer les purins et les eaux de toute nature provenant de l'établissement

Art. 2 — Donner aux toits des dimensions telles que chaque porc ait à sa disposition un espace de 1 m. 60 (63 pouces) en surface sur une hauteur moyenne de 3 mètres (10 pieds environ)

Ménager, en outre, devant chaque rangée de loges, une allée de service d'au moins 1 m. 15 (45 pouces) de largeur. Porter, par exception, cette allée à 2 mètres (6½ pieds), si elle se trouve comprise entre deux rangées de loges.

Ne pas donner aux grandes loges une surface supérieure à 16 mètres carrés (172 pieds carrés environ).

Autant que possible, annexer aux toits des courettes grillées, larges de 7 à 8 mètres (23 à 26 pieds environ), avec cloisons séparatives de 4 mètres en 4 mètres (13 pieds en 13 pieds environ) pour sortir les porcs par groupes, à tour de rôle, quand le temps le permet et au moment du nettoyage des loges.

Art. 3.—Construire les toits en maçonnerie, enduire de ciment lisse les murs et les cloisons séparatives des loges sur toute leur hauteur, hourder le chevronnage et l'enduire en plâtre, arrondir tous les angles intérieurs...

L'hygiène ne connaît pas d'angles elle ne connaît que des arrondis, c'est là une condition essentielle de nettoyage

...Si, par exception, les toits sont surmontés de locaux habités, leur plancher haut devra être construit en fer, hourdé plein et rendu imperméable aux émanations de la porcherie.

Percer dans le plafond des cheminées d'aération,—au moins une par dix porcs,—construites en poteries de 0m 25 (10 pouces) de côté, débordant et maintenues toujours libres.

Rendre imperméable le sol des loges et des allées de service, le disposer en pente pour l'écoulement rapide des urines et des eaux à un ruisseau longeant l'allée de service et aboutissant à l'égout en siphon d'une canalisation souterraine raccordée à l'égout public.

Interdire ce ruisseau à l'air libre sur une longueur de plus de dix mètres.

Suivent un certain nombre d'autres prescriptions concernant l'établissement de portes et de claires-voies, la propreté des auges mobiles et non immergées, la construction éventuelle d'une cuisine, le dépôt des fumiers, l'entretien des litières, etc., etc.

Il est bien évident que dans un milieu ainsi conçu, susceptible de lavage et de désinfection, la pullulation microbienne sera plus s'effectuer aisément dans un tel milieu. Le porc entretenu dans un tel milieu aura par conséquent beaucoup plus de chances qu'un autre d'échapper à l'infection due à l'ambiance. L'épuration sera encore plus parfaite, si l'on a la précaution d'installer quelque part un appareil à douches ou un réservoir cimenté.

Le Saindoux qui donne Satisfaction !

LE SAINDOUX COMPOSÉ

LAING'S

a une qualité uniforme et donne toute satisfaction au client et au marchand.

¶ Il augmente ses ventes tout le temps, car il est préféré aux saindoux de toutes les autres marques.

¶ Ne manquez pas d'en essayer. Il y a un bon profit à tenir notre SAINDOUX et nos VIANDES ; ils augmenteront aussi votre clientèle, comme le font toujours les BONNES MARCHANDISES.

Envoyez-nous vos ORDRES !!!

The Laing Packing & Provision Co.,

LIMITED

Rue Mill, Montréal.

tant de doucher ou de baigner les porcs.

Voilà pour le milieu.

Que peut-on faire contre les importations fâcheuses? Appliquer les mesures que voici qui ne devraient jamais être négligées.

Tout porc importé d'une autre porcherie, quelle que soit sa provenance, doit être traité en suspect. Il doit être isolé dans un lazaret ad hoc. L'isolement doit durer quinze jours, il doit avoir lieu dans des conditions particulièrement rigoureuses, certaines, assez difficiles à observer pratiquement. C'est ainsi qu'il serait bon qu'un homme de service fût spécialement affecté aux soins à donner à ces porcs d'importation. Si un seul homme doit s'occuper de tous les animaux, il faut lui imposer l'obligation de changer de vêtements, selon qu'il pénètre dans les loges abritant des animaux déjà à la porcherie depuis plusieurs semaines ou dans celles abritant les sujets en observation, afin de ne pas risquer de porter de celles-ci dans celles-là des germes nuisibles.

Les porcs importés ne devraient entrer au lazaret qu'après avoir pris un bain antiseptique dans une petite fosse creusée à cet effet, cimentée et qu'ils sont obligés de traverser pour pénétrer dans leur loge. Ainsi les porcs importés n'apporteraient sur leur peau aucun microbe dans leur nouvelle demeure.

On peut aussi—et je sais que certains éleveurs éclairés recourent à ce moyen et s'en trouvent fort bien,—procéder à l'antiseptisme intestinal chez les importés à l'aide de purgations de sulfate de soude, administrées plusieurs jours de suite. L'intestin est ainsi débarrassé et partiellement désinfecté.

Aucune maladie infectieuse des porcs, hormis la tuberculose, n'ayant, à ma connaissance, une durée d'incubation supérieure à 15 jours, on peut avancer que, passé ce délai, les animaux importés peuvent sans inconvénient, être mélangés aux autres s'ils ne présentent aucun caractère de l'une quelconque des maladies qui les peuvent frapper.

Il va de soi que, d'une façon générale, il convient de s'abstenir de tout achat d'animaux en provenance de pays infectés.

Quant au régime alimentaire, il n'est véritablement salubre que s'il comporte des aliments complètement cuits, placés dans des auges disposées de telle façon qu'ils ne puissent être souillés par le purin ou les excréments des animaux.

En dehors de ces principes de prophylaxie générale, d'entretien, si je puis dire, doivent intervenir certaines prescriptions ou recommandations de prophylaxie médicale.

Prenons, si vous le voulez bien, un porc dès sa naissance.

Nos femelles domestiques accouchent n'importe où et peu importe comment, sans soins prémonitoires, non plus qu'ac-

cessoires ou consécutifs. Or, quand il s'agit de la naissance de porcelets, il est certaines précautions intéressantes et aisées à prendre. La principale consiste dans le pansement ombilical des jeunes animaux. La mortalité des porcelets résulte le plus souvent de la pénétration dans l'organisme par la petite plaie de l'ombilic, des microbes qui pullulent dans le sol de la porcherie: en quelques jours, en quelques heures, le porcelet peut être enlevé. Il y a lieu de traiter cette plaie ombilicale naturelle comme une plaie accidentelle. Les soins nécessaires sont peut-être un peu difficiles à donner, mais ils ne sont nullement impossibles. Il suffit de commencer par placer les truies qui vont mettre bas dans des loges extrêmement propres, désinfectées et pourvues d'une litière neuve. Dès leur naissance, les porcelets reçoivent, l'un après l'autre, à l'aide d'un simple fil ou d'une ficelle légère stérilisée à l'eau bouillante, une ligature du cordon ombilical à un centimètre ou deux de son émergence abdominale. Le cordon est sectionné au-delà de la ligature et l'on étend à sa surface, à l'aide d'un pinceau de la teinture d'iode diluée dans de l'alcool. Ce pansement a pour but de désinfecter le moignon. Pour hâter la dessiccation de ce dernier, on le badigeonne tous les jours d'une solution alcoolique à 3 p. c. d'acide picrique. En deux, trois ou quatre jours, cette plaie, qui normalement eût mis huit ou dix jours à guérir, davantage même si elle s'était légèrement infectée, se trouve fermée.

Je vous recommande ce procédé qui atténue certainement la mortalité des porcelets nouveau-nés.

Il convient ensuite de maintenir les jeunes animaux dans des conditions de propreté absolue. Le jeune porc est particulièrement sensible à l'infection par les voies digestives qui provoque chez lui de la diarrhée et des infections diverses, entraînant la mort.

Pour grosses que soient les pertes résultant de la mortalité des porcelets, ce sont petites misères auprès de celles que causent le rouget et la pneumo-entérite infectieuse, auprès de celles que causera aussi, si l'on n'y prend sérieusement garde, la tuberculose.

Le rouget, vous le connaissez; j'y reviendrai d'ailleurs dans un instant.

Quant à la pneumo-entérite infectieuse, elle est représentée aujourd'hui dans la littérature vétérinaire par deux maladies différentes entre lesquelles on n'avait jusqu'à présent établi aucune distinction suffisante: la première est désignée sous le nom de pneumonie infectieuse du porc, la seconde sous le nom de peste porcine.

La pneumonie infectieuse n'est pas à proprement parler contagieuse. Si tous les animaux d'une même porcherie en sont atteints, c'est qu'ils la puisent à une même source, au sol infecté.

Quant à la peste porcine, lointainement confondue avec la pneumonie infectieuse, c'est une effroyable maladie. Elle est aussi contagieuse que la pneumonie infectieuse l'est peu, et si cette dernière ne justifie la mise en action d'aucune mesure sanitaire particulière, par contre la peste porcine exige l'intervention de mesures rigoureuses, draconiennes même.

Que faire contre ces diverses formes d'infections?

Différents remèdes ont été proposés contre la pneumonie infectieuse. Aucun n'est réellement bon. Il en est un cependant qui jouit en Allemagne d'un certain renom, c'est celui qu'ont conçu les professeurs Ostertag et Wassermann. Au cours des épidémies de pneumonie infectieuse, ils isolent des cadavres le microbe, dit de la pneumonie infectieuse du porc et en possèdent déjà 60 variétés qu'ils mettent en culture et inoculent à des chevaux, lesquels, à la longue, finissent par produire un sérum jouissant de la propriété,—il ne s'agit ici que d'expériences de laboratoire,—d'immuniser les petits animaux contre l'inoculation ultérieure du microbe de la pneumonie infectieuse du porc. Appliqué dans la pratique rurale, ce sérum ne donne malheureusement que des résultats fort peu nets et très discutables, tels qu'on se demande si les choses ne se seraient pas passées, en l'absence de toute intervention, comme elles se sont passées en réalité. Les auteurs mêmes de la méthode réservent encore leurs conclusions.

En un mot, rien de définitif ne peut être conseillé en la matière. Je ne crois pas, pour ma part, que la pneumonie infectieuse du porc soit due, comme quelques-uns, peu nombreux du reste, l'estiment encore, au microbe utilisé par Ostertag et Wassermann pour préparer leur sérum. Cette maladie reste donc menaçante et la médecine vétérinaire est mal armée contre elle: il semble jusqu'à présent qu'on ne puisse la combattre que par l'assainissement des porcheries et l'application de sérieuses mesures de précaution à l'importation.

Nous sommes mieux armés contre le rouget, car il y a fort longtemps que Pasteur et Thuillier nous ont enseigné à vacciner contre le rouget du porc. L'opération est très simple: elle consiste à inoculer le vaccin de l'Institut Pasteur deux fois, à quinze jours d'intervalle, aux jeunes porcelets de deux ou trois mois. Ils sont désormais réfractaires au rouget. Quelquefois la vaccine est dangereuse; le même vaccin inoculé par le même vétérinaire avec la même seringue dans une exploitation peut ne provoquer aucun accident, alors que dans une exploitation voisine il déterminera la mort de quelques animaux. Ces accidents sont heureusement assez rares et ce n'est pas là un grave inconvénient de la méthode pastorienne de vaccination. Je vous ai

De l'Inattention

à la MARQUE, en plaçant un ORDRE de CONSERVES de FRUITS et de LÉGUMES, a causé à plus d'un ÉPICIER la perte de ses MEILLEURS CLIENTS.

¶ Ne perdez pas cela de vue en plaçant de futurs ordres, mais nommez sûrement une MARQUE et assurez-vous que cette Marque est la

Marque "ESSEX"




Cultivés dans le jardin de l'Ouest d'Ontario, choisis avec soin et préparés par un-expert habile, les FRUITS et LÉGUMES de la MARQUE ESSEX se rapprochent de la Perfection autant qu'il est possible de l'obtenir. Si vous n'obtenez pas les résultats que vous devriez obtenir, spécifiez la MARQUE ESSEX en donnant votre prochaine COMMANDE.

Essex Canning & Preserving Company, Ltd.

Bureau principal : ESSEX, Ont.

dit que deux vaccinations successives devaient intervenir à quinze jours d'intervalle; en fait douze jours au moins doivent séparer les deux opérations et la résistance de l'animal vacciné n'est complète que douze autres jours après la deuxième vaccination. C'est donc au minimum une période de 24 jours pendant laquelle l'animal demeure aussi sensible que des sujets neufs à l'infection par le bacille du rouget. Si l'éleveur a attendu l'apparition de la maladie pour faire vacciner ses bêtes, la mortalité pourra donc être sérieuse avant que la vaccination ne soit efficace. Cette lenteur d'action et aussi l'insouciance des éleveurs font que la méthode pastorienne n'a pas encore rendu à cet égard tout ce qu'on attendait d'elle.

Une autre méthode donne de précieux résultats. Leclainche, de l'École vétérinaire de Toulouse, a étudié la préparation d'un sérum, qui jouit de la propriété de mettre instantanément à l'abri du rouget tous les animaux inoculés. Ce sérum est obtenu par inoculation dans la veine jugulaire de chevaux bien portants de quantités considérables et progressivement croissantes de cultures très virulentes, du bacille du rouget. A la longue le cheval répond à ces invites en fournissant un sérum qui, inoculé en petite quantité à des porcs, les met, pour deux ou trois semaines, complètement à l'abri du rouget. Ce sérum a sur les anciens vaccins pastoriens l'avantage incontestable d'immuniser immédiatement les animaux auxquels il est inoculé. Une épidémie de rouget fait-elle son apparition dans une porcherie, qu'il suffit de demander au vétérinaire de pratiquer à tous les animaux présents une injection de sérum pur de Leclainche pour que l'épidémie cesse. La dose de sérum à injecter varie avec le poids de l'animal. S'agit-il d'un porc de moins de 50 kilogr. (110 livres)? 10 centimètres cubes suffiront. Au-dessus de 50 kilogr. (110 livres), on augmente la dose de sérum proportionnellement.

Malheureusement la résistance conférée par cette inoculation, si elle est immédiate, n'est pas très durable. Le sérum est un médicament comme un autre, il s'élimine; il subit le sort commun des matières étrangères à l'organisme et dès qu'il est éliminé, l'immunité disparaît. Il convient donc de donner à cette immunité passagère la durée de la vie économique du porc. On y parvient en réinoculant l'animal une seconde fois, non plus avec du sérum pur, mais avec un mélange de sérum et de culture virulente du microbe du rouget. Plusieurs centaines de mille porcs ont été traités par ce procédé et il est acquis aujourd'hui que la méthode ne présente aucune espèce de danger: les morts survenues malgré elle sont dues non au rouget, mais à d'autres infections qu'on a vu confondre,—la chose est très facile,—avec le rouget.

Le sérum de Leclainche ne se borne pas à immuniser les porcs, il les guérit encore, lors même qu'ils sont atteints du rouget, mais pour arriver à ce but, il faut en injecter de très fortes doses, jusqu'à 40 ou 50 centimètres cubes. Le prix de revient en est des plus modestes et il n'y a aucune espèce d'inconvénient à en forcer la dose. C'est courant de voir des porcs atteints du rouget, enfouis sous leur litière, déjà tout violets et considérés comme perdus par leur propriétaire, revenir à la vie sous l'influence de ces bienfaisantes injections.

Reste la peste porcine, forme spéciale de ce qu'on appelait jadis pneumo-entérite des porcs. La peste porcine est caractérisée par la présence de gros boutons saillants sur le gros intestin, sur le cœcum principalement. C'est une maladie effroyablement contagieuse: il suffit d'inoculer à un porc neuf une gouttelette de sang récolté chez un animal infecté pour tuer sûrement de la peste porcine l'animal inoculé, qui présente les mêmes symptômes et les mêmes lésions que le premier sujet.

Le microbe de cette infection a jusqu'ici échappé à toutes les recherches bactériologiques. Il appartient à cette catégorie de microbes invisibles, si petits qu'ils traversent les bougies Chamberland et toutes bougies filtrantes, capables cependant de retenir au passage tous les autres microbes, visibles au microscope. Celui de la peste porcine échappe à tout procédé de culture.

J'ai cependant reçu, il y a peu de temps d'intéressants renseignements fournis par le Bureau of animal Industry de Washington, qui depuis 25 ans se préoccupe de la peste porcine. Après une longue série de recherches, ce laboratoire est arrivé aux conclusions suivantes. Il est possible de préparer un sérum contre la peste porcine, en l'obtenant d'animaux déjà guéris de cette maladie. 20 centimètres cubes de ce sérum mettent un animal neuf à l'abri de la contagion pendant trois semaines. Si, en même temps qu'une piqûre de sérum, on fait à l'animal une seconde piqûre de sang prélevé sur une bête malade, on transforme l'immunité de trois semaines en une résistance à la maladie, qui peut durer six mois. Les auteurs américains espèrent même que leur sérum pourra être vraisemblablement utilisé à titre curatif.

Les travaux, qui ont abouti à ces conclusions, ont été admirablement conduits. Ils ont déjà été contrôlés de divers côtés et il n'y a aucun doute à élever contre la réalité des conclusions: nous devons donc espérer entrer bientôt en possession d'un sérum efficace contre la peste porcine.

Que peut-on faire, en attendant, contre ce fléau menaçant? En ce qui concerne la France, nous savons, quoique la raison de cette particularité du virus nous

échappe, que les vieux foyers de peste porcine n'ont aucune tendance à l'extension. Nos statistiques sanitaires sont évidemment très critiquables, mais du moins peuvent-elles être comparées entre elles. Il n'y a pas plus de peste porcine aujourd'hui, en France, qu'en 1897: c'est la meilleure preuve que nos foyers autochtones ne s'étendent pas. Toutefois, les exemples que je vous ai donnés tout à l'heure concernant les ravages dus à cette maladie prouvent qu'on a tout à craindre de l'importation à cet égard. On pu constater avec MM. Leclainche et Carré que la plupart des nouveaux foyers récemment constatés étaient dus à l'importation de porcs hollandais: de là la justification de l'arrêté ministériel fermant notre frontière aux animaux en provenance des Pays-Bas. Nous avons découvert des foyers,—le secret professionnel m'interdit de préciser davantage,—dans le Vaucluse, dans la Marne, dans les Deux-Sèvres, dans le Morbihan, à proximité de Paris, foyers dont la création est due, je le répète, à l'importation de porcs hollandais. Nous avons été à même, en cette circonstance de mettre en évidence la virulence du sang et de confirmer les travaux des auteurs américains. Grâce au bon vouloir des intéressés, qui, écoutant les conseils qu'on leur donnait, ont pratiqué l'abatage en masse, l'épidémie semble aujourd'hui enrayée dans notre pays: il n'en est pas moins vrai qu'un seul foyer, dans le Midi, a vu succomber plusieurs centaines de porcs en deux semaines. Vous voyez donc combien est justifiée la mesure prise par M. le Ministre de l'Agriculture.

Il y a encore beaucoup à faire en ce qui concerne les maladies du porc. Vous avez pu voir par ce que je vous ai dit de la sérothérapie et de la vaccination du rouget, qu'il était possible d'arriver de par les travaux de laboratoire à des résultats très appréciables. Nous pourrions faire mieux encore, si on nous le demandait: ce ne sont pas les crédits qui nous manquent: l'École d'Alfort possède un laboratoire merveilleusement outillé et largement doté. Ce qui nous fait défaut, c'est la connaissance des foyers d'épidémie, d'où des malades pourraient nous être envoyés, malades sur lesquels nous pourrions nous livrer à des observations peut-être fructueuses pour l'étude des maladies du porc. Je vous demande donc de sceller entre la pratique rurale à laquelle nous avons tant à recourir, et le laboratoire, une union de plus en plus étroite. Nous devons nous aider mutuellement. Le laboratoire doit vous fournir des diagnostics et vous devez en échange lui envoyer des éléments d'études. C'est finalement l'agriculture qui profitera de ces efforts. Quant à nous, nous trouverions en cette union des éléments d'études tout à fait intéressants et, il faut l'espérer, fructueux.



Mephisto

NOTRE unique attention est donnée à la production d'une conserve de homard de choix. Nous n'avons pas d'autre industrie. Si nous ne pouvons pas vous fournir la qualité régulière que vous exigez, aucun autre empaqueteur ne le pourra. Les prix pour 1909 sont maintenant fixés.

FRED. MAGEE
Producteur

FORT ELGIN, N. B.
et PICTOU, N. E.

DE LA FABRICATION DU FROMAGE AVEC DU LAIT PASTEURISÉ

Par M. Charles Martin, vice-président de
la Société Française d'Encouragement à l'Industrie
Laitière.

La question que j'ai l'honneur de traiter a suscité, depuis quelques années, un vif intérêt chez les fabricants de fromages.

Aussi m'a-t-il paru utile de faire connaître l'opinion des savants et des praticiens qui ont plus particulièrement étudié le sujet.

Il y a déjà plusieurs années que le Dr Klein, directeur de l'Institut Laitier de Proskau, a fabriqué, avec M. Kirsten, des fromages au moyen du lait pasteurisé. Comme la température à laquelle le lait était soumis modifiait sa coagulabilité, l'expérimentateur ajoutait au liquide avant l'emprésurage du chlorure de calcium, de façon à obtenir un caillé normal; il ajoutait également du fromage en fermentation qui restituait à la masse les microbes nécessaires.

D'après le Dr Klein, la fabrication du fromage avec le lait pasteurisé présente des difficultés beaucoup plus grandes que la fabrication avec le lait ordinaire. Aussi n'a-t-il pu obtenir la maturation normale que d'un petit nombre de sortes de fromages: romatour, fromage de Harz, certains fromages malgres.

Cette méthode n'est pas actuellement très répandue en Allemagne.

Ajoutons que le directeur Du Roi, de Prenzlau, a proposé de remplacer le chlorure de calcium par le phosphate acide de calcium.

Le professeur Orla Jensen, de Copenhague, qui a publié une intéressante étude sur l'action du chauffage appliqué au lait de vache, estime qu'un lait chauffé momentanément à 80° centigr. peut ordinairement être employé de la façon habituelle à la fabrication du fromage, surtout si on l'additionne de babeurre acide.

Les différences constatées dans la coagulation s'appliquent à des laits chauffés soit trop longtemps à 80° centigr. ou au-dessous, soit au-dessus de 80° centigrades.

D'après le Dr Orla Jensen, on peut parfaitement réussir non pas tous les fromages, mais au moins certaines sortes, avec le lait pasteurisé.

En tout cas, le nombre des établissements qui, en Danemark, fabriquent des fromages avec du lait pasteurisé (mélange de lait écrémé avec 12 à 25 p. c., de lait entier) va en augmentant: il s'élève actuellement à trente-deux.

En France, la méthode a été étudiée d'une façon très complète par M. Mazé, chef de laboratoire à l'Institut Pasteur, et M. Paul Guérault, industriel-fromager, à Fère-Champenoise, spécialement dans son application aux fromages de brie et de camembert.

Les résultats en ont été exposés par les expérimentateurs dans les congrès antérieurs. Nous n'avons donc pas à les détailler ici. Rappelons seulement que le procédé est basé sur le chauffage à 65° C. pendant cinq minutes et l'addition de ferments lactiques à une dose telle que l'égouttage puisse s'effectuer avec une régularité mathématique.

M. Paul Guérault a signalé les bons effets qu'il obtenait industriellement avec cette méthode.

M. Renard-Gillard, industriel-fromager à Biencourt, traite quinze cents litres journalièrement en fromage de brie, par le procédé Mazé; il a constaté les résultats suivants: la coagulation est normale, mais il fait plus d'égouttage, les fromages sont plus fermes et ont un meilleur goût.

Pour les fromages de gruyère et d'emmental, la pasteurisation préalable du lait ne semble pas devoir être utilisée avec avantage.

La présence dans la masse de vacuoles, d'yeux, indispensable pour donner à ces produits toute leur valeur marchande n'est pas seulement déterminée par le travail de certains ferments producteurs de gaz, mais elle est liée intimement à la nature de la pâte qui doit présenter une certaine élasticité.

Or, la pasteurisation amène dans le lait des modifications telles qu'il serait vraisemblablement impossible d'obtenir, lors de la fabrication du fromage, un grain ayant la consistance normale.

M. Peter, directeur de l'Ecole de Laiterie de La Rütli (Suisse), croit également que la pasteurisation des laits ne présente pas actuellement d'intérêt pratique pour la fabrication du fromage d'emmental.

En Italie, le Dr Gorini, professeur à l'Ecole supérieure d'agriculture de Mila., a proposé une méthode de fabrication du fromage de parmesan, basée sur l'entretien hygiénique du lait et l'inoculation des cultures pures, méthode qui a obtenu un grand succès et qui a déjà été adoptée par la pratique, puisque, depuis 1906, le nombre des pièces, fabriquées d'après le procédé, dépasse treize mille: dans ces expériences le lait n'était pas chauffé.

En 1907, le Dr Gorini a fait des essais avec du lait chauffé à 65° C. pendant quelques minutes, et les résultats obtenus ont été très encourageants. Dans l'esprit de l'auteur, un chauffage modéré sans altérer les propriétés du lait et sans en supprimer complètement la flore naturelle, permettra peut-être d'affaiblir cette dernière de manière à favoriser l'entretien hygiénique de la matière première et à faciliter la tâche des cultures pures. Et maintenant, comment conclure?

Nous avons montré que dans certaines fabrications la pasteurisation n'était pas à sa place.

D'autre part, il est telles circonstances économiques qui empêcheront l'application du procédé lors même que son utilité serait démontrée.

Par exemple, M. Lebrou, ingénieur civil à Lapanouse-de-Cernon, ne croit pas que le système pourra être appliqué à la fabrication du roquefort. Le peu d'importance de chaque fromagerie, la nécessité d'activer le travail pour remettre le plus tôt possible le petit-lait aux fournisseurs, l'interruption dans les livraisons pendant une partie de l'année mettraient obstacle à l'acquisition des appareils nécessaires et à l'engagement du personnel spécial: car le prix de revient des fromages serait alors trop élevé.

Même pour les fromages à pâte molle les difficultés existent.

Le Dr Louise, directeur de la Station agronomique de Caen, estime que si on disposait toujours de lait frais dont on connaîtrait exactement l'acidité et les chances de coagulation spontanée, il y aurait avantage à pasteuriser, mais dans la pratique il n'en est pas toujours ainsi.

Beaucoup de fabricants qui seraient disposés à pasteuriser le lait n'osent pas le faire, surtout en été, de crainte de coagulation lorsqu'on dépasse 50° et cependant c'est surtout en été que les à-coups se produisent dans le travail.

Partant de cette même idée, M. Mesnil, directeur du laboratoire de la Ferté sous-Jouarre, propose de pasteuriser le lait, surtout en été, là où il est récolté tout au moins dans un endroit central peu éloigné de la ferme qui le fournit, puis de l'ensemencer dès son arrivée à la fromagerie.

Remarquons d'ailleurs que des fabricants de brie et de camembert obtiennent de bons résultats, dans certains cas sans pasteurisation préalable, par l'emploi de cultures vigoureuses qui entraînent les fermentations successives dans le sens favorable.

Les difficultés que nous avons signalées dans l'usage de la pasteurisation s'atténueront avec les perfectionnements de la récolte du lait.

Le chauffage, le dosage des ferments constituent des opérations bien délicates. A mesure que le personnel sera familiarisé avec ces pratiques, la méthode se vulgarisera davantage.

Comme le dit justement M. Mazé, l'industrie fromagère passera par les mêmes étapes que les autres industries de fermentation mieux connues que la nôtre.

En résumé, nous arrivons aux conclusions suivantes:

10. Dans l'état actuel de nos connaissances, la pasteurisation du lait ne doit pas être appliquée indistinctement à toutes les sortes de fromages.

20. La méthode, employée avec des précautions spéciales, peut rendre des services dans des cas déterminés, lors

Une Occasion dans les Conserves de Poissons

Nous offrons au commerce 1,000 caisses de Saumon Rouge de la meilleure qualité (Osprey Brand), boîtes hautes, d'une livre, à des prix défiant toute concurrence. Notre assortiment dans les conserves de poissons de tous genres est très considérable et nos prix sont à l'avantage des acheteurs.

Ecrivez-nous et nous vous enverrons nos prix pour notre offre de saumons (Osprey Brand) et pour tout ce dont vous pourriez avoir besoin dans les conserves de poissons.

THÉS

**Thés Japon, Siftings, Fannings, Verts Ceylan,
Young Hysons, Gunpowders et Thés Noirs.**

Nous sommes à même de remplir toutes les commandes du commerce.

Nos **Thés** des marques "**Princesse Louise**" et "**Victoria**" ont toujours une forte demande ; ils sont sans égaux pour le prix.

Rappelez-vous que nous payons le fret sur toutes quantités de 200 livres ou plus de Thés assortis ou non. **Nous défions toute concurrence quant aux prix.**

Nous enverrons avec plaisir des échantillons. Demandez-les.

Conserves de la Marque SOLEIL

Nous continuons à prendre les commandes d'importation pour les Conserves de la marque "Soleil" pour la récolte 1909. Nos voyageurs sont actuellement sur la route avec les listes de prix. Ne placez pas vos commandes avant de les avoir vus.

Nous avons encore en magasin l'assortiment complet des **Conserves de Légumes et de Fruits** de la marque "Soleil", récolte de 1908.

Nous vous invitons à acheter dès maintenant tout ce dont vous pourrez avoir besoin d'ici à la réception des produits de la nouvelle récolte.

Les Produits de la marque "Soleil" sont les meilleurs au point de vue de la qualité, des prix et de l'attrait de l'emballage.

Pour toutes informations, Cotations, etc., Ecrivez, Téléphonez ou Télégraphiez à nos frais.

LAPORTE, MARTIN & CIE., Limitée.

Epiceries, Vins et Liqueurs en Gros.

562 à 568, rue St-Paul, - - MONTREAL.

qu'il s'agit de la fabrication de certains fromages maigres (notamment dans les pays où la pasteurisation du lait écrémé est obligatoire), et pour la préparation de divers fromages à pâte molle, en particulier le brie et le camembert.

30. Il est à désirer que les expériences soient poursuivies sur ce sujet afin de perfectionner le procédé et d'étendre, si possible, ses applications.—(L'Industrie Laitière).

LE BLE DANS L'EMPIRE BRITANNIQUE

A une réunion récemment tenue à Londres, sous la présidence de Lord Carrington, ministre de l'Agriculture, M. Albert E. Humphries, Président du Comité des blés indigènes, a présenté une étude des plus intéressantes sur la production du blé dans l'Empire Britannique.

M. Humphries, rappelant tout d'abord les hypothèses des divers statisticiens relativement à la production mondiale de blé qui pourrait, à l'avis de quelques uns, ne plus suffire un jour aux besoins de la consommation, estime que la question n'est pas de savoir si le monde et l'Empire Britannique peuvent produire assez de blé pour les besoins de leurs habitants, mais bien de savoir s'ils peuvent produire assez de blé à un prix de revient permettant de vendre à raison de 17 francs les 100 kilogrammes rendu à Londres, ce qui est un problème totalement différent. M. Humphries croit, quant à lui, que grâce au secours de la science le monde pourra continuer à produire du blé à des prix modérés. La science agricole nous apprend, en effet, à cultiver les sortes de blé convenant le mieux aux différentes sortes de sols et de même elle nous enseigne à obtenir sur les champs de blé actuellement existants des récoltes plus considérables, sans qu'il en résulte plus de dépenses. Ceci dit, M. Humphries commence alors à passer en revue les conditions actuelles de la culture du blé dans les différentes parties de l'Empire Britannique. Prenant comme bases de comparaison les deux groupes d'années 1878-1882 et 1903-1907, on remarque que, tandis que dans la première de ces périodes le Royaume-Uni produisit 117 livres et importa 68 livres de blé par habitant, dans la seconde période la production est tombée à 68 livres et les importations se sont élevées à 282 livres. La consommation totale par habitant a donc été de 352 livres durant la première période et de 350 livres pendant la seconde. Ces chiffres n'indiquent, on le voit, aucune diminution sensible de cette consommation. Quant au rendement du blé à l'acre, il a été de 24.75 boisseaux pour la première période et de 31.4 pour la seconde. Dans la première période, le prix moyen du blé a été de \$2.45 le cwt.; dans la seconde, il est tombé à \$1.55. Au cours des

trente dernières années, les grainetiers ont introduit en Angleterre des variétés de blé qui, bien que de qualité inférieure, donnent des rendements plus considérables que les autres sortes. Ce fait explique sans aucun doute, dans une certaine mesure, l'accroissement enregistré dans le rendement moyen à l'hectare. L'idée que la réduction de la surface cultivée en blé est la cause principale de la diminution du travail agricole, à l'avis de M. Humphries, est erronée. C'est l'emploi de plus en plus répandu des machines qui doit seul expliquer ce fait que le travail manuel dans les champs de blé a été réduit à un minimum.

Durant les années les plus récentes, l'Angleterre a produit en blé environ 19 pour cent de ses besoins, particulièrement dans la région orientale de la Grande-Bretagne. Le blé anglais s'est en général vendu à des prix sensiblement plus bas que ceux des meilleures sortes étrangères. Ce fait est dû, dans une certaine mesure, au pourcentage plus considérable d'humidité dans le blé anglais. Au point de vue de la qualité, la plupart des blés anglais ont pu soutenir favorablement la comparaison avec les blés importés. Toutefois, sous le rapport de la force, ils ont été en général notablement inférieurs. Cette infériorité s'est accentuée depuis que les grainetiers ont répandu des sortes de blés à grand rendement, mais beaucoup moins riches en gluten. Les meuniers ont depuis de longues années attiré l'attention sur les conséquences inévitables de cette infériorité mais il ne semble pas que leurs avis aient été suivis jusqu'à ce jour. Des ingénieurs agronomes de haute compétence prétendaient même qu'il était impossible d'obtenir tout à la fois un rendement maximum et une qualité supérieure. C'est en 1901 que le Comité des blés indigènes entreprit d'ouvrir une enquête relativement aux conditions qui peuvent influer sur la qualité. Le Comité est arrivé à la conclusion que, par une sélection et une hybridation raisonnables, la force des blés étrangers pourrait être combinée au rendement élevé des blés anglais ordinaires. De cette amélioration, résulterait certainement dans un laps de temps très court une plus-value dans la valeur des blés anglais.

Passant ensuite en revue les colonies anglaises productrices de blé, comprenant l'Australie, le Canada, l'Inde, la Nouvelle-Zélande, la colonie du Cap, le Natal, l'Orange, le Transvaal et l'Est-Africain anglais, M. Humphries examine dans quelle mesure chacune d'elles est susceptible de contribuer à la production de blé du Royaume-Uni et, par suite, à la production mondiale. Il fait également quelques remarques intéressantes concernant le problème de la rouille et la production de blés résistant à cette ma-

La partie la plus intéressante peut-être de cette étude est la péroration, qui traite des effets qu'aurait un régime douanier préférentiel, au cas où un tel projet viendrait à être réalisé. Le marché international des céréales peut être assimilé à un réservoir dans lequel les pays exportateurs versent leur surplus et duquel les pays importateurs tirent leurs ressources. Or à l'avis de M. Humphries une différence de 15 centimes par hectolitre suffit à déterminer la destination du blé de ce réservoir. Si un pays conqué décide d'imposer le blé d'une taxe ou d'un droit quelconque, c'est l'acheteur qui le supporte en dehors du prix qu'il a payé pour le blé pris dans le réservoir international. Si donc un système préférentiel était établi pour l'empire britannique en matière fiscale, l'empire deviendrait de ce fait une unité isolée dans le marché international et, jusqu'à ce qu'il puisse se suffire à lui-même, les pays exportateurs de cet empire réaliseraient un bénéfice de prix aux dépens des pays importateurs. Mais, avec le temps l'Empire équilibrerait et au-delà la production et la consommation; le cultivateur perdrait en partie les avantages qui lui étaient assurés par le régime préférentiel et ce serait autant de gagné par le consommateur. D'un autre côté, si l'Empire avait réellement un surplus à vendre, ou tout le bénéfice de la préférence serait perdu pour le cultivateur de l'empire britannique ou l'étranger achèterait le surplus à un prix plus bas que celui qui est payé par le consommateur anglais.—(Le Marché Français).

Le mérite est une grande chose; mais de deux magasins de mérite égal, celui qui fait la meilleure publicité fera le plus d'affaires. [Washington Star].

Avis de Faillite

IN RE

JOSEPH ST PIERRE,

Sainte-Epiphanie, Qué.

Vente à l'encan, au bureau de MM. Lefavre et Taschereau, 125 rue Saint-Pierre, Québec.

MERCREDI, LE 12 MAI 1909,
à 11 heures A.M. :

Lot No. 1—Marchandises sèches, hardes faites, chaussures, épicerie et provisions, ferronnerie et peinture, vaisselle, papeterie, meubles, bois de corde et dormants, etc..... \$5,381.02
Ameublement de magasin..... 105.78

\$5,486.80

Lot No. 2—Dettes de livres et billets recevables suivant liste 2,071.91

Lot No. 3—10 actions (valeur au pair \$50 chacune), dans la compagnie de téléphone de Kamouraska 500.00

Le stock pourra être visité sur les lieux, les 10 et 11 mai 1909.

H. V. DUGGAN,

JOS. DESAUTELS,

Curateurs.

14 Place Phillipps, Montréal.

G. R. GRENIER & CIE,
Encanteurs.

Véritable Macaroni Français

Le germe du meilleur blé-le gluten—est la base sur laquelle repose la haute qualité du Macaroni "CODOU." Mais à cela s'ajoute l'habileté acquise par une vie entière employée à sa manufacture. Il est

Fait par Félix Codou.

Il est très délicat et très tendre—jamais comme du "caoutchouc". Et il a une richesse de goût qui le rend très agréable. Monsieur Codou est si fier de sa marque renommée qu'il ne laisse aucun paquet quitter sa manufacture sans porter son nom.

Arthur P. Tippet & Co., Agents, 8, Place Royale, Montréal.

Poisson d'Ecosse

Le poisson Écossais en conserve de la Marque "Tyne" a toute la délicatesse et la richesse de goût du poisson fraîchement pêché. C'est un poisson satisfaisant à acheter, parce qu'il est toujours le même—vous pouvez juger par une seule boîte de la qualité de la production entière de l'année.

La Shields Ice and Storage Company

s'est spécialisée dans la préparation des conserves de Poisson Écossais—rien de plus fin absolument que son produit "The Tyne Brand". Sa renommée s'est faite entièrement avec cette seule chose. C'est sa manie de n'offrir que ce qu'il y a de "meilleur"—et elle le fait.

Arthur P. Tippet & Co., Agents, 8, Place Royale, Montréal.

PAS DE QUARTIER !

Le chiffonnier qui parcourt les ruelles, fouillant les déchets, en quête de chiffons, d'os ou de quelque rebut utilisable; le vidangeur qui vide les quarts d'ordures ménagères dans son tombereau, sont des gens malpropres. C'est convenu. Mais, du moins, font-ils un métier dont personne ne peut contester l'utilité.

Ce sont des malpropres utiles.

On ne peut en dire autant de celui qui, dans son journal, se complait à remuer la fange et à se vautrer dans l'ordure pour le seul plaisir de salir ceux qu'il touche.

Nous avons dans le commerce des maisons solidement établies; dans l'industrie, des établissements prospères; dans la finance et dans l'assurance, des institutions fortement assises et de tout repos.

Ces maisons, établissements et institutions ont besoin, pour vivre et prospérer, de la confiance du public.

Ils la possèdent et la méritent.

C'est donc faire acte criminel que de porter atteinte à cette confiance en s'efforçant de jeter sur eux le discrédit par des insinuations malveillantes et mensongères.

Que de tels actes puissent se reproduire sans cesse pendant des années, ce serait incompréhensible, si on ne savait avec quelle habileté certains individus manient l'arme de la calomnie.

Et puis aussi, les institutions visées dédaignent trop souvent le chien qui aboie à leurs trousses; elles savent qu'il suffit de lui jeter un os à ronger pour qu'il se taise.

Elles lui jettent l'os et les aboiements cessent.

L'os rongé, les aboiements recommencent et recommenceront chaque fois que l'animal aura faim.

Il faut convenir qu'il est peu ordinaire et peu logique de fournir à son ennemi des vivres et des armes pour se faire battre.

C'est ce que font, cependant, les institutions qui alimentent le journal auquel elles sont servies ou serviront demain de cible.

Le meilleur moyen d'en venir à bout est de lui couper les ailes, c'est-à-dire les vivres. A vrai dire, il n'en existe pas d'autre: Pas de quartier!

PUBLICATIONS DU MINISTÈRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE

Deux publications émanant de deux des services les plus importants du Ministère fédéral de l'Agriculture, viennent de paraître: Le rapport des Fermes expérimentales couvrant l'année 1908, et le rapport du Commissaire de l'Industrie laitière de la réfrigération, également pour 1908.

Sortis du bureau de l'imprimerie le même jour que les publications anglaises dont ils sont la traduction, ces deux

rapports ont été présentés au Parlement, par l'honorable S. A. Fisher, Ministre de l'Agriculture, le même jour que l'édition anglaise. On sait qu'il était loin d'en être ainsi dans le passé. Le rapport des fermes expérimentales, notamment, ne paraissait guère que plusieurs mois, et souvent même une année, après l'édition anglaise.

Mais ces ouvrages ne se recommandent pas seulement par la promptitude avec laquelle ils ont paru, mais aussi par le soin apporté dans leur traduction. Écrits dans une langue claire, et par des hommes du métier, ils ne mériteront plus, croyons-nous, les critiques dont les publications de ce genre ont trop souvent été l'objet dans le passé.

On sait que ces deux volumes diffèrent grandement des autres livres bleus, — rapports administratifs — généralement peu intéressants pour le public. Ils contiennent les résultats de nombreuses recherches, de haute importance, faites dans les diverses branches de l'agriculture et de l'industrie laitière: Culture de la terre. — Soins du bétail. — Ventilation des étables. — Horticulture. — Destruction des mauvaises herbes et des insectes nuisibles. — Elevage des volailles. — Fabrication du beurre et du fromage, etc., etc.

Tout cultivateur aura intérêt à consulter le rapport des fermes expérimentales et toute personne intéressée dans l'industrie laitière lira avec profit le rapport du Commissaire de ce service.

Tous deux seront fournis gratuitement sur demande, adressée, pour le premier, au Directeur des Fermes expérimentales, Ottawa, et pour le second, au Commissaire de l'Industrie laitière et de la Réfrigération, Ottawa. Les lettres de demande n'ont pas besoin d'être affranchies.

BANQUE D'ÉPARGNE DE LA CITÉ ET DU DISTRICT DE MONTRÉAL

Nous publions dans une autre partie de ce numéro, le soixante-deuxième rapport annuel de cette institution.

On sait les services qu'elle rend à la petite épargne et au petit commerce en acceptant les dépôts les plus modestes sur lesquels elle paie un intérêt. On peut d'ailleurs se rendre compte par le nombre des comptes de dépôts, qui est de 98,318, de l'étendue de sa clientèle. De même, par le chiffre modique de la moyenne de la somme au crédit du compte de chaque déposant, il est facile de voir que les gros capitaux qui trouvent facilement à se placer, entrent pour bien peu dans le chiffre de \$20,490,000 des dépôts confiés à cette institution. La moyenne dont nous venons de parler est de \$207.73.

En dehors des services qu'elle rend à la petite épargne, la Banque d'Épargne de

la Cité et du District de Montréal en rend d'autres encore, puisque chaque année elle prélève un montant assez rond sur ses profits qu'elle répartit entre diverses institutions de charité.

Cette année, la Banque d'Épargne a augmenté de \$100,000 son compte de Fonds de Réserve qui s'élève maintenant à \$1,000,000.

Cette institution, comme nos lecteurs le savent, n'escompte pas; elle ne fait pas de prêts à long terme et ceux qu'elle consent à court terme sont toujours garantis, amplement garantis; de là, une sécurité absolue pour les déposants. Ses placements en titres des Gouvernements fédéral et provinciaux, en bons des Municipalités et autres, sont des placements de tout repos qui sont le gage des déposants.

La Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal jouit incontestablement de la confiance du public et elle la mérite. Il ne saurait d'ailleurs en être autrement, car à sa tête sont des directeurs et des officiers qui inspirent à tous la confiance la plus entière et en même temps la plus méritée.

LE COUT DE LA PUBLICITE

Il doit être considéré comme un placement de fonds et non comme une dépense

N'oubliez pas que si vous faites des annonces d'une manière intelligente et sensée, votre publicité sera un placement de fonds et non une dépense. Vous pouvez mettre en stock une nouvelle ligne de marchandises. Vous direz peut-être: "Cette ligne va me coûter \$5,000. Je peux renouveler mon stock trois fois par an avec un profit net de 20 à 30 pour cent \$3,000 de profit par an". Vous vous figurez d'avance le profit que vous pouvez faire sur ce placement. Faites le même calcul pour votre publicité. Traitez-la comme un placement de fonds; si vous faites en ce moment des affaires totales de \$25,000 par an avec une publicité médiocre et indifférente, vous pouvez consacrer à la publicité un pourcentage donné de ce montant et il vous fournira un dividende plus fort que toute autre partie de votre fonds, si vous faites ce travail comme il doit être fait, dit "Success".

Cette publicité fera plus que de vous rapporter des dividendes. Elle affermira votre position dans le monde des affaires, elle augmentera la clientèle de votre établissement, elle rendra plus difficile à vos concurrents de vous enlever votre clientèle.

Il n'y a pas de règle générale qui puisse se déterminer ce que ce pourcentage sera. Sur la marchandise courante, le pourcentage doit être plus faible que sur les articles qui procurent un profit plus fort. La moyenne générale sur la vente totale est de 1 à 5 pour cent. A mesure que votre commerce s'établit plus fermement,

LEA'S

La
MARINADE
Ayant la
Saveur
"Home Made"



Empaquetée par

The LEA PICKLING & PRESERVING CO., Limited
SIMCOE, ONT.



MM. Hudon & Orsali, Agents pour la
Province de Quebec, Montreal.

vous pouvez réduire le pourcentage chaque année. Vous augmenterez dans l'ensemble le total consacré à la publicité, mais en raison du volume accru des affaires, le pourcentage sur la totalité sera moindre. En plaçant des fonds de cette manière, vous achetez de nouvelles affaires et vous pouvez très bien payer le prix qu'elles valent.

Rappelez-vous qu'il n'y a que quelques commerçants qui fassent leur publicité comme elle doit être faite. Si d'autres ne réussissent pas avec leur publicité, ce n'est pas une raison pour que vous ne puissiez pas réussir. Les affaires sont simplement une question de survivance de l'homme qui est le mieux en état de réussir, et cela veut dire le meilleur service et la divulgation au public de ce que vous avez à vendre. L'homme qui ne peut faire ces choses mieux que vous triomphera de vous en tout temps. Dans presque toutes les villes il y a un ou plusieurs exemples frappants de ce que nous venons de dire.

Portez-vous au sommet de l'échelle. Vous en bénéficierez, vous en ferez bénéficier votre ville et vos voisins qui sont dans les affaires. Cela aidera l'homme qui a les affaires dans le sang. L'homme à hauteur de la situation peut bénéficier et bénéficiera de ces plans.

Plus on observe et on étudie les affaires et la publicité plus on est imprégné de l'idée qu'une forte personnalité soutenant le magasin et la publicité est absolument essentielle au succès — bonne tournure d'esprit, principes honnêtes, aptitude à comprendre les besoins des clients et force de volonté pour rendre service à autrui.

La publicité est la multiplication du vendeur. Une bonne publicité et un mauvais vendeur ne peuvent pas s'accorder. Débarrassez-vous de tout commis à la figure longue. Mettez dehors tous les employés qui ont une mauvaise disposition d'esprit. Un magasin plein d'employés ayant une aimable tournure d'esprit s'appuyant sur de bons et honnêtes principes, le tout se traduisant par une publicité sensée, est invincible. Il sera toujours achalandé.

LA CONCURRENCE ET SES BIEN-FAITS

Dans un numéro de "Success", M. John J. Roberts parle de ce qu'est la concurrence et de son importance dans le monde des affaires. Il démontre qu'elle invite l'homme d'affaires à vaincre tous les obstacles et à obtenir le plus grand succès possible.

De même qu'un gardien de phare peut penser que le monde est un lieu très humide et très solitaire, de même nous sommes tous portés à envisager les choses au point de vue étroit de nos propres affaires. Nous sommes trop enclins à regarder au-dessous et en arrière de nous

— à considérer le chemin parcouru et ce que nous avons accompli, au lieu de regarder au-dessus de nous et en avant, d'envisager ce que l'avenir nous réserve.

Et c'est pourquoi nous sommes prêts à frémir à la moindre rumeur d'une concurrence future. C'est aussi pourquoi nous sommes portés à considérer le nouveau venu dans notre champ d'action comme un monstre hideux qui va nous enlever nos avantages, nous menaçant d'anéantir nos espérances et de contre-carrer nos plans.

Eloignons-nous un moment de notre tâche fatigante, laissons nos yeux fatigués se reposer de leur effort monotone et faisons face à la concurrence sans prévention, sans crainte. Etudions-la, analysons-la, classifions-la.

Si la concurrence doit nous aider, apprenons à lui faire face bravement.

Deux classes de concurrence

Une fois dans cette disposition d'esprit, nous voyons qu'il y a deux sortes de concurrents : celui qui cherche à s'approprier nos plans, notre expérience, notre clientèle et celui qui, ignorant peut-être notre existence, est tenté de faire de la concurrence par les occasions d'un succès brillant qu'il croit entrevoir.

Il est de première importance que nous classions chaque concurrent dans l'une ou l'autre de ces deux catégories. S'il est dans la première, on peut s'attendre à ce qu'il fasse une concurrence qu'on peut qualifier d'inintelligente.

Un tel concurrent est plus à plaindre qu'à craindre. Il ne fera pas de profits. Il nuira peu à nos affaires.

Le plagiaire en affaires ne peut pas espérer réussir. Il peut imiter les méthodes qu'il pense que nous employons; mais rien ne peut remplacer l'expérience durement acquise, le jugement qui ne se forme qu'à l'école sévère dont la devise est "Apprenez à agir en agissant."

La réussite en affaires ne dépend pas des plans, de combinaisons ou du mécanisme de la méthode. Il dépend de l'esprit qui a élaboré ces plans. Le succès ne dépend pas d'une clientèle établie; il dépend du génie qui a établi et maintenu cette clientèle.

Etudiez vos concurrents

Mais la concurrence intelligente — la concurrence d'hommes sensés et ayant un capital — comment nous comporterons-nous vis-à-vis d'elle? Accueillons-la bien. Surveillons-la. Profitons-en. Car un concurrent intelligent verra des occasions qui nous ont échappé; il consacrera de l'argent à des expériences que nous n'avons pas osé faire; il ouvrira de nouveaux marchés, excitera un nouvel intérêt, créera une nouvelle demande. Il découvrira de nouveaux horizons à nos yeux étonnés.

Et nous profiterons de tout cela.

Un concurrent doit faire face aux mêmes problèmes que ceux que nous avons rencontrés. Si nous annonçons nos produits ou nos marchandises, nos rivaux doivent aussi faire de la publicité. Si nous n'annonçons pas, nos rivaux peuvent nous montrer à le faire. Si nous avons des commis-voyageurs, nos concurrents doivent aussi en avoir.

Toute action de la part d'un concurrent vaut la peine d'être observée.

Mais que deviendra notre marché lorsqu'il sera divisé en petites fractions par la concurrence?

Voilà ce qui nous fait craindre la concurrence, voilà notre frayeur avant que nous n'ayons appris que ce marché n'a pas de limites, sauf celles de la demande, et la demande peut être doublée presque en une nuit.

Quand nous regardons notre maigre liste de clients et que nous voyons les noms épars inscrits sur notre grand-livre après des années d'efforts, il semble que la concurrence doit être redoutée comme une chose dangereuse. Mais quand nous considérons le marché dont nous pouvons encore nous emparer, le nombre de clients que nous pouvons nous faire, quand nous considérons que nos concurrents, pour réussir, doivent ouvrir de nouveaux marchés, trouver de nouveaux débouchés, dont nous pouvons aussi profiter, alors nous voyons que la concurrence élargira notre champ d'action et augmentera nos profits.

La concurrence développe l'individu

La concurrence ne crée pas seulement des marchés, elle forme les hommes. Elle nous empêchera de nous endormir en faisant des rêves agréables de richesses faciles à acquérir, rêves qui ferment nos yeux sur le travail d'aujourd'hui en nous présentant un tableau décevant pour le lendemain. La concurrence fera disparaître notre sentiment de contentement et donnera de l'action à nos membres, de la force à nos bras et de l'activité à notre esprit. Elle nous fera agir avec l'esprit que seule elle peut inspirer.

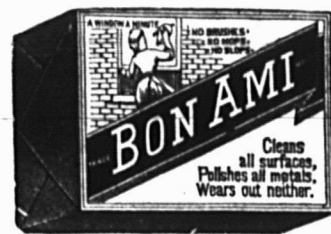
Le but couvert de roses de l'ambition n'est pas un aiguillon moitié aussi efficace que le but hérissé de pointes de la concurrence. A quoi supposez-vous que pense un jockey dans une course, quand il est au dernier tournant — à la somme qui lui sera remise s'il gagne la course, ou au fait qu'il sent le souffle hâlé du cheval à son côté, qui menace de ravir la gloire de la course?

Qu'est-ce qui, d'après vous, fait réussir ce marchand actif du coin — la pensée qu'il doit plaire à ses clients ou la connaissance que son voisin fait tous ses efforts pour le vaincre?

Quelle est, pensez-vous, la chose qui pousse le plus à l'invention — le idéalisme du perfectionnement ou le fait brutal qu'il y a un concurrent à surpasser?

DU HAUT

EN BAS



de cette liste, tous les articles bénéficient d'un emploi libéral de **BON AMI**, qui nettoie et polit en même temps.

Ces articles se trouvent dans tous les ménages, ce qui montre l'utilité générale de **BON AMI**.

Vous ne courez donc aucun risque en ordonnant **BON AMI**. Il se vend forcément, parce que tout le monde en demande.

On peut se le procurer chez tous les marchands de gros, d'un océan à l'autre.

Caisnes de 3 Doz., \$1.19 la Doz. ou \$14.28 la Grosse.

F. O. B. DE LA LOCALITÉ DE VOTRE FOURNISSEUR

Lots de 5 Grosses, \$13.40 par Grosse,

Livrés à toute station de chemin de fer, de Halifax à Vancouver.

Conditions: Net 30 Jours.

AGENTS AU CANADA:

Hudon, Hébert & Cie, Ltée
MONTREAL.

Le VERRE

et la

PORCELAINES:

Chassis,

Miroirs,

Vitrines

d'Étalage,

Abat-Jour,

Verres de

Lampe.

METAUX:

Laiton,

Nickel,

Cuivre,

Étain,

Argent,

Or.

CELLULOIDE,

MARBRE,

BOISERIES,

PRELARTS,

Surfaces Peintes.

Qu'est-ce qui fait que les hommes mettent toute leur énergie à leur tâche — le contentement de l'aisance commerciale ou l'existence de la concurrence ?

En vérité notre concurrent est un meilleur guide et un meilleur conseiller que nos amis. Il voit nos faiblesses que nos amis trop rapprochés ne peuvent voir. Il critique ouvertement nos défauts, tandis que nos amis observent un silence bien intentionné, mais injuste.

Même lorsque les louanges de nos amis résonnent à nos oreilles, nous entendons le chœur des concurrents.

Et quand un mouvement impulsif menace de nous entraîner dans des embarras, c'est la pensée de la concurrence qui nous donne de la prudence et nous empêche de faire des folles.

La vanité personnelle nous porte-t-elle à faire construire un établissement extravagant et inutile? L'idée de la concurrence nous engage à la prudence — nous pouvons avoir besoin de notre fonds de réserve pour lui faire face.

Sommes-nous plongés dans la rêverie et dans le laisser-aller? La concurrence nous tire de notre torpeur et nous permet de secouer le sommeil qui est la mort des affaires.

LE SALAGE DES FROMAGES PAR LA SAUMURE

Le salage des fromages a pour but d'améliorer sa saveur, de prolonger sa conservation. Il influe sur la marche de la maturation du caillé, car le sel est un antiseptique. Il attire l'humidité à la surface et modifie ainsi la richesse en eau de la pâte qui se raffermie. A ce dernier point de vue, la température et le degré d'humidité de l'air de la cave influent sur la quantité de sel à employer. Autrement dit, les fromages qui s'affinent dans une cave sèche ne doivent pas recevoir autant d'ingrédients que ceux qui sont tenus dans une pièce humide. Nous visons, ici, le procédé de salage le plus courant, dit "à sec". Les fromages à pâte molle sont généralement traités de cette façon.

On sale aussi en mettant les pains à tremper dans de la saumure. C'est le cas du Hollande, du Gruyère, dans quelques cas de fermentation anormale. La couche extérieure du fromage absorbe alors beaucoup de sel, tandis que le centre en attire une quantité plus que faible. La croûte devient plus épaisse.

Quant au salage de la pâte, l'addition de sel au caillé débarrassé de son petit-lait, il est rarement employé. Une partie du sel est entraînée durant l'égouttage, et il est difficile d'appliquer les doses voulues.

Nous disions plus haut que les fromages à pâte molle sont couramment salés "à sec". M. Mesnil, directeur du laboratoire qui a été fondé à La Ferté-sous-

Jouarre par M. Roger, préconise, cependant, même pour cette catégorie de fromages : Brie, Camembert, etc., le "salage par la saumure" comme étant plus régulier, plus précis, plus économique.

Le salage des fromages est une opération délicate qui exige de la régularité. On le confie ordinairement, dans ce but, à un même ouvrier. Mais l'ouvrier est routinier, il ne pèse jamais le sel qu'il emploie. Il est difficile de lui faire changer la méthode qu'il suit, ou même de la modifier, suivant les conditions variables de température, d'humidité, de saison, etc. Dans presque toutes les fromageries, on sale la première face du fromage le surlendemain matin de la fabrication, et ce n'est que 6 à 8 heures après que vient le tour de la seconde face. Il a été ainsi retourné, démoulé, changé de côté, ce qui favorise l'expulsion du petit-lait, de sorte que les deux faces ont à peu près la même teneur en eau.

Le sel joue bien ici le rôle d'antiseptique qu'on lui demande. Mais les choses ne se font pas toujours aussi régulièrement. Pressé par le temps, l'ouvrier sale quelquefois trop tôt et la surface se trouve "lavée": le sel a été entraîné par le sérum. La fermentation produite par le "penicillium" n'a pas lieu ou est retardée; des moisissures nuisibles envahissent la surface du fromage et son affinage s'en ressent. Un trop long retard dans l'application du sel ne vaut pas mieux. La maladie dite du "plissage", occasionnée par l'"oïdium lacté", se développe avec rapidité.

Il est donc préférable, d'après l'auteur, d'immerger les fromages dans de l'eau salée à saturation, durant une demi-heure à deux heures, suivant la richesse du liquide et la variété du fromage. Les pains, une fois sortis, sont égouttés et placés dans le séchoir, où ils continuent à recevoir le traitement ordinaire. Dans ces conditions, le "penicillium" se développe normalement.

Les avantages du procédé sont les suivants :

Répartition plus régulière du sel sur le fromage, donc pas de "lavés" ni de "plissés", autrement dit de mal salés.

Diminution de la main-d'oeuvre : il faut environ une heure pour saler à la main 1,000 (mille) camemberts. Avec la saumure, on en sale le double;

Economie de sel: si 6,000 camemberts exigent, pour le salage à la main, 100 kilogr. (220 livres) de sel environ, par jour, soit 6,480 francs (\$1,296) par an, à 18 francs les 100 kilogr. (\$3 60 les 22 livres), la saumure ne nécessiterait que la moitié de cette quantité, soit 50 kilogr. (110 livres) par jour, à 16 francs les 100 kilogr. ou 3,240 francs (\$648) par an. C'est une économie de 50%. Comme les impuretés du sel tombent au fond du bac, il n'est pas nécessaire, pour la saumure, d'employer du sel aussi pur; il ne coûte-

ra alors que 15 francs (\$3) au lieu de 18 francs (\$3.60). Soit une dépense de 2,700 francs (\$540), d'où une économie nouvelle de 540 francs (\$108) qui, ajoutée à la première, donnera un chiffre total de 780 francs (\$756) ou 58%.

L'appareil qui a donné à M. Mesnil les meilleurs résultats pour l'application de ce mode de salage, a le dispositif suivant: bac en bois ou en matière inattaquable par le sel, qui reçoit la saumure. A une extrémité est une cuve plate allongée, dans laquelle on maintient une certaine provision de sel marin. Pour que l'eau du bac soit toujours en contact intime avec le sel, des trous sont ménagés à la partie inférieure de la cloison qui sépare la cuve à sel, du bac. De temps en temps, on brasse la saumure pour entretenir une composition homogène. Les fromages sont rangés sur les claies d'un cadre fixé par quatre chaînes au crochet d'une moufle (poulie) suspendue au plafond, ou bien qui peut se déplacer sur les ailes inférieures d'un fer à T. Chacun des montants du châssis porte, à la partie supérieure, un galet en bois dur, qui peut reculer dans un fer en U servant de guide et qui est fixé, d'une part, au bac; d'autre part, à la partie supérieure de la construction. Ce dispositif règle bien verticalement la descente ou la montée "dans le bac" du châssis qui porte les claies garnies de fromages. Ces claies sont en lames en bois, parallèles à section demi-circulaire, de façon que les fromages présentent par-dessous une large surface à l'air pour l'égouttage.

L'auteur a obtenu d'excellents résultats, non seulement avec les Camembert, Brie, mais aussi avec le Mont-Dore, le Livarot, le Saint-Rémy.

En résumé, M. Mesnil assure les industriels des avantages de cette méthode: plus grande régularité dans le salage, économie de sel, diminution de main-d'oeuvre.

Antonin Rolet

(L'Industrie Laitière).

M. Jac Irasek, représentant général de la Miller Brewing Co., de Milwaukee, Etats-Unis, est actuellement à Montréal.

Accompagné de M. Raoul Carigann, de la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, qui représente MM. Miller & Co., au Canada, M. Irasek a pris de nombreuses commandes pour l'excellente lager "High Life".

L'Association Greater Hamilton, fondée dans le but de développer la ville de Hamilton, commence déjà à donner des résultats. Grâce aux efforts des hommes qui sont à sa tête, une nouvelle industrie a été créée à Hamilton. La Hardware Supply Company, de Grand Rapids, Michigan, a décidé d'y établir une succursale de sa manufacture. Un terrain de 800 par 900 pieds a été acheté dans le district de l'annexe, et les opérations de construction commenceront presque immédiatement. Des sites en de nombreux endroits ont été examinés avant que la firme ait décidé de loger ici sa succursale Canadienne.

LE SUGRE GRANULÉ ST. LAWRENCE

Maintient son haut degré d'excellence. Cela est prouvé par
l'analyse suivante faite récemment par le gouvernement :

Laboratoire de l'Analyste du Gouvernement Provincial,

Montréal, 22 février 1909.

PAR LA PRÉSENTE, JE CERTIFIE que j'ai prélevé de mes propres mains dix échantillons du SUCRE GRANULÉ EXTRA STANDARD de la St. Lawrence Sugar Refining Co., pris indifféremment dans quatre lots d'environ 150 barils chacun et dans six lots d'environ 450 sacs chacun. Je les ai analysés et je trouve qu'ils contiennent uniformément 99-99/100 à 100 pour cent de pur sucre de canne, sans aucune impureté de quelque sorte que ce soit.

(Signé)

MILTON L. HERSEY, M.Sc., LL.D.

Analyste du Gouvernement Provincial.

THE ST. LAWRENCE Sugar Refining Company, Limited

MONTREAL

Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal

SOIXANTE-DEUXIEME RAPPORT ANNUEL

La soixante-deuxième assemblée annuelle de la Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal a eu lieu au siège social de l'institution, rue St-Jacques, Montréal, mardi, à midi. L'honorable J. A. Ouimet, président, occupait le fauteuil présidentiel et les autres actionnaires assistant à l'assemblée étaient: MM. Michael Burke, vice-président; Hon. Raoul Dandurand, Hon. Robert Mackay, Hon. C. J. Doherty, Richard Bolton, G. N. Moncel, Robert Archer, Albert Hébert, P. F. McCaffrey, C. D. Monk, M. Huberdeau, P. C. Raymond, E. Archibald, J. G. Snetsinger, Dr Donald Hingston et A. P. Lespérance, gérant.

Le Président demanda à M. Lespérance d'agir comme secrétaire de l'assemblée et celui-ci lut l'annonce ayant pour but la convocation de l'assemblée annuelle, après quoi le Président soumit le rapport suivant des Directeurs:

Vos Directeurs ont le plaisir de vous présenter leur soixante-deuxième rapport annuel des affaires de la banque et le résultat de ses opérations pour l'année finissant le 31 décembre 1908.

Les profits nets pour l'année ont été de \$152,244.18, et la balance reportée du compte de Profits et Pertes de l'année précédente était de \$65,667.42, faisant un total de \$217,911.60. Sur ce montant, il a été payé deux dividendes à nos actionnaires et \$100,000.00 ont été ajoutés au Fonds de Réserve, portant le montant du crédit de ce compte à \$1,000,000.00, laissant une balance au crédit de Profits et Pertes de \$17,911.60, à reporter sur l'année suivante.

Le nombre de comptes ouverts au 31 décembre dernier était de 98,318, et le montant moyen dû à chaque déposant était de \$207.73.

Le travail de réfection de la salle publique de votre bureau principal est maintenant terminé et les facilités augmentées et meilleures ainsi fournies sont beaucoup appréciées de nos clients.

C'est avec un sincère sentiment de regret que vos Directeurs ont appris la mort de M. Nowlan DeLisle, membre du Bureau de Direction depuis 1906, dont les services ont été très appréciés. La vacance de son siège au Bureau de Direction a été remplie par l'élection de M. Albert Hébert.

Comme d'habitude, des examens fréquents et complets des livres et de l'Actif de la Banque ont été faits pendant l'année. Le rapport des auditeurs et le bilan sont ici soumis.

J. ALD. OUIMET,

Président.

ACTIF ET PASSIF

Etat des affaires de la Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal au 31 décembre 1908 :

Espèces en mains et dans les banques incorporées.	\$ 2,263,372.75	
Titres du Gouvernement du Dominion du Canada et intérêt accru.	2,547,845.83	
Bons du Gouvernement Provincial	380,144.93	
Bons et Débentures de la Cité de Montréal, d'autres municipalités et d'écoles.	8,774,911.37	
Autres Bons et Débentures.	937,664.08	
Diverses garanties.	291,586.47	
Prêts à demande et à court terme, assurés par des prêts collatéraux.	6,626,761.74	
Fonds pour donations charitables, placé en garanties municipales, approuvées par le Gouvernement du Dominion	180,000.00	\$22,002,287.17
Edifices de la Banque (bureau principal et dix succursales)	475,000.00	
Autre actif.	9,556.28	
		484,556.28
		\$22,486,843.45

PASSIF

Au public :	
Montant dû aux déposants.	\$20,490,941.33
Montant dû au Receveur Général	93,341.86
Montant dû au Fonds pour donations charitables.	180,000.00
Montant dû aux comptes ouverts	104,648.66
	\$20,868,931.85
Aux actionnaires :	
Capital-actions (montant souscrit \$2,000,000.00) pagé.	\$ 600,000.00
Fonds de Réserve.	1,000,000.00
Compte de Profits et Pertes	17,911.60
	\$ 1,617,911.60
	\$22,486,843.45

Nombre de comptes ouverts. 98,318
Montant moyen dû à chaque déposant. \$207.73

A. P. LESPERANCE,

Gérant

Audité et certifié exact,

JAS. TASKER,

A. CINQ-MARS,

Auditeurs.

Le rapport des auditeurs, MM. James Tasker et A. Cinq Mars, fut alors lu par le secrétaire; il établit qu'ils ont vérifié la feuille de balance, montrant les résultats des affaires de la Banque pour l'année terminée le 31 décembre 1908 et ils ont certifié que le tout était exact. Ils ont de même examiné les débentures et bons de municipalités et autres, détenus par la Banque, et les ont trouvés exacts sous tous les rapports. Ils ont continué à être impressionnés par l'excellente nature des garanties détenues par la Banque ou détenues comme sécurités financières pour les prêts, le tout étant considéré comme garantissant suffisamment les déposants, non seulement en tant que valeur intrinsèque, mais au regard de la facilité avec laquelle elles peuvent être converties en argent.

Le Président proposa, secondé par le Vice-Président, que le rapport des Directeurs fût adopté et ceci fut voté à l'unanimité.

Il fut proposé par Mr. Snetsinger: "Que les remerciements de l'Assemblée sont dus et soient, par les présentes, offerts au Président, aux Directeurs, au Gérant et aux autres fonctionnaires de la Banque, pour l'attention qu'ils ont portée à ses intérêts pendant l'année dernière.

En secondant la motion, Mr. C. D. Monk félicita les Directeurs de la réfection du bureau principal et leur dit que ce travail avait été fait de la manière soignée et usuelle qui caractérise les entreprises de ces messieurs. Ce qui a été fait ne peut qu'augmenter la confiance de ceux qui ont confié leurs épargnes à la Banque.

La motion fut unanimement adoptée et, au nom des Directeurs, du Gérant et d'autres fonctionnaires de la Banque, le Président remercia l'Assemblée pour le vote qui venait d'être adopté et dit qu'ils appréciaient beaucoup le compliment qui leur avait été fait par M. Monk.

Un amendement aux règlements fut alors adopté, concernant le taux d'intérêt à payer aux déposants et, à l'avenir, ce taux sera calculé semestriellement au lieu de trimestriellement.

Mr. James Tasker et Mr. A. Cinq-Mars furent réélus auditeurs pour l'année suivante.

A ce propos, le Président mentionna que M. Tasker était un des auditeurs de la Banque depuis de nombreuses années. Il n'a pas seulement fait une audition annuelle des affaires de la Banque, mais il en a fait une quatre fois par an, de manière à donner aux Directeurs et aux Actionnaires la plus grande assurance possible que tout était exact. L'inspecteur de la Banque a fait aussi une audition plusieurs fois par an et a vu que tout était comme il devait l'être.

MM. C. D. Monk et P. C. Raymond furent priés d'agir comme scrutateurs pour l'élection des Directeurs et firent connaître les résultats de la réélection du bureau sortant, c'est-à-dire:

HON. J. ALD. OUIMET,
MICHAEL BURKE,
HON. ROBERT MACKAY,
H. MARKLAND MOLSON,
RICHARD BOLTON,

G. N. MONCEL,
ROBERT ARCHER,
HON. R. DANDURAND,
HON. C. J. DOHERTY,
ALBERT HEBERT.

Le Président remercia alors les actionnaires de leur présence à l'assemblée et celle-ci prit fin.

A une réunion subséquente des Directeurs nouvellement élus, l'Honorable J. A. Ouimet fut réélu Président et M. Michael Burke fut réélu Vice-Président.



La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.



LE POIVRE ROUGE

Par William N. Toshach

(Traduit de Tea & Coffee Trade Journal).

Nous autres Américains, nous ne reconnaissons que d'une manière indifférente les vertus de cette épice; les quelques jours excessivement chauds et débilitants dont jouit notre climat, suivis toujours par des périodes de fraîcheur, n'en créent pas le besoin comme le fait le climat des Tropiques. Sous les Tropiques, les pays sont à peu près inhabitables pour l'homme blanc sans son action stimulante. Bien que les poivres noir et blanc que nous avons l'habitude de manger avec notre sel aient assez de piquant pour les exigences d'une table ordinaire, le poivre rouge a trois fois plus de piquant. Toutefois, il a des usages variés et précieux dans la préparation de nos sauces et de nos marinades et en médecine; il en est de même de ses imitations, comme facteurs premiers dans la préparation des mélanges qui servent à mettre à meilleur marché les poivres blanc et noir, les moutardes et les gingembres qui ne pourraient être manufacturés d'une manière étendue sans le poivre rouge.

Les déceptions que l'on trouve dans la préparation des épices diffèrent des frau-

des pratiquées dans la manufacture des articles d'habillement en ce que non seulement elles doivent décevoir l'oeil, et le toucher, mais aussi le palais. On raconte qu'un commis-voyageur envoya un jour une commande à sa maison de commerce avec cette inscription: "Cette partie refuse de payer plus de six cents la livre pour le poivre; arrangez-vous d'après cela, mais mettez une quantité de poivre de Cayenne et des clous supplémentaires au fond des barils." D'après cela, nous voyons que cet homme désirait assez influencer l'odorat de ceux qui ouvriraient les barils.

L'histoire botanique du poivre rouge est quelque peu confuse et, quand nous invoquons l'autorité d'un ouvrage aussi excellent que celui du Dispensary des Etats-Unis, cette histoire est aussi décevante dans sa dix-huitième édition sur le poivre de Cayenne qu'elle l'est sur le gingembre. Sous le titre latin "Capsicum" nous lisons: "Ni dans l'ancien Sanscrit, ni dans le Chinois, ni dans le Grec, ni dans le Latin ou dans l'Hébreu nous ne trouvons un mot pour cela", et cet ouvrage continue à prouver que le genre entier de cette plante ne se trouvait à l'origine que sous les tropiques de l'Amérique. Bien qu'il ne soit pas du ressort de cet article de solutionner la question, je dirai que l'équivalent

anglais du nom grec de ce poivre est "bite" (je mords) et de plus, qu'on peut retrouver des traces de cette épice dans les premiers siècles de l'ère chrétienne.

Le terme mexicain "Chillies" est fréquemment employé pour désigner le petit "Capsicum" et le distinguer du grand "Capsicum" et le nom de poivre à oiseaux caractérise la petite variété; mais à mon avis, il y a des capsicums gros et petits, tandis que le mot Cayenne est un terme arbitraire décrivant toutes les espèces, sauf celles qui poussent dans le district de Cayenne, Amérique du Sud. Les gousses ou capsules pointues du commerce, sauf les produits de la Caroline du Nord et les produits ibériens, sont les fruits secs qui contiennent un certain nombre de graines blanchâtres et dont la longueur varie de un demi-pouce à quatre pouces environ et la largeur d'un quart de pouce à un demi-pouce; ces fruits ont des teintes variées de rouge et de jaune. Les gousses connues sous le nom de Zanzibars sont celles qui ont la meilleure saveur, le plus de piquant et qui donnent le meilleur produit après broyage. Viennent ensuite les Mombassas et, bien qu'ils soient plus doux que les Zanzibars, ils donnent une couleur également bonne, puis après viennent les "Japans" grand et petit, tandis que les deux premières espèces nommées

UN
VRAI
REGALA
Toute
Epoque de
l'Année

CONSERVES PURES DE FRUITS DE GOODWILLIE

Les Fruits délicieux de GOODWILLIE, sous verre, sont toujours hautement appréciés à Toutes les Tables, en Tout Temps.

Rappelez les produits de GOODWILLIE à votre client quand elle fait des achats, et elle vous remerciera de l'avoir fait.

VOTRE STOCK EST-IL BIEN ASSORTI ?

Agents: ROSE & LAFLAMME, LIMITED
MONTREAL et TORONTO

CORDIAL AU JUS DE
CITRON DE
BATGER

Un Seul Fait

contrebalance un millier de prétentions. C'est un fait que le Cordial au Jus de Citron de Batger est un "bon article de vente."

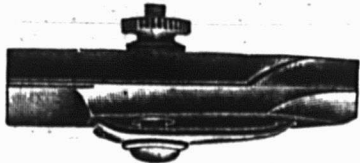
Le tenez-vous? Si non, commandez-en une caisse aujourd'hui même.

ROSE & LAFLAMME, LTD.

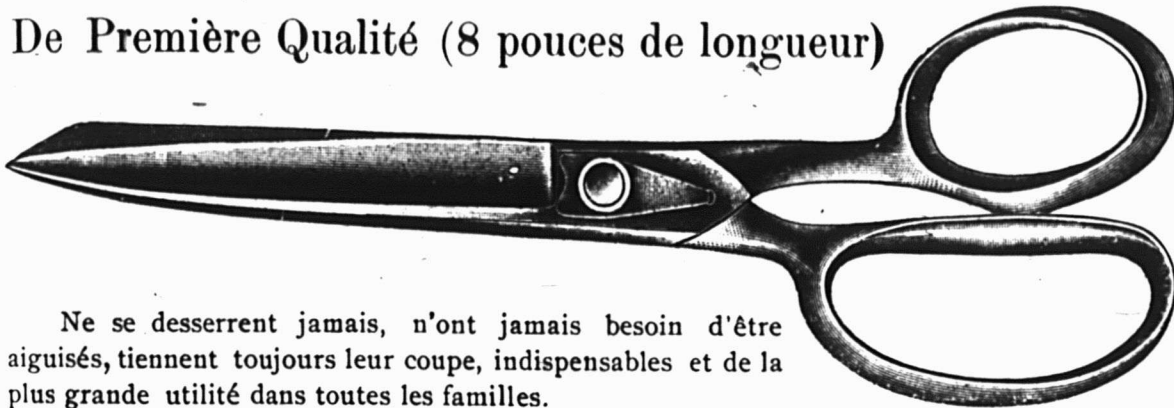
AGENTS

MONTREAL et TORONTO

CISEAUX GRATIS.

Nouvelle  Invention

De Première Qualité (8 pouces de longueur)



Ne se desserrent jamais, n'ont jamais besoin d'être aiguisés, tiennent toujours leur coupe, indispensables et de la plus grande utilité dans toutes les familles.

Sur présentation de 8 bouteilles vides de Sirop Dr J. O. Lambert, une paire de ces Ciseaux sera donnée en échange.

La Cie Médicale du Dr Lambert,

541, rue Notre-Dame Ouest, Montreal.

Comme toujours le "**SIROP Dr J. O. LAMBERT**" jouit de la plus grande popularité dans toutes les classes et pour tous les âges, il guérit, depuis l'enfance à la vieillesse, ceux atteints de **Toux, Rhume, Bronchite, Catarrhe, Asthme, Coqueluche, Croup et spécialement de CONSOMPTION à la Première Période.**

Il se détaille 35c. la bouteille de 8 onces.

Marchands Détailliers,

Pourquoi ne pas collectionner les bouteilles vides du Sirop "**Dr J. O. Lambert**" ? Pour 8 bouteilles vides, vous avez cette magnifique paire de ciseaux qui peut se détailler à 50c au moins et plus souvent à 75c pièce.

Ceux de vos clients qui ne collectionnent pas les bouteilles vides en vue de les échanger pour une paire de ciseaux, pourraient vous les remettre pour bien peu de chose. — Nous vous les échangerons, quelle que soit la quantité de bouteilles que vous aurez.

Pour 8 bouteilles vides, UNE PAIRE DE CES MAGNIFIQUES CISEAUX GRATIS.

La CIE MEDICALE DU DR LAMBERT,

(Tél. M. 2931)

541, rue Notre-Dame Ouest, MONTREAL.



AVIS.

Dans quelque temps, nous devons recevoir différentes marchandises d'Allemagne pour être données comme primes et qui seront aussi échangées pour les bouteilles vides de Sirop "**Dr J. O. Lambert.**"

En collectionnant les bouteilles vides de Sirop "**Dr J. O. Lambert,**" vous y trouverez votre profit deux fois.

ne sont que petites. Les petits "Japans" ressemblent aux autres variétés comme grosseur, mais ne sont pas aussi ridés et ont une couleur écarlate brillante, ce qui fait qu'ils commandent un prix dont ils ne sont pas dignes par leur valeur intrinsèque. Ils figurent bien dans une sauce au poivre et dans des épices mélangées ainsi que dans les olives farcies. Les plus grands "Capsicums" sont broyés pour la plus grande partie. Parmi ceux-ci, on peut mentionner les "Japans", "Sierra Leones", et "Bombay"; ce dernier n'a pas une couleur aussi belle que les "Japans" et les "Sierra Leones", mais a d'habitude plus de force.

Les Zanzibars et Mombassas nous sont expédiés en doubles cabas, faits de jonc plissé comme les cabas à clous de girofle, contenant environ cent dix à cent vingt livres chacun. On alloue une tare de sept à neuf livres. Les petits "Japans" nous arrivent en caisses et les gros "Capsicums" en sacs. Il faudrait déduire la tare réelle. Une espèce de poivre rouge Hongrois moulu est produite au moyen des grands "Capsicums" hongrois dont les graines ont été enlevées heureusement en Hongrie. Ici, ce serait de la sophistication. Ce poivre est connu sous le nom de "Paprika" et la meilleure qualité est expédiée en boîtes de fer-blanc de une livre, ainsi que plusieurs autres qualités, en caisses de cent dix

et de deux cent vingt livres et en sacs de grosse toile. La qualité la meilleure est la seule qui vaille la peine qu'on s'en occupe. Les graines sont mouluées séparément et on ne les enlève pas des qualités inférieures; elles sont également expédiées par notre douane en sacs, comme poivre rouge moulu. Elles ont un piquant et un aspect bien semblables à ceux du poivre rouge moulu. Il est étonnant qu'elles puissent soutenir l'inspection des douaniers.

Le poivre rouge espagnol appelé "Paprika" et "Pimenton" est une poudre de couleur rouge brillante différent un peu comme saveur du poivre hongrois, mais ayant le même caractère sous les autres rapports. Ce poivre est employé à cause de sa couleur végétale dans les catsups, les soupes, etc.

Le "Capsicum" mexicain est employé dans la préparation de plats tels que le "Chili con carni", plat très pimenté, et a fait son chemin jusque dans les Etats du Sud-Ouest. Les piments de la Caroline du Nord conservent leur humidité naturelle et ne s'améliorent pas avec l'âge. On les expédie dans des barils dans lesquels on a mis de la viande de porc et d'habitude, il faut les nettoyer avant de les employer pour la farcissure et pour les sauces au poivre. Quelquefois, on hache ces poivres, mais on ne les fait jamais sécher et on ne les broie jamais.

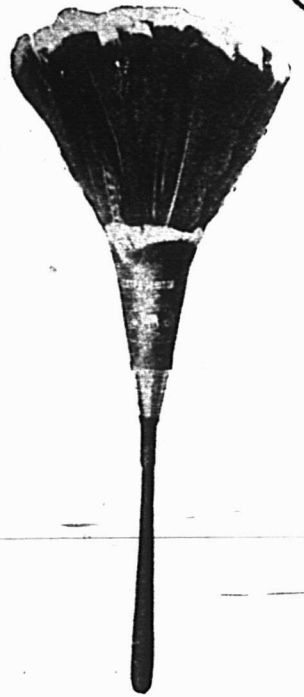
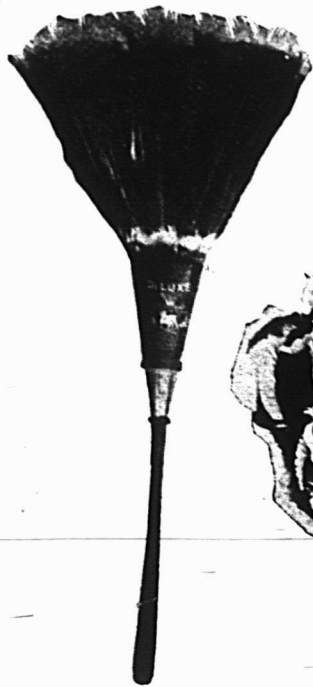
Les autres variétés non séchées, comme celles de la Caroline du Nord, sont beaucoup plus piquantes, que l'on trouve en Louisiane dans la section du Golfe. Elles sont employées pour la sauce tabasco. Les "capsicums" les plus gros ont la propriété très importante de maintenir le prix du poivre rouge dans des limites économiques, mais il y a différentes sortes de "capsicums", telles que "Natal", "Nepauls", "Italian", etc., qui ne sont pas des facteurs ayant quelque importance.

The B. Greening Wire Co., Limited

Cette Compagnie a récemment publié son catalogue No 10. C'est un magnifique volume superbement illustré de 228 pages qui donne un excellent aperçu de l'importance de ses établissements en même temps que de la variété de ses innombrables produits.

Ce catalogue intéresse ceux qui vendent tout ou partie des articles suivants: fil de fer et d'acier, cribles, tissus métalliques, feuilles perforées en métal, treillis métallique galvanisé, chaînes en broche, crampes et crampons, articles pour fonderies, paillasons métalliques, ressorts, garde-feu et protecteurs divers, étagères, gradins et supports pour pots de fleurs; clôtures de jardin, enseignes, grillages pour comptoirs et bureaux, grillages de fenêtres et portes, séparations, lattis, armatures pour constructions, câbles etc., etc.

Le catalogue contient en outre quantité de renseignements utiles et pratiques que tout marchand de ferronnerie et de quincaillerie sera heureux de consulter souvent.



PLUMEAUX

Faits au Canada

CATALOGUE ILLUSTRÉ
sous presse en ce moment

Ecrivez pour en avoir un exemplaire.

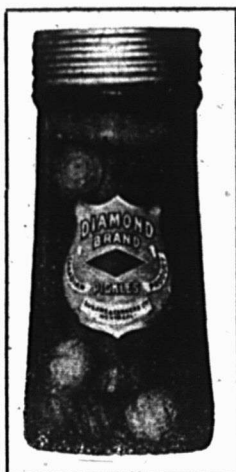
H. W. NELSON & CO., LTD.

TORONTO.

MESSIEURS—Voici de la Qualité!

Nous avons les marchandises.

Elles sont correes et vous fourniront des affaires procurant une forte marge de profits.



Sucre d'Erable Twin Block (\$3.00 par caisse.)

PLUS POPULAIRE QUE JAMAIS.

¶ Les Marinades faites au Canada sont **Les Meilleures sur le Marché**, et les **Meilleures** parmi celles-ci sont les **Marinades Marque Diamond**.

Jarres de 16 onces, 2 douzaines à la caisse, \$1.75 par douzaine.
Jarres de 32 onces, 1 douzaine à la caisse, \$3.00 par douzaine.

¶ Demandez notre catalogue descriptif de toutes les lignes. Satisfaction garantie.

¶ Donnez directement un ordre, en nous donnant le nom de votre fournisseur, en lots de 5 caisses, et obtenez des marchandises fraîches.

Sugars & Cannery, Ltd., - Montréal.



Balais

Klondike, Jubilee et Sterling.

Parmi les nombreuses marques de BALAIS, il n'en est pas d'aussi bien connues dans tout le pays que les marques KLONDIKE, JUBILEE et STERLING. Cela n'est pas le résultat d'une forte campagne de publicité; mais ces marques *ont monté au sommet de l'échelle uniquement par leurs mérites.*

Pour la cliente qui demande un BON ET FORT BALAI, *fait du sorgho absolument le plus fin* et ayant de *grandes qualités de durée*, il n'y a pas de balai égal au balai KLONDIKE; une fois employé, aucun remplaçant n'est ACCEPTÉ.

Pour les personnes qui désirent la plus HAUTE QUALITÉ, avec beaucoup d'élasticité et un poids moyen, le balai STERLING est depuis longtemps un favori et donne la MEILLEURE SATISFACTION.

Toutes ces lignes sont faites avec manche en Érable, non barbouillé de vernis à bon marché, mais hautement poli, et ceci parle en tout temps en notre faveur. Si vous n'avez pas encore tenu ces lignes, essayez-les.

Nous manufacturons aussi les fameuses BROSSES, MARQUE KEYSTONE, formant la seule ligne de BROSSES EN SOIES DE DOS, faites au Canada.

Stevens, Hepner Company, Limited
PORT ELGIN, Ontario, Canada.

IMPORTATIONS DE CAFE, CACAO ET THE AUX ETATS-UNIS

Pendant les vingt dernières années, les Etats-Unis ont importé du café, du thé et du cacao pour une valeur de deux billions de dollars, soit une moyenne annuelle d'environ \$100,000,000. Dans certaines années, la somme totale des importations de café, thé et cacao a dépassé de beaucoup \$100,000,000. Les importations seules du café ont eu, en certaines occasions, une valeur approximative de \$100,000,000, tandis que celles du thé ont varié de \$9,000,000 à \$18,000,000 par an et celles du cacao ont passé de \$2,000,000 à \$14,000,000 par an, ayant, en 1907, atteint à peu près la même valeur que les importations du thé. On peut dire que les importations annuelles aux Etats-Unis de café, de thé et de cacao s'élèvent à \$100,000,000 par an, dont les trois quarts sont pour le café et dont le reste est divisé à peu près également entre le thé et le cacao. L'Amérique fournit l'ensemble du café et du cacao et l'Asie fournit le thé. Quant aux importations du café, en prenant pour exemple l'année fiscale 1908, les chiffres du Bureau des Statistiques du Département du Commerce et du Travail indiquent que sur 890,000,000 de livres importées, 700,000,000 de livres provenaient du Brésil, 100,000,000 d'autres pays de l'Amérique du Sud, 70,000,000 du Mexique et de l'Amérique Centrale et 7,500,000 des Antilles, le reste provenant de diverses parties du monde autres que l'Amérique. Sur ce reste, 9,000,000 de livres provenaient directement des Indes Orientales, 2,000,000 des Pays-Bas, venant probablement des possessions des Indes Orientales de ce pays; 4,000,000 d'Asie et d'Océanie, en dehors des Indes Orientales, environ un autre million de livres du Royaume-Uni, de l'Allemagne et d'autres pays européens, probablement le produit de leurs colonies tropicales. Ainsi l'Amérique fournit à peu près 8 pour cent du café importé par les Etats-Unis.

L'Amérique fournit aussi une très forte proportion des importations de cacao. La quantité totale importée en 1908 était de 83,000,000 de livres dont 40,000,000 de livres provenaient des Antilles, 17,000,000 du Brésil, 14,500,000 d'autres pays de l'Amérique du Sud, 1,250,000 des Indes Orientales et presque 10,000,000 de livres des pays européens qui avaient importé ce cacao, principalement de leurs colonies des tropiques.

Sur les 90,000,000 de livres de thé importé en 1908, on peut dire en toute sécurité que la presque totalité a été produite en Orient, bien que 9,500,000 livres provenaient du Royaume-Uni et étaient sans doute le produit de ses possessions asiatiques, principalement de l'Inde et de Ceylan, 2,500,000 livres provenaient de l'Amérique Britannique du Nord, produit de l'Orient arrivant au Canada soit par

le Pacifique soit par voie de l'Europe et de l'Atlantique; 45,000,000 de livres provenaient directement du Japon, 27,250,000 de Chine et 7,250,000 des Indes Orientales. Les chiffres ci-dessus comprenant les importations de café et de cacao ne concernent que les importations de pays étrangers. En plus de cela, de petites quantités, surtout de café, sont maintenant apportées aux Etats-Unis des îles qui leur appartiennent: de Hawaii, où la production du café est relativement une industrie nouvelle, la quantité de café exporté aux Etats-Unis pendant l'année fiscale 1908 a été de 1,310,000 livres; de Porto-Rico où l'industrie du café est bien établie, mais qui vend son café principalement aux pays européens, la quantité exportée aux Etats-Unis pendant l'année en question n'a été que de 229,000 livres, alors que les exportations de café de Porto-Rico aux pays étrangers pendant l'année fiscale 1908 se sont élevées à environ 35,000,000 de livres. La quantité de café exportée des Philippines aux Etats-Unis est très faible, et nulle dans certaines années. L'industrie du café dans ces îles, industrie qui était autrefois très prospère, a souffert pendant ces récentes années de la nielle à un tel point, que les expéditions de ces îles ont à peu près cessé; toutefois, étant donné que des conditions semblables qui se sont produites dans l'industrie du café des Indes Orientales hollandaises, ont été combattues avec succès peu de temps après, il semble que les Philippines pourraient, avec une attention convenable, redevenir un fort pays de production et d'exportation du café.

Les Etats-Unis sont le pays du monde qui consomme le plus de café et de cacao, mais non de thé. Les importations de café pour les principaux pays du monde, en 1906, la dernière année pour laquelle on peut se procurer des statistiques, se sont élevées, d'après un rapport du Département de l'Agriculture, à 2,577,000,000 de livres dont 985,000,000 furent importées par les Etats-Unis, 412,000,000 par l'Allemagne, 256,000,000 par les Pays-Bas, 216,000,000 par la France, 119,000,000 par la Belgique, 113,000,000 par l'Autriche-Hongrie, tandis que dans aucun autre pays, le total n'atteint 100,000,000 de livres.

Sur les 336,000,000 de livres de cacao importées par les principaux pays du monde en 1908, 80,000,000 de livres ont été importées par les Etats-Unis, 75,500,000 par l'Allemagne; 51,250,000 par la France, 47,000,000 par le Royaume-Uni et 24,500,000 par les Pays-Bas, ce qui fait des Etats-Unis le plus fort pays importateur de cacao aussi bien que de café.

Quant au thé, les Etats-Unis occupent le troisième rang comme pays importateur; la quantité de thé importé par le Royaume-Uni en 1906, étant, d'après la même autorité, de 270,000,000 de livres; dans la même année, la Russie en a im-

porté 136,000,000 de livres; les Etats-Unis, 86,000,000, l'Australie, 29,000,000 et le Canada, 26,000,000. On voit donc par ces chiffres que le Royaume-Uni est le plus fort importateur de thé — ses colonies, Australie et Canada, étant aussi de forts importateurs, étant donnée leur population.

L'habitude de boire du café s'est évidemment développée parmi la population des Etats-Unis. Il y a vingt ans, en 1888, la quantité de café importée était de 23,000,000 de livres et en 1908, 890,000,000 de livres, bien que la quantité importée ait subi des fluctuations d'année en année: en 1902 et de nouveau en 1905, elle a dépassé 1,000,000 de livres. La consommation par tête qui, en 1868 était de 6,52 livres, en 1878, de 6,24 livres et en 1888, de 6,81 livres, était en 1898 de 11,68 livres et en 1908 de 10,04 livres. Pour le thé, la consommation par tête a été quelque peu réduite: en 1878, 1,33 livre; en 1888, 1,4 livre; en 1898, 0,94 livre et en 1908, 1,07 livre par tête. Pour le cacao, l'augmentation de la consommation par tête a été encore plus rapide que celle du café, la quantité importée ayant passé de 25,000,000 de livres en 1898 à 83,000,000 de livres en 1908, a ainsi plus que triplé dans le court espace de dix ans.

Les Etats-Unis sont ainsi le pays où la consommation du café et du cacao est la plus forte et tiennent le troisième rang parmi les nations qui importent du thé: ces importations s'élèvent à plus d'un tiers du café, presque un quart du cacao et environ un septième du thé entrant sur les marchés internationaux du monde.

BANANES CONFITES

A St-Domingue, les indigènes et les étrangers préparent une confiserie délicate de la manière suivante:

Ils prennent de grosses bananes parfaitement mûres, les pèlent et les coupent en tranches minces d'un quart de pouce d'épaisseur environ. On saupoudre ces tranches de sucre fin ou de sucre en poudre et on les étale au soleil sur des planches ou des plateaux minces. A mesure que les fruits sèchent, on les retourne à plusieurs reprises, et chaque fois on les saupoudre de sucre. Au bout de quelques jours, les fruits sont suffisamment secs et on a un fruit confit d'un goût délicieux. Ceux qui ont goûté à cette confiserie sont charmés de sa saveur délicate, et la considèrent comme supérieure à tous les fruits confits les plus coûteux.

L'argent consacré à la publicité, lorsqu'il est judicieusement dépensé, constitue un placement et non pas une dépense.

Vin Phosphaté au Quinquina des

† R.R. P.P. Trappistes d'Oka †



- ☞ Ce vin doit trouver sa place dans toutes les Epiceries.
- ☞ Il se vend en toute saison.
- ☞ C'est le meilleur "TONIQUE" qu'un marchand puisse offrir à sa clientèle.

*Embouteillé au Monastère même,
Sous la Direction des R.R. Peres.*

- ☞ Ce puissant tonique ne varie jamais dans sa composition : vin vieux de choix contenant toujours même quantité de phosphate chimiquement pur et de quinquina des meilleures provenances.
- ☞ La qualité supérieure du produit est toujours la même. C'est une garantie pour le client.
- ☞ Il n'en est pas du

Vin Phosphaté au Quinquina des R.R. P.P. Trappistes d'Oka

comme de maints prétendus toniques qui ont pu avoir quelque succès momentané, grâce à une réclame tapageuse, mais qui ont sombré dans l'oubli dès qu'ils n'ont plus eu pour les soutenir une publicité bruyante.

- ☞ Sa qualité le recommande aux consommateurs.
- ☞ C'est un Vin Tonique demandé par la clientèle, et un marchand avisé met en magasin les produits qu'exigeront sûrement ses clients.



HUDON & ORSALI

SEULS AGENTS

MONTREAL

MISE EN USAGE DE TRAVERSES EN BETON

La Compagnie de chemin de fer Chicago and Alton annonçait récemment dans un magazine qu'elle se servait de traverses en béton, dit le journal "Cement Age", de New-York. Beaucoup de personnes discuteront la question de savoir si les traverses en béton peuvent être employées d'une manière aussi satisfaisante que les traverses en bois; mais ces traverses ont été adoptées par une Compagnie importante de chemin de fer qui les préconise comme ne rouillant pas, ne se déplaçant pas et comme facteur important pour la sécurité et le confort des voyageurs.

Vente d'un fonds de commerce d'instruments agricoles

On a annoncé dernièrement la vente du fonds de commerce de la Maple Leaf Harvest Tool Company, Tillsonburg, Ont. qui était dirigée par J. C. Dietrich, senior, président; C. J. Shurly, vice-président; F. D. Palmer, trésorier; W. W. Janney, J. Charles Dietrich, Oscar H. Vogt, T. Fred. Shurly et P. G. Dietrich, tous de Galt. Cette vente a été faite à P. Withington, Cleveland, président de la American Fork & Hoe Company, et T. H. Russell, Geneva, Ohio, secrétaire trésorier de la même Compagnie. Ces messieurs seront président et vice-président respectivement de la nouvelle Compagnie et C. K. Janson, autrefois gérant de la Maple Leaf Company, continuera ses fonctions et agira aussi comme secrétaire-trésorier.

M. Janson fait savoir que cette vente a été faite aux hommes de American Fork & Hoe Company. Les affaires continueront sous la raison sociale Maple Leaf Harvest Tool Company et son alliance avec le trust des fourches et houes sera resserrée.

L'établissement de Tillsonburg sera agrandi et ses dimensions portées à environ quatre fois ce qu'elles sont actuellement; 200 hommes de plus y seront employés. L'augmentation de la production sera destinée à l'exportation, à cause de l'avantage offert par les relations commerciales du Canada avec les autres pays, plus favorables que celles des Etats-Unis.

La American Fork & Hoe Co. est une des Compagnies affectées par les douanes Canadiennes qui interdisent les produits des prisons, cette Compagnie contrôlant la production de manufactures employant des ouvriers libres et des prisonniers.

Les autorités des douanes ne prohibent pas l'importation des produits du travail libre de manufactures conduites par de semblables compagnies, mais soupçonnent naturellement les marchandises expédiées par elles au Canada, ce qui cause beaucoup d'ennui aux importateurs. Le trust contrôlant une manufacture Canadienne ou travaillant en harmonie avec elle, cet ennui sera évité et le commerce de ce pays ne recevra pas de marchandises fabriquées par des prisonniers.

Les anciens propriétaires, d'après J. C. Dietrich n'étaient pas anxieux de vendre; mais le prix offert était trop bon pour qu'ils refusent.

UN PONT MONSTRE

La Compagnie des chemins de fer de Pensylvanie vient de déposer les plans d'un pont qui sera le plus grand du monde.

Ce pont monstre est destiné à relier New-York à Long-Island; il aura 3 milles de long avec ses aboutissants; sur le canal Helle-Catte, il aura une portée de 1,000 pieds et s'élèvera de 140 pieds au-dessus de l'eau, de manière à laisser passage aux plus grands navires.

Toute la construction, sauf les piliers des arches, sera en acier; on évalue à 800,000 tonnes le poids de l'acier qui y sera employé.

Le coût de cette oeuvre gigantesque est estimé devoir être de 15 à 20 millions de dollars.

LES RECETTES DE DOUANE A MONTREAL

Les recettes des douanes pendant le mois dernier dans le port de Montréal accusent une augmentation sensible sur celles du mois d'avril 1908.

L'augmentation de \$294,946.82 provient en grande partie de paiements des droits sur des sucres et des liqueurs retirés des entrepôts de douane dans l'attente d'une augmentation de droits sur les dites marchandises.

La douane de Montréal a perçu \$2,203,937.60 en avril dernier contre \$1,908,990.78 en avril 1908.

Ecoutez attentivement, répondez prudemment, décidez-vous promptement.

L'OR DANS ONTARIO

Certaines parties du Nouvel Ontario raient-elles aussi riches en mines d'or que d'autres le sont en mines d'argent.

A Glenorchy, à 40 milles à l'Est de Fort Francis, sur la ligne du Canadian Northern, un vieux prospecteur vient de découvrir, après six années de recherche, le filon principal qu'il prétendait devoir exister dans des mines dont plusieurs veines avaient été exploitées il y a une vingtaine d'années.

Les essais ont donné à l'analyse de \$100 à \$249 d'or par tonne. Ces chiffres indiquent une richesse de mineral extraordinaire.

La nouvelle est parvenue à Mexico de la découverte des champs aurifères les plus riches qu'on ait encore rencontrés au Mexique. Les placers se trouvent dans l'Etat d'Ouxaca sur la ligne de chemin de fer Vera Cruz et Pacifique. C'est par accident que la découverte a été faite. Les sables aurifères analysés à l'université de l'Etat du Kansas ont été déclarés les plus riches qu'on y ait encore vus. L'étendue des champs aurifères couvrirait plus de 22,000 acres.

Les hommes marchent plus vite dans les rues de New-York que dans toute autre grande ville du monde. La vitesse moyenne pendant les heures d'affaires, d'après les calculs les plus exacts qu'il soit possible de faire, est de 4 milles à 1-10 à l'heure. Après le coucher du soleil, la vitesse de la marche s'abaisse à un mille à l'heure.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté 8 et 26, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée : L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. \$10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon : Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé, par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant, de l'une des manières suivantes :

(1) Résider au moins six mois sur le homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année, pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété réelle, avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.

(2) Si le père (ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par le fait de résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, au sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements : Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, des renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuits pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. CORY, Député Ministre de l'Intérieur.

Le Retour du Client



est absolument assuré, quand vous recommandez la Poudre à Pâte "Magic". Sa pureté absolue et ses qualités hygiéniques en font l'article favori de chaque ménage. C'est le résultat perfectionné d'une expérience de cinquante ans dans la fabrication de la Poudre à Pâte.

La Poudre à Pâte "Magic"

est annoncée splendidement et vous procure un profit substantiel. Tous les épiciers avisés du pays en vendent. **En vendez-vous?**

Si votre marchand de gros ne veut pas vous en fournir, donnez-nous une commande et nous vous l'expédierons directement de notre magasin de Montréal.



Etablie en 1852.

Sardines du Nouvel Empaquetage.



Avez-vous jamais essayé les Sardines à l'Huile de la Marque Brunswick: Il est fort possible que vous ne l'ayez pas fait.

C'est facheux.

Elles sont délicieuses.

Envoyez-nous une carte, et nous vous expédierons une boîte pour les essayer. Nous connaissons nos marchandises et nous savons que si vous en offrez des échantillons vous les vendrez.

Faites cela aujourd'hui même, c'est dans votre propre intérêt.

CONNORS BROS., LIMITED.

BLACK'S HARBOUR, N. B.

AGENTS :

LEONARD BROS., Montréal.
C. H. B. HILLCOAT, Sydney.
ARTHUR M. LOUCKS, Ottawa.

JAS. HAYWOOD, Toronto.
CHAS. DUNCAN, Winnipeg.
GRANT OXLEY & CO., Halifax.

C. DE CARTARET, Kingston.
D. RATTRAY & SONS, Québec.
J. L. LOVITT, Yarmouth.

REVUE DES MARCHÉS

REVUE DES MARCHES

COMMERCE

Il eût été difficile d'avoir une température plus décevante au point de vue des affaires que celle que nous avons éprouvée ces derniers jours. Elle a été très mauvaise pour les débuts de la navigation, puisqu'elle a retardé des navires dans leur marche et obligé des bateaux à interrompre leur voyage.

La neige et la pluie ont eu pour effet encore, d'empirer le mauvais état des chemins et de causer un retard dans la reprise tant attendue des affaires suivies.

Les nouvelles de l'Ouest sont que les travaux d'ensemencement ont partout repris dans d'excellentes conditions de température et de préparation du sol.

Espérons, maintenant que le beau temps est revenu, de voir bientôt tous nos cultivateurs occupés aux travaux des champs, la culture étant ici, comme dans l'ouest, la plus grande source de nos richesses.

Nos industries ne peuvent être prospères sans une agriculture prospère; quand la campagne n'achète pas, la ville ne travaille guère, ses usines chôment et ses ouvriers restent oisifs. Réciproquement, quand l'ouvrier est sans travail il devient un pauvre consommateur et le cultivateur en souffre. Souhaitons donc que l'activité se manifeste également dans nos manufactures, comme elle existe actuellement dans l'entreprise du bâtiment.

Le bâtiment fait vivre maints corps de métier, de même qu'il demande à maintes industries les matériaux de construction de toute nature. La reprise des travaux du bâtiment est donc un excellent signe au point de vue des affaires en général; réjouissons-nous donc de l'ampleur que semblent devoir prendre cette année les travaux de construction.

FINANCES

Les banques incorporées suivantes ont annoncé le paiement d'un dividende trimestriel aux dates ci-après :

- 15 mai :
- Banque de Toronto, 2 1-2 p.c.
 - Merchants Bank, 2 p.c.
 - Sterling Bank 1 1-4 p.c.
- 31 mai :
- Union Bank of Halifax, 2 p.c.
- 1er juin :

- Banque de Montréal, 2 1-2 p.c.
- Banque d'Ottawa, 2 1-2 p.c.
- Banque d'Hamilton, 2 1-2 p.c.
- Banque d'Hochelega, 2 p.c.
- Can. Bk of Commerce, 2 p.c.
- Union Bk of Canada, 1 3-4 p.c.
- Quebec Bank, 1 3-4 p.c.
- Home Bank, 1 1-2 p.c.

* * *

La Bourse de Montréal a été pendant la semaine sous revue active et fermée. La plupart des valeurs sont à la hausse avec des gains substantiels sur quelques titres, entre autres le C. P. R., le Dominion Textile et le Montreal Cotton.

Voici les différences survenues depuis notre dernière revue :

Gains. — Can. Pac. Ry., 4 1-4; Soo, (com.), 2; Halifax Electric Transit, 1 1-2; Illinois Traction (préf.), 3-4; Montreal Street Ry., 1 1-4; Quebec Ry., (com.) 1; Toledo Rys, 1-2; Winnipeg Ry, 1 1-4; Mackay, (com.) 3-4; Mackay (préf.), 1-4; Mexican L. & P. (com.), 1; Porto Rico, 7-8; Richelieu & Ontario, 1-4; Rio de Janeiro L. & P., 1 1-4; Dom. Coal (com.), 2 1-2; Dom Iron & Steel (préf., ex-div.), 3; Dom. Textile (com.), 1 7-8; Dom. Textile (préf.), 4 1-4; International Coal (com., div. cum.), 1 1-2; Lake of the Woods (com.), 1; Lake of the Woods, (préf.), 1-4; Montreal Cotton, 4 1-4; Nova Scotia Steel (com.), 1 3-4; Ogilvie (com.) 1 3-4; Penmans (com.), 1 1-2; Shawinigan, W. & P., 1.

Pertes.—Detroit United Ry., 1; Havana (préf.), 2; Twin City (com.), 5-8; Bell Telephone, 1; Montreal Loan & Mortgage, 1 1-2; Asbestos, 1 1-4; Laurentide Pulp (préf.), 1-4; Montreal Steel, (préf.), 1-2.

Nous donnons la cote de la dernière transaction pour chacune des valeurs ci-après :

Chemins de fer

Can. Pac. Railway.	181
Duluth S. S. & A. Ry. (com.) . . .	17
Duluth S. S. & A. Ry. (préf.) . . .	24 ⁵ / ₈
Minn. S. Paul & Soo (com.) . . .	137
Minn. St. Paul & Soo (préf.) . . .	157 ³ / ₄
Minn. St. Paul & Soo (rights) . . .	7 ⁵ / ₈

Tramways

Detroit United Railway.	57 ¹ / ₂
Halifax Electric Transit.	114 ¹ / ₂
Hamilton Electric Railway	92
Havana Electric Ry. (com.)	51
Havana Electric Ry. (préf.)	85
Illinois Traction (préf.)	96
Montreal St. Ry.	209 ¹ / ₄
Ohio Traction	25
Quebec Ry. (com.)	53
Quebec Railway (préf.)	112 ¹ / ₄
Sao Paulo (com.)	152 ³ / ₄
Sao Paulo (préf.)	137
St. John Railway	100
Toledo Railways.	12
Toronto Railways	124
Toronto City (préf.)	90
Tri-City (com.)	87 ³ / ₄
Tri-City (préf.)	90
Trinidad Railway	75 ¹ / ₄
Twin City Rapid Transit (com.) . . .	103
Twin City Rapid Transit (préf.) . . .	86
West India Electric (com.)	60
Winnipeg Electric Street Railway (com.)	170
Winnipeg Electric Ry. (préf.)	116

Télégraphes, etc.

Bell Telephone.	149
Mackay (com.)	79 ¹ / ₂
Mackay (préf.)	73 ³ / ₄
Montreal Telegraph.	152

Divers

Can. North West Land	75
Mexican L. & P. (com.)	75 ¹ / ₂
Mexican L. & P. (préf.)	103 ³ / ₄
Montreal L. H. & P. (ex-div.)	117 ³ / ₄
Montreal Loan and Mortgage	140
Porto-Rico.	51 ⁵ / ₈
Richelieu & Ont. Nav.	83 ³ / ₄
Rio de Janeiro L. & P.	102
Windsor Hotel	100

Valeurs industrielles

Asbestos.	91
Auto Ry. Signal	59
B. C. Packers (préf.), A.	92
B. C. Packers (préf.), B.	93
Canadian Converters	39 ⁵ / ₈
Canadian General Electric	111
Dom. Coal (com.)	67 ¹ / ₂
Dom. Coal (préf.)	111 ¹ / ₄
Dom. Iron & Steel (com.)	33
Dom. Iron & Steel (préf.), (ex-div.) . .	117
Dom. Textile (com.)	66 ⁵ / ₈
Dom. Textile (préf.)	102 ³ / ₄
Granby	92 ¹ / ₂
International Coal (com.), (div. cum.)	71
I. P. Cement	12 ⁵ / ₈
Lake of the Woods (com.)	108
Lake of the Woods (préf.)	12 ⁵ / ₈

Lake of the Woods Milling Co., Ltd

FABRICANTS DE

Farine "FIVE ROSES"

Meunerie à Keewatin,
Capacité 9000 barils par jour.

Meunerie à Portage-Laprairie
Capacité 1500 barils par jour.

Capacité Totale 10500 BARILS PAR JOUR

BUREAUX.

MONTREAL, TORONTO, WINNIPEG.
KEEWATIN, PORTAGE-LAPRAIRIE.

Canadian made Licorice
Y&S BRAND
All Druggists.



Manufactured
by
NATIONAL Licorice Co.
Montreal.

Soft Mints: Boîtes à 5 cts.

Pastilles "Acmé": Boîtes de 5 livres

Pastilles "M & R": Sacs à 5 cts.

Ligne complète de SPÉCIALITÉS
de RÉGLISSE DURE et MOLLE.

En vente dans toutes les
Maisons de Gros de Confiserie, Produits
Pharmaceutiques et Épicerie.

Vos Clients Connaissent



cette marque de commerce. Ils savent qu'elle représente du sel fin, pur — du sel qui ne s'agglutine pas et ne durcit pas — du sel sans aucune trace d'amertume.

Le Sel Windsor

a été pendant des années—et est encore aujourd'hui—celui qui se vend le mieux.

*The Canadian Salt Co.,
Limited
Windsor, Ontario.*

DWIGHT'S



SUPER-CARB
SODA

Chaque jour
on en
emploie
davantage.

L'augmentation des ventes du

Soda à Pâte "Cow Brand"

est due à sa pureté, sa force, son uniformité et la confiance absolue qu'on peut y avoir pour tous ses usages.

L'attention de la ménagère n'a besoin que d'y être attirée une fois, elle en demandera constamment quand elle voudra du soda à pâte.

Cela vous procure des profits.

En profitez-vous ?

CHURCH & DWIGHT
Manufacturiers
MONTREAL

POLIS DE WHITTEMORE

Variété la plus grande Qualité la plus fine.
Manufacturiers de Polissés à Chaussures les plus anciens et les plus importants au monde.

"GILT EDGE"



Le seul poli noir pour chaussures de Dames et d'Enfants qui contient réellement de l'huile. Adoucit et préserve. Communique un beau brillant. La plus grande quantité. La plus fine qualité. Son emploi épargne temps, labeur et brosse, car il brille sans brossage. **Toujours prêt pour l'usage.**

Se détaille à 25 cts.
"French Gloss", 10 cts.

Combinaison "Dandy" Russet
Pour nettoyer et polir toutes sortes de bottines et souliers de couleurs "russet", "tan" ou jaune.

Se détaille à 25 cts.
Grandeur "Star", 10 cts.

COMBINAISON "ELITE"

Le seul article de premier ordre pour les souliers en "Box Calf", "Vici Kid" et tous les souliers noirs de Dames et d'Hommes. Le seul poli recommandé par les manufacturiers de cuir "Box Calf". Contient de l'huile et nourrit réellement et conserve le cuir, et le fait durer plus longtemps. Noircit et polit.

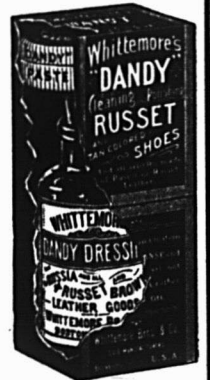
Se détaille à 25 cts.
Grandeur "Baby Elite", 10 cts.

Poli "Boston" Imperméable
Liquide noir pour chaussures d'hommes et de garçons. Produit un brillant de cuir vernis sans frottage.

Se détaille à 25 cts.
"Boston Junior", 10 cts.

SEULS FABRICANTS:

WHITTEMORE BROS. & CO., Boston, U.S.A.



Demandez à votre fournisseur les Polissés de Whittemore, si vous désirez les meilleurs.

Laurentide Pulp (com.)	115
Laurentide Pulp (préf.)	119 3/4
Magdalen Islands (com.)	31 1/2
Magdalen Islands (préf.)	5
Montreal Coal	90
Montreal Cotton	124
Montreal Steel Works (com.)	68
Montreal Steel Works (préf.)	105 1/2
Nova Scotia Steel (com.)	62
Nova Scotia Steel (préf.)	119 3/4
Ogilvie Flour Mills (com.)	119 1/4
Ogilvie Flour Mills (préf.)	122
Penmans (com.)	51 1/2
Penmans (préf.)	85 1/2
Shawinigan W. & P.	96

Bons et obligations

Bell Telephone	101 1/4
Cable	86
Canadian Converters	92 1/2
Detroit United	99 1/2
Dominion Textile, D.	93
Dominion Textile, C.	90
Dominion Textile, B.	92
Dominion Textile, A.	92
Dominion Textile (fractions)	100
Dominion Coal	95
Dominion Cotton	100
Dominion Cotton, 4 1/2	100
Dominion Iron & Steel (avec intérêt)	89 3/4
Dominion Iron & Steel (sans intérêt)	91 1/2
Halifax Trac tion	99 3/4
Havana Electric	86
Intercolonial Coal	95
Keewatin Mills	106
Lake of the Woods	107 1/2
Laurentide Pulp	109
Magdalen Islands	94
Mexican Electric L. & P.	88
Mexican Electric Light Co.	86 1/4
Montreal Harbor, 5 p. c.	102
Montreal L. H. & P. Co.	100
Montreal Steel Works	102
Montreal Street Railway	101 1/2
Montreal Warehousing	92 3/4
Nova Scotia Steel	107
Nova Scotia Cons.	104
Ogilvie (sans intérêt)	110 1/2
Price Bros.	103
Quebec Railway (avec intérêt)	100 1/4
Rio de Janeiro L. & P.	95
Sao Paulo	97
St. John Railway	103 1/2
West India Electric (sans intérêt)	90
Windsor Hotel	93 1/4
Winnipeg Electric Street Ry.	106

REVUE GENERALE

EPICERIE

Il y a amélioration et dans les ventes et dans la collection; mais il y a place encore pour un progrès sous les deux rapports. Il ne fait pas de doute que quand les chemins de la campagne seront en moins mauvaise condition, il y aura une activité plus grande dans la demande.

Nous indiquons les changements de prix survenus pendant le cours de la semaine aux paragraphes suivants: sucres, glucose, épices pures, graines et sel, légumes secs, farines, fruits secs, conserves de légumes.

SUCRES

Demande modérée. Marché plus faible. Les prix de tous les sucres raffinés ont été baissés de 10c. par 100 livres, mardi, le 4 courant à 3 heures p. m.

TAUX LES PLUS BAS DE NEW-YORK AUX BERMUDES ET RETOUR

De New-York, chaque Mercredi, à 10 a. m., SS. "Hermudian", 5,500 tonnes, \$15 et en montant. De New-York Mercredi le 13 Mai à 10 a. m. SS. "Guiana" 3700 tonnes \$15 et en montant.

De New-York aux Indes Occidentales NOUVEAU SS. "GUIANA"

3700 tonnes; SS. "Parima", 3000 tonnes; SS. "Korona", 3000 tonnes, partant de New-York, toutes les deux semaines, le mercredi, pour St. Thomas, Ste-Croix, St. Kitts, Antigua, la Guadeloupe, St. Domingue, la Martinique, Ste-Lucie, la Barbade et Demerara.

La Ligne du St-Laurent

Le steamer en fer à double hélice, le **CAMPANA**, de 1,700 tonnes, doit partir de Montréal, Lundi les 10 et 24 Mai à 4 p. m. pour le Bassin de Gaspé, Malbaie, Perce, Grande Rivière, Summerside, Charlottetown et Pictou.

Pour brochures illustrées, passage et renseignements complets, s'adresser à A. K. OUTERBRIDGE & CO., Agents, Québec SS. Co. 29 Broadway, New-York; ARTHUR AHERN, Secrétaire, Québec Steamship Co., Québec; THOS. COOK & CO., 530 rue Ste-Catherine Ouest et J. G. BROCK & CO., 211 rue des Commissaires, Montréal.

SI vous APPROUVEZ

la ligne de conduite du "PRIX COURANT", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.

GRAND TRUNK RAILWAY SYSTEM

VOYAGES DE FIN DE SEMAINE A BON MARCHÉ

DEPART—Le Samedi ou le Dimanche par n'importe quel convoi.

RETOUR — Jusqu'au Lundi par n'importe quel convoi, comme suit:

Abenakis Springs	\$3.00
Aultsville	2.65
Belœil	.80
Bluff Point, (Cliff Haven, N.Y.)	2.80
Brockville	3.90
Burlington, Vt.	3.05
Cardinal	3.25
Cornwall	2.15
Cornwall Jct.	2.20
Farran's Pt.	2.55
Higgate Springs, Vt.	1.85
Iroquois	3.10
Masena Springs	2.65
Moulinette	2.30
Mille Roches	2.30
Morrisburg	2.90
Maitland	3.75
Parc Otterburn, y compris une admission au Parc	.90
Ottawa	x3.45
Plattsburgh, N. Y.	2.65
Prescott	3.50
Québec	4.99
Rouse's Point	1.70
Sherbrooke	3.30
Ste-Anne de Bellevue (en chars)	
Ste-Anne de Bellevue, aller en chars et revenir en bateaux	.80
St-Hyacinthe	1.30
St-Jean	1.00
Vaudreuil	.80
Wales	2.45

Aussi plusieurs autres endroits.

x Bon pour revenir jusqu'au lundi, par les trains du matin seulement.

Bureau des Billets en Ville;

130 rue Saint-Jacques. Tél. Main 6905, 6906, 6907 ou à la gare Bonaventure.

Nous cotons:

Extra granulé . . . sac 100 lbs.	4.55
Extra granulé . . . baril	4.60
Extra granulé . . . 1-2 baril	4.75
Extra granulé, balle 5 x 20	4.60
Exera ground . . . baril	5.00
Extra ground . . . bte 50 lbs.	5.20
Extra ground . . . 1-2 bte 25 lbs.	5.40
No 1 Yellow . . . baril	4.20
No 1 Yellow, sac 100 lbs. net	4.15
No 2 Yellow . . . baril	4.30
No 3 Yellow . . . baril	4.40
Powdered . . . baril	4.80
Powdered . . . bte 50 lbs	5.00
Paris Lumps . . . bte	5.45
Paris Lumps . . . 1-2 bte 50 lbs.	5.55
Paris Lumps . . . 1-4 bte 25 lbs.	5.75
Paris Lumps, bte 5 lbs. bte	0.35
Crystal Diamond . . . baril	5.75
Crystal Diamond, bte 100 lbs.	5.95
Crystal Diamond, 3/4 bte, 50 lbs.	6.05
Crystal Diamond, 1/2 bte, 25 lbs.	6.25
Crystal Diamond, carton 5 lbs.	0.40
Crystal Diamond, Domino, carton, 5 lbs.	0.40
Sucres bruts cristallisés	3.75 4.20
Sucres bruts non cristallisés	3.75 3.90

MELASSES

Marché très ferme surtout pour les mélasses choix de La Barbade; les mélasses fancy sont à prix assez faciles quel que sans changement nominal.

Le gal.

Barbade, choix ou fancy,	tonne	0.39	0.40	0.42
Barbade, tierce et qrt.		0.41 1/2	0.42 1/2	0.44 1/2
Barbade . . . demi qrt.		0.42 1/2	0.43 1/2	0.45 1/2

Les prix s'entendent: 1ère colonne, pour territoire ouvert; 2e colonne, pour territoire combiné; 3e colonne, pour Montréal et ses environs.

SIROPS DE TABLE

Nous cotons:

Quarts (700 livres)	lb.	0.03 1/2
1-2 quarts (350 livres)	lb.	0.03 1/2
1-4 quarts (175 livres)	lb.	0.03 1/2
Seaux de 38 1-2 lbs	le seau	1.80
Seaux de 25 lbs.	le seau	1.30
Canistres 2 lbs., 2 oz. à la cse, cse		2.50
Canistres 5 lbs., 1 oz. à la cse, cse		2.85
Canistres 10 lbs., 1/2 oz. à la cse, cse		2.75
Canistres 20 lbs., 1/4 oz. à la cse, cse		2.70

GLUCOSE

Après une hausse sur les empois et les sirops de table, une avance sur les prix du glucose n'a rien qui doive surprendre. L'avance est de 10 centins par 100 livres.

Nous cotons par 100 livres.

En quarts	3.60
En demi-quarts	3.75
En barils (kegs)	3.90

THES

Le marché est ferme avec bonne demande pour les thés de toute provenance.

VINAIGRE

Nous cotons, prix nets:

Bollman, cruches paillassées, 4 gal. imp.	cruche	0.00	2.20
Domestique, triple, cruches paillassées, 4 gal. imp.	cruche	1.20	1.30
72 grains . . . le gall.		0.12 1/2	0.14
88 grains . . . le gall.		0.14	0.16
118 grains (proof) . . . le gall.		0.20	0.22

EPICES PURES, GRAINES ET SEL

Affaires tranquilles; on souhaiterait volontiers plus d'activité dans cette ligne. Aucun changement de prix à noter dans les épices et les graines; mais, par suite de l'ouverture de la navigation, les prix du gros sel en sacs ont été baissés de 10c. par sac.

Nous cotons:

Allspice, moulu	lb.	0.12	0.17
Anis	"	0.11	0.12
Canary Seed	"	0.03½	0.05
Cannelle, moulue	"	0.15	0.18
Cannelle en mattes	"	0.14	0.20
Clous de girofle moulus	"	0.00	0.18
Clous de girofle entiers	"	0.18	0.22
Crème de tartre	"	0.20	0.24
Gingembre moulu	"	0.15	0.18
Gingembre en racine	"	0.23	0.25
Graine de lin moulue	"	0.03½	0.04½
Graine de chanvre	"	0.08	0.10
Macis moulu	"	0.70	0.75
Mixed Spices moulues	"	0.17	0.22
Mixed Spices non moulues	"	0.14	0.16
Muscade	"	0.15	0.50
Muscade moulue	"	0.35	0.40
Pimento (Jamaïque)	"	0.07½	0.10
Piments (clous ronds)	"	0.10	0.12
Poivre blanc rond	"	0.14	0.15
Poivre blanc moulu	"	0.20	0.21
Poivre noir rond	"	0.09	0.10
Poivre noir moulu	"	0.13	0.14
Poivre de Cayenne pur	"	0.20	0.25
Whole Pickle Spice	"	0.13	0.16
Sel fin, quart, 3 lbs.	"	2.90	3.00
Sel fin, quart, 5 lbs.	"	0.00	2.90
Sel fin, quart, 7 lbs.	"	2.75	2.80
Sel fin, quart, 10 lbs.	"	0.00	2.70
Sel fin, quart, 20 lbs.	"	0.00	2.60
Sel fin, 1-4 sac, 56 lbs.	"	0.00	0.40
Sel fin, sac, 2 cwts.	"	0.00	1.40
Sel fin en quart de 280 lbs.:			
Ordinary fine	"	0.00	1.75
Fine	"	0.00	2.00
Dairy	"	0.00	2.10
Cheese	"	0.00	2.40
Sel gros, sac	"	0.60	0.65

ORGE

Nous cotons:

Orge mondé (pot)	sac	2.40	2.50
Orge mondé (pot)	baril	5.00	5.25
Orge mondé (pot)	lb.	0.00	0.03½
Orge perlé (pearl)	sac	3.50	3.75
Orge perlé (pearl)	lb.	0.00	0.04½

LEGUMES SECS

Les prix des fèves Canadiennes et des pois à soupe No 1, jaunes, durcissent ; on vend les fèves jusqu'à \$2.15 le minot et les pois No 1 jaunes jusqu'à \$1.55.

Nous cotons:

Fèves de Lima	la lb.	0.07	0.08
Fèves blanches importées, minot	"	1.80	1.85
Fèves blanches importées, lb	"	0.03	0.03½
Fèves blanches, Can., minot	"	2.00	2.15
Fèves blanches, Can., moins d'un sac	lb.	0.00	0.04
Fèves brunes	lb.	0.04½	0.05
Flageolets (haricots), sac de 220 lbs.	lb.	0.00	0.10
Flageolets (haricots), moins d'un sac	lb.	0.00	0.12
Lentilles, par sac	lb.	0.00	0.06
Lentilles, moins d'un sac, lb.	"	0.00	0.08
Pois verts No 1	la lb.	0.04	0.05
Pois à soupe No 1, jaunes le minot	"	1.45	1.55
Pois à soupe No 1, jaunes, moins d'un minot	lb.	0.00	0.02½
Pois fendus	sac	0.00	2.70
Pois fendus	lb.	0.03½	0.03½
Blé d'Inde à soupe, cassé, sac	"	2.40	2.50
Blé d'Inde à soupe, cassé, lb.	"	0.00	0.03

FARINES ET PATES ALIMENTAIRES

Nous baissions de 10c. par baril l'ancien prix de la farine de blé d'Inde, jaune le prix au sac reste sans changement.

Nous cotons:

Farine patente hongroise, qt.	6.75	7.00	
Farine patente hongroise, sac	0.00	3.40	
Farine patente	1-2 sac	0.00	1.75
Farine patente, 24½ lbs.	0.87½	0.95	

Les Bieimes, les Capoteis, l'inflammation des Bourres, sont difficiles à guérir, cependant

ABSORBINE

les fait disparaître et ne laisse pas de cicatrice. Ne produit pas d'ampoules et n'enlève pas le poil. Guérit toute enflure ou tout gonflement. Le cheval peut être employé. \$2.00 la bouteille livrée. Brochure 6 D gratuite.

ABSORBINE, Jr., pour l'espèce humaine, \$1.00 la bouteille. Pour Furoncles, Contusions, Plaies Anciennes, Enflures, Gouttes, Varices, Varicocèle. Soulage la douleur.

W. F. YOUNG, P.D.F. 208 RUE TEMPLE, SPRINGFIELD, MASS. AGENTS CANADIENS: LYMAN, SONS & CO., MONTREAL.

GAGNEZ SEPT CENTS DOLLARS EN TROIS MOIS.

Prenez-vous part au concours d'Annuité de Orange Meat ? Si non, il est de votre intérêt d'envoyer sans délai votre nom à Cereals Limited, Kingston, Ont. Le premier prix accordé à la personne envoyant le plus grand nombre de fonds de boîtes de Orange Meat, est de Sept Cents Dollars en Espèces. Voyez la carte postale qui se trouve dans chaque paquet.

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs 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



Cette étiquette garantit la qualité du tabac noir à chiquer

Black Watch

En grosses palettes. 2010

En Vente

Chez tous les Marchands de Gros

Farine patente	14 lbs.	0.50	0.55
Farine patente	7 lbs.	0.26	0.28
Far. Man. cse 2 doz., 3 lbs.	"	0.00	3.15
Far. Man. cse 1 doz., 6 lbs.	"	0.00	3.05
Far. patente à pâtisserie, qt.	"	6.15	6.25
Farine patente à pâtisserie, 1-2 qt.	"	2.80	3.40
Farine straight rollers, qt.	"	0.00	6.50
Farine straight rollers, sac	"	0.00	3.10
Farine d'avoine granulée, sac	"	2.90	3.00
Farine d'avoine Standard, sac	"	2.90	3.00
Farine d'avoine fine	sac	2.90	3.00
Farine d'avoine roulée, baril	"	0.00	5.60
Farine d'avoine roulée, sac	"	0.00	2.70
Farine d'avoine roulée, pochette de 6 livres	"	0.23	0.27
Farine de sarrasin	sac	0.00	2.50
Far. de blé d'Inde jaune, sac	"	0.00	2.25
Farine de blé d'Inde jaune, brl.	"	0.00	4.75
Banner, Saxon et Quaker Oats, caisse douzaine	"	0.00	4.10
Vermicelle, macaroni et spaghetti Canadiens, en vrac, boîtes de 5 et 10 lbs., lb.	"	0.04½	0.06½
baril, de 75 lbs.	lb.	0.04	0.05½
Vermicelle, macaroni, spaghetti, pâtes assorties: alphabet, chiffres, animaux, nouilles, coudes, importés en vrac	lb.	0.07	0.07½
En paquets de 1 lb.	lb.	0.08	0.11½
Tapioca pearl, la lb.	"	0.04½	0.05
Tapioca seed	lb.	0.05	0.05½
Tapioca flake	lb.	0.07½	0.08
Sagou	lb.	0.04½	0.05

RIZ

Nous cotons:

Riz importés.

Riz Patna, sacs de 112 et 224 lbs., suivant qualité	lb.	0.04½	0.05½
Riz Patna, sacs de 56 lbs., suivant qualité	lb.	0.04½	0.05½
Riz Carolina	"	0.10	0.11½
Riz moulu	"	0.04	0.06
Riz soufflé (puffed) caisse de 36 paquets de 2 pintes	"	0.00	2.90

Riz décortiqués au Canada:

Qualité B, suivant quantité et emballage	100 lbs.	2.95	3.15
Qualité CC, suivant quantité et emballage, 100 lbs.	"	2.85	3.05
Sparkle	"	4.30	4.50
India Bright (sac de 250 lbs.)	"	2.95	3.05
India Lustre	"	3.05	3.15
Polished Patna	"	3.20	3.30
Pearl Patna	"	3.60	3.75
Mandarin Patna	"	3.80	3.90
Impérial Glacé Patna	"	4.05	4.15
Crystal Japan	"	4.05	4.15
Snow Japan	"	4.30	4.50
Japan Ice Drops	"	4.55	4.70
Carolina	"	4.55	4.70

FRUITS SECS

Bonne demande pour tous les fruits secs en général, quoique pour les raisins de Valence il y ait quelque ralentissement dans les ventes.

En fait de raisins de Malaga, il ne reste plus que les qualités 3 et 4 couronnes en boîtes, encore sont-ils rares dans ces deux qualités.

Les prix des pommes évaporées sont plus faciles, nous cotons ces pommes de 7 à 7 1-2c. la livre.

Dattes et Figues

Dattes en vrac	lb.	0.03½	0.05
Dattes en pqts. de 1 lb	lb.	0.05	0.06
Figues, Smyrne, bte à gants, 16 oz., 14 lbs., 5 cour.	lb.	0.10	0.11
Figues, Smyrne, bte 10 lbs., 4 cour.	lb.	0.09	0.10
Figues, Smyrne, bte 10 lbs., 5 cour.	lb.	0.09½	0.10

Figues, Smyrne, bte 33 lbs., 6 cour.	lb.	0.12	0.13
Figues, Smyrne, bte de 14 lbs., 9 cour.	lb.	0.13	0.14
Figues Smyrne, bte de 1 lb.	lb.	0.10	0.10½
Figues en sacs	lb.	0.03½	0.04
Figues en matras de 33 lbs.	lb.	1.15	1.25
Pruneaux	lb.	lb.	
Pruneaux Californie 60/70		0.00	0.08½
Pruneaux Californie 70/80		0.00	0.08
Pruneaux Californie 80/90		0.00	0.07½
Pruneaux Californie 90/100		0.00	0.07
Pruneaux Bosnie 100/105		0.04½	0.05½
Pruneaux Orégon 30/40		0.09½	0.10
Pruneaux Orégon 40/50		0.08½	0.09
Pruneaux Orégon 50/60		0.08½	0.08½
Pruneaux Orégon 60/70		0.07½	0.08
Pruneaux Orégon 70/80		0.07½	0.07½
Pruneaux Orégon 80/90		0.07	0.07½
Pruneaux Orégon 90/100		0.06½	0.07
Prunes de France, 100/105		0.05½	0.05½
Prunes de France 90/95		0.05½	0.06
Prunes de France 80/85		0.06	0.06½
Pruneaux de Bosnie		0.00	0.00
Raisins de Corinthe	lb.	lb.	
Corinthe Amallias		0.06	0.06½
Corinthe Filiatras		0.06	0.06½
Corinthe Vostizzas		0.08	0.09
Corinthe nettoyés		0.06	0.06½
Corinthe nettoyés, 50 pqs de 1 lb., à la boîte		0.06	0.07
Corinthe nettoyés aux E.-U., paquet de 1 lb.		0.06	0.07
Raisins de Malaga			
3 couronnes	bte	0.00	2.25
4 couronnes	bte	0.00	3.50
5 couronnes	bte	0.00	0.00
6 couronnes	bte	0.00	0.00
8 couronnes	bte	0.00	0.00
3 couronnes	½ bte	0.00	0.00
4 couronnes	½ bte	0.00	0.00
6 couronnes	½ bte	0.00	0.00
8 couronnes	½ bte	0.00	0.00
Epépinés	lb.	0.08	0.09
Loose Muscatels, cour 22", lb.		0.08	0.08½
Raisins Sultana	lb.	lb.	
Sultanas, qualité, choix		0.08½	0.15
Sultanas de Californie foncés		0.00	0.09
Raisins de Valence	lb.	lb.	
Valence fine off Stalk (btes de 28 lbs.)		0.04½	0.05½
Valence fine off Stalk (btes de 14 lbs.)		0.05	0.05½
Valence fine off Stalk (btes de 7 lbs.)		0.05½	0.06
Valence Selected		0.05½	0.06½
Valence Layers		0.06	0.07
Raisins de Californie	lb.	lb.	
Epépinés, paq. 1 lb., fancy.		0.08	0.08½
Epépinés, paq. 1 lb., choix		0.07	0.07½
Noix et Amandes	lb.	lb.	
Amandes Aberranes		0.10	0.11
Amandes Tarragone		0.12	0.13
Amandes Valence écalées		0.28	0.30
Avelines		0.10	0.13½
Noix Grenoble Mayette		0.12½	0.13½
Noix Marbot		0.11	0.12
Noix de Bordeaux écalées		0.22	0.24
Noix du Brésil		0.14	0.15
Noix de coco râpé en seau		0.15	0.16
Noix Pécan polies, larges.		0.18	0.19
Noix Pécan polies, Jumbo		0.22	0.23
Noix Pécan cassées		0.00	0.00
Peanuts rôties, Coon		0.08½	0.09
Peanuts rôties, G.		0.09	0.10
Peanuts rôties, Sun.		0.11	0.12
Peanuts rôties, Bon Ton		0.12	0.13
Peanuts non rôties, Coon		0.08½	0.08½
Peanuts non rôties, G.		0.08½	0.09½
Peanuts non rôties, Sun		0.09½	0.10
Peanuts non rôties Bon Ton		0.10	0.11½
Peanuts françaises, rôties		0.08	0.08½
Fruits évaporés	lb.	lb.	
Abricots		0.14½	0.15½

Pas d'Odeur



Il les dessèche.

"COMMON SENSE" Extermine, Tue: Rats et Souris, Coquerelles et Punaises. Deux sortes différentes.

Chez tous les marchands et 381 rue Queen Ouest, Toronto.

Ecrivez pour témoignages.

Savez-vous que **UPTON** fait la plus fine Marmelade d'Oranges qui soit vendue au Canada? Si non, vous devriez en ordonner judicieusement aujourd'hui même un approvisionnement à votre fournisseur.



"ELLE EST PURE C'EST SUR"

Notre Marmelade d'Oranges de la Nouvelle Saison est maintenant sur le marché. Elle est mise en paquets attrayants et élégants, de beaucoup de grandeurs et de styles divers, et le prix est correct.

THE T. UPTON CO, LTD. HAMILTON, CANADA

50 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES

En Europe et en Amérique

Les CACAOS et CHOCOLATS

Purs, de Haut Grade

- DE -

Walter Baker & Co.

LTD.

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.

Etabli en 1780
DORCHESTER, MASS.
Succursale, 81, rue St-Pierre,
MONTREAL

Nectarines		0.09½	0.11
Pêches		0.11	0.12
Poires		0.12½	0.13
Pommes tranchées évaporées	btes de 50 lbs.	0.07	0.07½
Pelures de fruits	lb.	lb.	
Citron		0.11	0.11½
Orange		0.11½	0.12
Citronnelle		0.17	0.17½

CONSERVES ALIMENTAIRES

Conserves de Légumes

On vend maintenant les tomates de la province de Québec en boîtes de 3 livre, 80 cents la douzaine au lieu de 85c.

Il y a une très bonne demande pour les conserves de légumes en général.

Nous cotons:

	Par doz.	
	Groupe No 2	Groupe No 1
Asperges entières importées:		
Boîtes de 1½ lb.	3.25	3.40
Boîtes de 2 lbs.	3.75	3.90
Boîtes de 3½ lbs.	6.00	6.25
Asperges sous verre, 1-2 flacons	3.50	6.50
Asperges sous verre, importées, flacons	8.50	9.00
Asperges (Pointes), 2 lbs.	2.95	3.00
Baked Beans, sans sauce, 1 lb.	0.00	0.50
Baked Beans, sans sauce, 2 lbs	0.00	0.80
Baked Beans, sans sauce, 3 lbs	0.00	1.00
Baked Beans, avec sauce, 1 lb.	0.00	0.50
Baked Beans, avec sauce, 2 lbs	0.00	0.80
Baked Beans, avec sauce .	3 lbs.	0.00 1.00
Betteraves tranchées Simcoe, 2 lbs.	0.95	0.00
Betteraves tranchées Simcoe, 3 lbs.	1.25	0.00
Betteraves entières Simcoe, 2 lbs.	0.95	0.00
Betteraves entières, Rose Bud, 3 lbs.	1.25	0.00
Betteraves entières, Rose Bud, 2 lbs.	1.15	0.00
Betteraves entières, Rose Bud, 3 lbs.	1.40	0.00
Blé-d'Inde	2 lbs.	0.85 0.90
Bléd'Inde en épis	gal	4.50 0.00
Carottes imp.	boîte	0.08½ 0.11
Carottes	2 lbs.	0.95 1.00
Carottes	3 lbs.	1.05 1.10
Catsup Simcoe	gal. doz.	0.00 4.75
Cèpes	boîte	0.17 0.18
Champignons hôtel	boîte	0.17 0.18
Champignons choix	boîte	0.20½ 0.23
Champignons, choix ext., bte		0.25 0.26
Champignons, ext. choix, bte		0.24 0.26
Choux	3 lbs.	0.90 0.95
Choux-fleurs	2 lbs.	1.45 1.50
Choux-fleurs	3 lbs.	1.85 1.90
Choux de Bruxelles imp.		0.15 0.16
Citrouilles	3 lbs.	1.10 1.15
Citrouilles	gal.	3.50 3.55
Courges (Pumpkins)	3 lbs.	0.80 0.85
Courges (Pumpkins)	gall.	2.75 2.80
Epinards	2 lbs.	1.25 1.30
Epinards	3 lbs.	1.80 1.85
Epinards	gall.	5.00 5.05
Epinards imp.	bte	0.11 0.12
Fèves Golden Wax Midget, "Auto"	2 lbs.	0.00 1.25
Fèves Golden Wax	2 lbs.	0.85 0.90
Fèves Golden Wax	3 lbs.	1.35 1.40
Fèves Golden Wax	gallon	4.00 4.05
Fèves Vertes	2 lbs.	0.85 0.90
Fèves Vertes	3 lbs.	1.35 1.40
Fèves Refugee Midget "Auto"		0.00 1.25
Fèves Crystal Wax	2 lbs.	0.95 1.00
Fèves Red Kidney	2 lbs.	0.95 1.00
Fèves de Lima	2 lbs.	1.25 1.30
Flageolets importés	bte	0.13½ 0.15
Haricots verts importés, bte		0.13 0.17
Macédoine de légumes, bte		0.10 0.16

Macédoine de légumes, sous verre, flacon	0.24	0.33
Marinades en seau . . . gall.	0.45	0.65
Navets 3 lbs.	0.95	1.00
Okra 3 lbs.	0.00	2.50
Panais 2 lbs.	0.95	1.00
Panais 3 lbs.	1.05	1.10
Petits pois imp., mi-fins, bte	0.09½	0.12
Petits pois imp., fins . bte	0.11	0.14
Petits pois imp., ext. fins, bte	0.12½	0.16
Petits pois imp., surfins, bte	0.14½	0.18
Pois No 1, extra fine, sifted, 1 lb.	1.12½	1.17½
Pois No 1, extra fine, sifted, 2 lbs.	1.42½	1.47½
Pois No 3, Early June, 2 lbs.	0.87½	0.92½
Pois No 2, Sweet Wrinkle, 2 lbs.	0.97½	1.02½
Pois No 4, Standard . 2 lbs.	0.82½	0.87½
Pois No 4 gallon	3.77½	3.82½
Succotash 2 lbs.	1.15	1.20
Tomates 1 gallon	3.10	3.15
Tomates 2 lbs.	0.80	0.90
Tomates / 3 lbs.	0.80	1.00
Truffes, 1-8 boîte	5.00	5.40

Conserves de fruits

La demande est simplement passable; les prix sont sans changement.
Nous cotons:

	Par doz.	
	Groupe No 2	Groupe No 1
Abricots de Californie, 2½ lbs.	0.00	3.50
Ananas coupés en dés 1½ lb.	0.00	1.50
Ananas entiers importés, 2½ lbs.	1.80	2.25
Ananas entiers importés, 1½ lb.	1.40	1.45
Ananas tranchés (emp. Can.) 2 lbs.	1.90	1.95
Ananas râpés (emp. Can.) 2 lbs.	1.90	1.95
Ananas râpés (emp. Can.) 2½ lbs.	2.40	2.45
Bluets Standard . . . 2 lbs.	0.85	0.90
Bluets Standard gall.	0.00	4.50
Cerises noires sans noyau, 2 lbs.	1.90	1.95
Cerises noires avec noyau, 2 lbs.	1.50	1.55
Cerises rouges sans noyau, 2 lbs.	1.90	1.95
Cerises blanches sans noyau, 2 lbs.	2.00	2.05
Cerises blanches avec noyau, 2 lbs.	1.60	1.65
Cerises rouges avec noyau, 2 lbs.	1.50	1.55
Cerises rouges sans noyau, gall.	8.00	0.00
Cerises rouges avec noyau, gall.	6.50	0.00
Fraises sirop épais . 2 lbs.	1.90	1.95
Fraises (confitures) . 2 lbs.	2.15	2.20
Fraises Standard gall.	7.00	7.05
Fraises Solid Pack gall.	9.75	9.80
Fraises Américaines . 1 lb.	0.00	1.60
Framboises, heavy syrup, 2 lbs.	1.90	1.95
Framboises preserved, 2 lbs.	2.15	2.20
Framboises (solid pack) gall.	9.75	9.80
Framboises Standard . gall.	7.00	7.05
Gadelles rouges (solid pack), gall.	7.00	0.00
Gadelles rouges (Standard) gall.	5.00	0.00
Gadelles rouges, heavy syrup 2 lbs.	1.90	1.95
Gadelles rouges, Preserved, 2 lbs.	2.15	2.20
Gadelles noires (Solid Pack) gall.	8.00	0.00
Gadelles noires, heavy syrup, 2 lbs.	1.90	1.95
Gadelles noires, preserved, 2 lbs.	2.15	2.20

C'EST

Environ
3 pieds
de long



"CELA"

Grandeur Réelle.

Chez tous les Marchands en Gros

OU CHEZ

T. A. MACNAB & CO.,
St. John's, Terre-neuve,
W. S. CLAWSON & CO.,
St. Johns, N. B.
MACLAREN IMPERIAL CHEESE
CO., Toronto.
WINGATE CHEMICAL CO.,
rue Notre-Dame Ouest, Montréal.
G. C. WARREN, Regina, Sask.
STANDARD BROKERAGE CO.,
Vancouver, C. A.

L'ATTRAPEUR DE MOUCHES dont tout le monde parle maintenant!

Rouleaux et Matière imprimée en Anglais ou en Français.

L'ARRANGEMENT ET L'EQUIPEMENT CONVENABLES DE L'INTERIEUR D'UN MAGASIN SONT DE PREMIERE IMPORTANCE POUR LE MARCHAND ENTREPRENANT.



Les Agencements "Walker Bin"

forment un arrangement idéal de magasin; ils économisent l'espace, procurent un étalage intérieur propre et attrayant et facilitent la manipulation rapide des marchandises.

Demandez le Catalogue Illustré: "Modern Grocery Fixtures."

The Walker Bin & Store Fixture Co., Limited
BERLIN, - ONTARIO

Représentants: Manitoba, Stuart, Watson Co., Winnipeg, Man.
Saskatchewan et Alberta, J. C. Stokes, Regina, Sask.
Montréal, P. Q., Kenneth H, Munro, Edifice Coristine.

Gadelles noires, Standard, gall.	5.25	0.00	Prunes Damson, sirop épais, 3 lbs.	1.85	1.90	Lunch Ham 1 lb.	1.75	1.80
Groscilles, heavy syrup 2 lbs.	2.10	2.15	Prunes Damson, Standard, gallon	2.85	2.90	Lunch Ham 2 lbs.	3.10	3.20
Groscilles, preserved, 2 lbs.	2.35	2.40	Prunes Lombard, sirop clair, 2 lbs.	0.95	1.00	Lunch Tongues 1 lb.	3.30	3.40
Groscilles, Standard, . gall.	6.00	0.00	Prunes Lombard, sirop clair, 3 lbs.	1.40	1.45	Lunch Tongues 2 lbs.	6.60	6.75
Groscilles, gold pack . gall.	8.00	0.00	Prunes Lombard, sirop épais, 2 lbs.	1.15	1.20	Mince Meat, en seau . . lb.	0.07½	0.09
Lawton Berries, heavy syrup, 2 lbs.	1.90	1.95	Prunes Lombard, sirop épais, 2 ½ lbs.	1.80	1.85	Mince Meat, en seau, imp. .	0.00	0.16
Lawton Berries, preserved, 2 lbs.	2.15	2.20	Prunes Lombard, sirop épais, 3 lbs.	1.90	1.95	Pieds de cochons désossés, 1 lb.	1.45	1.50
Lawton Berries, Standard, gall.	7.50	7.55	Prunes Lombard, Standard, gallon	3.00	3.05	Pieds de cochons désossés, 2 lbs.	2.60	2.70
Mûres, sirop épais . 2 lbs.	1.90	1.95	Prunes de Californie, 2 ½ lbs.	0.00	2.75	Sliced Smoked beef . . . 1 lb.	3.35	3.45
Mûres, preserved . . . 2 lbs.	2.15	2.20	Prunes Greengage, sirop clair, 2 lbs.	1.35	1.40	Sliced Smoked beef . . . ½ lb.	2.25	2.30
Mûres Standard gall.	7.00	7.05	Prunes Greengage, sirop clair, 3 lbs.	1.80	1.85	Sliced Smoked beef . . . ¼ lb.	1.50	1.55
Mûres, solid pack . . . gall.	9.75	9.80	Prunes Greengage, sirop épais, 2 lbs.	1.50	1.55	Conserves de poissons		
Olives en jarres, 1 gal. . gal.	0.00	1.49½	Prunes Greengage, sirop épais, 2 ½ lbs.	1.80	1.85	Il se vend un peu de sardines, de saumon et de harengs, mais cette ligne dans son ensemble présente actuellement peu d'intérêt.		
Olives en jarres, 2 gal. . gal.	0.00	1.46½	Prunes Greengage, sirop épais, 3 lbs.	2.00	2.05	Nous cotons:		
Olives en jarres, 5 gal. . gal.	0.00	1.43	Prunes Greengage Standard, gallon	4.00	4.05	Anchois à l'huile (suivant format) doz.	1.60	4.50
Pêches jaunes, bte plate 1 ½ lb.	1.65	1.70	Prunes Egg, sirop épais, 2 lbs.	1.50	1.55	Caviar 1-8 lb. doz.	3.50	3.75
Pêches jaunes 2 lbs.	1.90	1.95	Prunes Egg, sirop épais, 2 ½ lbs.	1.80	1.85	Caviar 1-4 lb. doz.	6.75	7.65
Pêches jaunes 2 ½ lbs.	2.60	2.65	Prunes Egg, sirop épais, 3 lbs.	2.00	2.05	Caviar 1-2 lb. doz.	13.00	14.25
Pêches jaunes 3 lbs.	3.00	3.05	Raisin Niagara Blanc, Pres. 2 lbs.	1.40	1.45	Caviar 1 lb. doz.	25.00	25.50
Pêches jaunes entières, 3 lbs.	2.25	2.30	Raisin Niagara Blanc, Standard, gall.	3.50	3.55	Clams 1 lb. doz.	0.95	1.10
Pêches pelées, pie . . . gall.	6.00	6.05	Rhubarbe Preserved. 2 lbs.	1.75	1.80	Crabes séchés doz.	3.50	3.60
Pêches blanches . . . 2 lbs.	1.80	1.85	Rhubarbe Preserved. 3 lbs.	2.40	2.45	Crevettes (Shrimps) boîtes 1 lb.	0.00	1.75
Pêches blanches . . . 2 ½ lbs.	2.50	2.55	Rhubarbe gall.	3.25	3.30	Crevettes (Shrimps) boîtes 2 lbs.	0.00	3.50
Pêches blanches . . . 3 lbs.	2.75	2.80	Conserves de viandes			Crevettes séchées . 1 ½ lb.	0.00	3.25
Pêches Pie, non pelées, 3 lbs.	1.40	1.45	Bonne demande et prix bien tenus			Finnan Haddie doz.	1.00	1.25
Pêches Pie, non pelées, gal.	4.25	4.30	Par doz.			Harengs marinés, imp. "	1.20	1.30
Fruits Pie assortis, gall.			Corned Beef 1 lb.	1.50	1.55	Harengs aux Tom., imp. "	1.45	1.60
(ajouter 5 p. c.)			Corned Beef 2 lbs.	2.70	2.80	Harengs kippered, imp. "	1.45	1.60
Poires Flemish Beauty, 2 lbs.	1.65	1.70	Corned Beef 6 lbs.	8.50	8.75	Harengs imp., bte de 100. bte	1.70	1.75
Poires Flemish Beauty, 2 ½ lbs.	1.95	2.00	Corned Beef 14 lbs.	20.00	20.80	Harengs Canadiens, . . . doz.	0.95	1.00
Poires Flemish Beauty, 3 lbs.	2.10	2.15	Roastbeef 1 lb.	1.50	1.55	Homards, bte plate, 1 lb. "	3.25	5.00
Poires (Bartlett) . . . 2 lbs.	1.85	1.90	Roastbeef 2 lbs.	2.70	2.80	Homards, bte plate, 1-2 lb. "	1.90	2.40
Poires (Bartlett) . . . 2 ½ lbs.	2.15	2.20	Ready Lunch Beef . 1 lb.	1.55	1.60	Homards, bte haute, 1 lb. "	3.00	4.50
Poires (Bartlett) . . . 3 lbs.	2.30	2.35	Ready Lunch Beef . 2 lbs.	2.90	3.00	Hultres boîte 1 lb. "	1.25	1.30
Poires Pie pelées . . . gall.	4.00	4.05	Geneva Sausage . . . 1 lb.	1.80	1.85	Hultres boîte 2 lbs. "	2.40	2.50
Poires Pie, non pelées 3 lbs.	1.25	1.30	Geneva Sausage . . . 2 lbs.	3.25	3.35	Maquereaux Canadiens, . . .	1.10	1.15
Poires Pie, non pelées, gall.	3.50	3.55	Cambridge Sausage . 1 lb.	1.75	1.80	Royans aux truffes et aux achards bte	0.17	0.18
Poires, sirop clair, "Globe", 2 lbs.	1.25	0.00	Cambridge Sausage . 2 lbs.	3.00	3.10	Sardines canadiennes . cse	3.50	4.00
Poires, sirop clair, "Globe", 3 lbs.	1.85	0.00	English Brawn . . . 1 lb.	1.45	1.50	Sardines françaises, ¼ btes, bte	0.15	0.31
Pommes Standard . . . 3 lbs.	0.95	1.00	English Brawn . . . 2 lbs.	2.60	2.70	Sardines françaises, ¼ btes, bte	0.41	0.50
Pommes Standard . . . gall.	2.75	2.80	Lang. de boeuf . . . 1 ½ lb.	8.00	8.15	Sardines Norvège (¼ bte) cse	10.00	11.00
Pommes Preserved . . . gall.	4.20	4.25	Lang. de boeuf . . . 2 lbs.	8.50	8.65	Sardines Norvège (¼ bte) cse	17.00	18.00
Pommes Preserved . . . 3 lbs.	1.40	1.45	Lang. de boeuf . . . 2 ½ lbs.	9.50	9.70	Sardines Portugaises (¼ btes)	9.00	12.00
Prunes Damson, sirop clair, 2 lbs.	0.95	1.00	Lang. de boeuf . . . 3 lbs.	0.00	0.00	Sardines Portugaises (¼ btes)	15.00	16.00
Prunes Damson, sirop clair, 3 lbs.	1.35	1.40				Saumon rose Cohoes, Fraser River, boîte plate "	0.00	1.50
Prunes Damson, sirop épais, 2 lbs.	1.10	1.15				Saumon rouge (Sockeye)		
Prunes Damson, sirop épais, 2 ½ lbs.	1.75	1.80				Horse Shoe et Clover Leaf boîte haute, 1 lb. . . . doz.	0.00	2.02½

SEL WINDSOR — Lignes Complètes, toutes de haute qualité, en stock, ou livraison prompte en lots de char, directement de la manufacture.

VERRET, STEWART & CO., LIMITED
MONTREAL

Saumon rouge (Sockeye)			
Horse Shoe et Clover Leaf			
boîte plate, 1 lb. . . . doz.	0.00	2.17	
Saumon rouge (Sockeye)			
Horse Shoe et Clover Leaf			
boîte plate, 1-2 lb. . . . doz.	0.00	1.25	
Saumon rouge (Rivers' Inlet)			
boîte haute, 1 lb. . . . doz.	0.00	1.85	
Saumon du printemps, boîte			
haute, 1 lb. doz.	0.00	1.70	
Saumon de printemps, 1-2 lb.			
doz.	0.95	1.00	
Saumon Humpback, 1 lb. doz.	0.00	1.10	
Scallops 1 lb. doz.	2.00	2.10	
Smelts (Eperlans) aux épices, bte ronde, 1-2 lb. doz.	0.90	1.00	
Smelts à la moutarde, boîte			
ovale, 1-2 lb. doz.	0.95	1.05	
Smelts aux tomates, boîte			
ovale, 1-2 lb. doz.	0.95	1.05	
Sprats, 1/2 btes, cse 100 bts.	7.25	8.00	
Sprats, 3/4 btes, cse 100 bts	10.00	11.00	

POISSONS SALES, FUMES, Etc.

Un peu de demande pour poissons a-lés, mais il ne se fait pas d'affaires en poissons fumés ou séchés.

Nous cotons:

Finnan Haddies, bte 30 lbs, 1b	0.00	0.07
Harengs Labrador, quart. . .	0.00	5.75
Harengs Labrador, 1-2 qrt. . .	0.00	3.25
Harengs fumés (petits), bte	0.00	0.18
Morue verte No 1, moyenne,		
par quart	0.00	6.00
Morue verte No 1, moyenne,		
quantité moindre, 1b.	0.00	0.00
Morue No 2 qrt.	0.00	0.00
Morue, No 1, large . . . qrt.	0.00	0.00
Morue étuvée, cse 100 lbs.	0.00	6.00
Morue séchée, pqt 1 et 2lbs.	0.06	0.08
Morue effilochée, en paq. doz.	0.00	0.90
Truite Labrador No 1, 1/2 qrt.	0.00	6.00

LARDS ET JAMBONS

La demande est très bonne pour les lards américains, mais les affaires se trouvent forcément restreintes par l'absence de plusieurs marques recherchées des acheteurs. Les prix des deux seules marques actuellement sur le marché sont sans changement cette semaine.

Bonne demande pour les lards Canadiens qui se vendent encore aux anciens prix.

La demande pour les lards fumés et les jambons est assez satisfaisante.

Nous cotons:

Lards Américains

Lard Jones 19/35 morceaux . . .	25.50
Lard Woodlawn 34/45 morceaux	00.00
Lard Monarch 16/30 morceaux . .	25.50
Lard Swift 30/40 morceaux . . .	26.75
Lard Morris 40/50 morceaux . . .	00.00
Lard Armour 35/50 morceaux . . .	00.00
Lard Armour 50/60 morceaux . . .	00.00
Lard Riverside 46/60 morceaux . .	00.00
Lard Rialto 40/50 morceaux . . .	00.00

Lards Canadiens

Heavy Short Cut Mess . barils	24.50
Heavy Short Cut Mess, 1-2 baril	12.50
Selected Heavy Short Cut Bone-	
less	25.00
Short Cut, Back (Family Pork),	
barils	23.50
Short Cut Back, 1-2 barils . . .	12.00
Heavy Clear, brls.	23.00
Light Clear, brls.	21.50
Heavy Flank	23.00
Heavy Clear Fat Backs . . . brl.	25.50

Viandes fumées

Lard fumé, désossé . . . lb.	0.15	0.16
Lard fumé, non désossé . lb.	0.16	0.17
Jambons, 25 lbs. et au dessus	0.14	0.15
Jambons, 18 à 25 lbs. . . .	0.14	0.15

LE SUCRE

Redpath

est le

Modèle-Type au Canada

du

SUCRE RAFFINÉ.

MANUFACTURE PAR

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITED

MONTREAL

La Vente est Facile

quand le client spécifie l'article et le demande par son nom.

Un épicier ne perd jamais un client quand il lui vend *ce qu'il commande*.

C'est que le client ne demande que l'article auquel il a confiance.

Voilà pourquoi les **Conserves Clark** augmentent votre commerce.

On les demande si souvent que le fournisseur *sait* qu'il peut les recommander sans crainte.

Toutes les LIGNES sont bien annoncées.

Wm. CLARK, Manufacturier

MONTREAL

Jambons, 13 à 18 lbs.	0.15	0.15
Jambons, 10 à 13 lbs.	0.15	0.15

SAINDOUX

La demande est tranquille pour les saindoux purs et simplement passable pour les saindoux composés.

Prix fermes, sans changement.

Nous cotons:

Saindoux pur

En seaux de 20 lbs.	2.85	3.00
En tinettes de 20 lbs.	0.14	0.14
Canistres de 10 lbs. lb.	0.14	0.15
Canistres de 5 lbs. lb.	0.14	0.15
Canistres de 3 lbs. lb.	0.14	0.15

Saindoux composé

En seaux de 20 lbs.	2.20
Chaudières de 20 lbs.	2.10
Canistres de 10 lbs. lb.	0.11
Canistres de 5 lbs. lb.	0.11
Canistres de 3 lbs. lb.	0.11
Tierces lb.	0.10
1-2 quarts lb.	0.10
Tinettes, 50 lbs. lb.	0.10

FROMAGES CANADIENS

Les petits fromages d'environ 20 livres, se vendent aux épiciers au prix de 14c. la livre.

Le fromage d'Oka se vend, à la caisse, 22c. la livre et, en quantité moindre, 23c. la livre.

FROMAGES IMPORTES

On cote le fromage de Gruyère:

Cuveau de 4 fromages de 27 lbs. et cuveau de 2 fromages de 80 lbs., 24 1-2 à 27c. la lb.

Fromage entier de 27 lbs. ou de 80 lbs., 24 1-2 à 27 1-2c. la lb.

En quantité moindre 30c. la lb.

Le fromage de Roquefort se vend de 29 à 32c. la livre et le limbourg de 19 à 20c. la lb.

On cote encore:

Gorgonzola lb.	0.85
Edam lb.	0.85

PRODUITS CHIMIQUES ET DROGUES

Les boules à mites font momentanément défaut sur place.

Nous cotons:

Acide borique, brls. de 336 lbs., 1b.	0.08
" " quantité moindre, 1b.	0.10
Alun, barils de 336 lbs. lb.	0.01
Alun, barils de 112 lbs. lb.	0.02
Alun, quantité moindre lb.	0.03
Blanc de céruse, brls de 336 lbs.	
100 lbs.	0.70
Blanc de céruse, quantité moindre	
2 lbs.	0.01
Bois de campêche lb.	0.02
Borax en cristaux, brls de 336	
lbs. lb.	0.04
Borax en cristaux, brls de 112	
" " quantité moindre lb.	0.06
Borax en poudre, brls 112 lbs.	1b.
Boules à mites lb.	0.00
Camomille lb.	0.25
Campêche (Extrait de):	
Boîtes de 12 lbs. lb.	0.07
" 24 lbs., pqt. de 1 lb. "	0.08
" 24 lbs., pqt. de 1/2 lb. "	0.09
" 24 lbs., pqt. de 1/4 lb. "	0.11
" 24 lbs., les 3 gran-	
deurs assorties "	0.09
Camphre (en oz.) "	0.00
Carbonate d'ammoniaque, bls	
112 lbs. lb.	0.12
Carbonate d'ammoniaque, quan-	
tité moindre lb.	0.16
Cire blanche pure lb.	0.45
Couperose, bls 370 lbs. lb.	0.01
Couperose, quantité moindre, lb.	0.02
Gélatine rouge en feuilles . . . lb.	0.60

Gomme arabique lb.	0.18	
Houblon pressé lb.	0.12	0.15
Indigo de Madras lb.	0.60	
Lessis commun doz.	0.35	
Lessis commun grosse	3.75	
Plâtre à terre, sac 100 lbs.	0.70	
Résine blanche lb.	0.03	0.04
Résine G, suivant quantité, lb.	0.02	0.03
Salpêtre en cristaux, bls 112 lbs	0.05	
Salpêtre en cristaux, quantité moindre	0.06	
Sel d'Epsom, sacs 224 lbs.	0.01	
Sel d'Epsom, qté moindre	0.02	
Soda à pâte, 112 lbs.	0.00	1.85
Soda à laver:		
Sacs 224 lbs., 100 lbs.	0.75	0.80
1-2 sacs 112 lb., 100 lb.	0.80	0.85
Quarts 336 lb., 100 lb.	0.85	0.90
Barils 112 lb., baril.	0.95	1.00
Soude caustique, drums 750 lbs. lb	0.02	
Soude caustique en morceaux, kegs 50 lbs.	1.50	1.60
Soude caustique en morceaux, kegs 100 lbs.	0.00	2.75
Soufre en bâtons, brls 336 lbs lb.	0.02	
Soufre en bâtons, qté moindre lb.	0.03	
Soufre moulu, sacs 112 lbs.	1.65	1.70
Soufre moulu, qté moindre.	0.16	0.03
Tourteaux de lin moulu:		
1 à 9 sacs sac	0.00	1.90
10 à 19 sacs sac	0.00	1.85
20 sacs et plus sac	0.00	1.80
Vitriol, brls.	0.05	0.06
Vitriol, quantité moindre . . lb.	0.07	

BOUGIES ET CIERGES

Nous cotons :		
B Paraffine, 6 à la lb.	0.08	0.09
B Paraffine, 12 à la lb.	0.09	0.09
B Stéarine, 14 oz. 6 et 12	0.00	0.13
B Stéarine, 16 oz. 6 et 18	0.14	0.15
Cierges approuvés.	0.00	0.40
Cierges non approuvés	0.16	0.20

PLATS EN BOIS

Nous cotons :		
Ovales de 1/2 lb., crate	0.35	0.40
Ovales de 1 lb., crate	0.35	0.40
Ovales de 2 lbs., crate	0.40	0.45
Ovales de 3 lbs., crate	0.50	0.55
Ovales de 5 lbs., crate	0.60	0.65

TINETTES EN BOIS

Nous cotons :		
Tinettes à beurre, 70 lbs, pièce.	0.28	
Tinettes à beurre, 50 lbs, pièce.	0.24	
Tinettes en épINETTE, à beurre, 30 lbs., pièce.	0.21	
Tinettes en épINETTE blanche, 20 lbs., pièce.	0.19	
Tinettes à beurre, 10 lbs, pièce.	0.15	

EPINGLES A LINGE

Epingles ordinaires.		
Boîtes de 5 grosses.	0.65	
Epingles à ressort.		
Boîtes de 2 grosses.	0.90	

BALAIS

Nous cotons :		
Avec manches ordinaires.		
4 cordes.	3.75	4.20
3 cordes.	2.90	3.40
2 cordes.	0.00	2.50
Avec manches Bambou.		
4 cordes.	0.00	3.60
3 cordes.	0.00	3.40
A long manche.	2.50	2.75
D'enfants, 4 cordes	1.25	1.40
D'enfants, 3 cordes.	0.00	1.60
D'enfants, 2 cordes.	0.00	1.45
D'enfants, 1 corde.	(manque)	

"LA FAVORITE"

La Mine par excellence pour les poëles.
Elle donne un lustre permanent,
Ne tache pas les mains.

CIRAGE COON

La meilleure combinaison de cirage à chaussures, conserve le cuir et lui donne un lustre parfait.

PROTECTORINE

La meilleure graisse pour harnais, assouplit et conserve le cuir en le mettant à l'épreuve de l'eau.

Vernis "UNCLE SAM"

Donne à la chaussure un brillant étincelant et durable.

Ces produits sont en vente chez tous les Epiciers en gros. S'adresser au besoin à

Uncle Sam Dressing Co. Lanoraie, P. Q.

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.

L. J. GLADU, IMPORTATEUR

No. 28, Place Jacques-Cartier

Chocolat, Réglisses Gomme!

Biscuits, marque Viau Frères.

Venez!—Ecrivez!—ou téléphonez Mais 5389

Les personnes répondant aux annonceurs voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."

Le Client à Crédit:—Saluez-le!

Si vous faites crédit à un homme, et si vous vous trouvez "pincé," ne vous en prenez pas à votre malchance—soyez conséquent avec vous-même et ne jetez le blâme que sur vous. Car si vous n'avez pas un moyen de contrôler vos clients à crédit, c'est de votre faute, et il est excessivement facile de vous munir de

Livrets à Coupons Allison.

Voici Comment ils Fonctionnent :

Un homme vous demande du crédit. Vous le pensez bon. Donnez-lui un Livret à Coupons Allison de \$10.00. Faites-lui signer le reçu ou blanc de billet sur la couverture du livret, reçu que vous détachez et gardez. Chargez-lui \$10.00. Pas de difficulté. Quand il fait un achat de 10 cents, détachez un coupon de dix cents, et ainsi de suite jusqu'à ce que le livret soit épuisé. Il paie alors \$10.00 et obtient un autre livret. Pas de carnet de banque, pas de compte ouvert, pas de temps perdu, pas d'erreurs, pas de discussions.

Les Livrets à Coupons Allison sont reconnus partout comme les meilleurs.

En vente partout, dans toutes les maisons de gros.

Manufacturés par



ALLISON COUPON CO., INDIANAPOLIS, Ind.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

FICELLE ET CABLE DE COTON

Nous cotons :

Ficelle 4 brins.	0.20	0.25
Ficelle 3 brins.	0.16	0.17
Cable lb.	0.18	0.19
Corde à linge, 30 pds . doz.	0.75	
Corde à linge, 40 pds . doz.	0.90	
Corde à linge, 50 pds . doz.	1.20	
Corde à linge, 60 pds . doz.	1.50	
Coton à chandelle.	0.25	

PAPIER D'EMBALLAGE

On vend le papier Manilla 4 cents la livre et le papier brun 3 1-4c.

MECHES DE LAMPES ET BRULEURS

Nous cotons :

Mèches No 2.	0.20	
Mèches No 1.	0.14	
Mèches No 0.	0.12	
Brûleurs No 2.	0.85	
Brûleurs No 1.	0.65	
Brûleurs No 0.	0.65	

SAVON DE CASTILLE

Le savon de Marseille (ou Castille) se vend: le blanc de 7 1-2 à 9c et le marbré rouge de 8c à 9c.

GRAISSE A ROUES

On cote:

La grosse.	\$6.00	
Caisse de 4 doz.	0.52	0.54
Quantité moindre.	0.60	
Graisse au mica, doz.		
Boîtes de 1 lb.	0.90	0.95
Boîtes de 3 lbs.	2.40	2.50

HUILE D'OLIVE

Nous cotons l'huile de Loubon :

Pintes.	0.00	2.90
Chopines.	0.00	1.40
1-2 chopines.	0.00	0.75

HUILE DE CASTOR

Nous cotons :

Bouteilles de 1 oz.	\$3.60	\$0.35
Bouteilles de 2 oz.	5.00	0.45
Bouteilles de 3 oz.	6.00	0.55
Bouteilles de 4 oz.	7.25	0.65
Bouteilles de 1/2 chopine.	11.50	1.10
Bouteilles de 1 chopine.	17.50	1.60
Bouteilles de 1 pinte.	29.50	2.75
Estagnon, lb.	0.07	0.08
Quart, lb.	0.00	0.68
Moins d'un quart, gall.	0.00	1.00

HUILE DE FOIE DE MORUE

Nous cotons l'huile de foie de morue de Terre-Neuve, de \$0.90 à \$1.10 le gallon, suivant quantité et l'huile de foie de morue de Norvège, de \$1.90 à \$2.25.

HUILE DE COTON

Nous la cotons:

Au baril.	0.90	
Moins d'un baril.	1.20	

VASELINE

Nous cotons :

No 1, la grosse.	\$ 6.72, esc. 5 p
No 2, la grosse.	14.40, esc. 5 p
No 1, la doz.	0.60 net.
No 2, la doz.	1.25, net.

HUILE DE PETROLE

Nous cotons :

Pratt's Astral Oil.	0.25	
Standard Acme.	0.15	
Silver Star.	0.15	

GRAINS ET FARINES

Les derniers avis télégraphiques co-
tente comme suit les marchés d'Europe:

Londres:—

Blé en transit: ferme.	
Blé du printemps	
Manitoba No 1 du Nord (avril) 0 s 0 d	
Manitoba No 2 du Nord (juin) 42 9 q	
Manitoba No 3 du Nord (mai) 0 s 0 d	
Maïs en transit: soutenu.	
Américain mélangé 0 s 0 d	

Liverpool:—

Blé disponible: ferme.	
Manitoba No 1 du Nord (prin- temps) 0 s 0 d	
Manitoba No 3 (printemps) . 9 s 3 d	
Blé dur No 2 9 s 5½d	
Futur blé: soutenu.	
Mai 9 s 2 d	
Juillet 9 s 2½d	
Futur maïs: soutenu.	
Juillet 5 s 5½d	
Américain mélangé, nouv. . 0 s 0 d	
Américain, mélangé ancien . 0 s 0 d	

Paris:—

Blé: soutenu.	
Mai 26.25	
Septembre-décembre 24.10	
Farine: soutenue.	
Mai 33.45	
Septembre-décembre 31.90	

Marché de Chicago

Mercredi, les prix du blé ont subi une brusque avance à l'ouverture du marché, à cause de l'empressement des acheteurs à court terme à se couvrir, ce qui était dû à la sécheresse continue dans le Kansas; mais ce mouvement produisit de nombreuses ventes en réalisation qui eurent pour résultat une perte de tous les premiers gains, bien que l'option de maïs ait dépassé le plus haut prix atteint pendant l'année, \$1.29½.

En clôture, le blé-d'Inde était soutenu et l'avoine ferme.

	Mal.	Juil.
Blé	1.28	1.15½
Blé-d'Inde	71½	69
Avoine	57½	50½

Marché de Montréal

Les prix des grains sont à la hausse; le blé est à prix plus élevé que la semaine dernière et très ferme sur tous les marchés primaires. Maintenant que l'option de maïs est liquidée, on se rend compte que la rareté du blé disponible a été la cause dominante de l'élévation des prix et que la spéculation n'a pas été l'unique cause des hausses récentes.

L'avoine est également ferme et à la hausse avec courant d'affaires modéré.

Le marché des grains dans l'ensemble est ferme.

Les farines de blé sont tranquilles et fermes à nos cotes ci-dessous.

Les issues de blé sont également fermes avec un bon courant d'affaires.

En farines d'avoine roulée, le marché est tranquille, mais ferme.

Grains

Blé du Nord No 1	1.31	1.32
Blé du Nord No 2	1.29	1.30
Blé du Nord No 3	1.26	1.27
Blé du Nord (feed) (par eau)	0.95	0.96
Avoine Man. No 2	0.52	0.52½
Avoine Man. No 3	0.50	0.50½
Avoine Man. (feed No 1 ex- tra)	0.51	0.51½

“Elite”

CHOCOLAT

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.

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL

**Première
Communion**

Magnifique assortiment d'images, médailles, chapelets, étuis, livres de prières, Brasards et insignes, etc., etc.

Petit recueil de conseils et prières, à l'usage des enfants de la première communion.

LA COMPAGNIE

J. B. ROLLAND & FILS,

14, rue St-Vincent, MONTREAL

Robinson's

Patent **Barley**

Servez-vous du Robinson's Barley. Le meilleur aliment pour les Enfants et les Invalides. Spécialité pour la chaleur d'été. Gros échantillon gratis sur demande de

FRANK MAGOR & CO.

403 Rue St-Paul MONTREAL

Avoine feed No 1	0.50½	0.51
Avoine Qué. et Ont. No 2	0.50½	0.51
Avoine Qué. et Ont. No 3	0.49½	0.50
Avoine Qué. et Ont. No 4	0.48½	0.49
Orge à moulée	0.59½	0.60
Séigle	0.82	0.85
Pois No 2, ordinaires	1.05	1.06
Sarrasin	0.69½	0.70
Blé-d'Inde No 3, jaune	0.80	0.81

Farines

Patentes du printemps, premières 2 sacs	0.00	6.10
Patentes du printemps, secondes 2 sacs	0.00	5.60
Patentes d'hiver 2 sacs	0.00	5.75
Straight rollers baril	5.50	5.60
Forte à boulanger 2 sacs	0.00	5.75
Farine de blé-d'Inde sac	0.00	2.05
Farine à pâtisserie sac	0.00	2.65

Farines d'avoine

Avoine roulée sac 90 lbs.	0.00	2.50
Avoine roulée baril	5.05	5.25

Issues de blé en sacs

Son Manitoba, au char, ton	22.00	23.00
Grû Manitoba, au char, ton	24.00	25.00
Son d'Ontario, au char, ton	23.00	24.00
Grû d'Ontario, au char, ton	24.50	25.00
Moulée au char	28.00	35.00

FROMAGE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 23 avril 1909.

Le marché est indubitablement plus facile à cause de la demande modérée et des prix moins élevés du fromage Canadien (3/0 de moins dans la semaine), en raison aussi de ce que les commerçants forcent les ventes. Le fromage de Nouvelle-Zélande n'est pas à plus bas prix, mais il y a entente entre vendeurs et acheteurs. Il n'est pas naturel que les prix soient plus faciles à cette époque de l'année, étant donné surtout que nous sommes informés qu'un certain nombre de manufactures du Canada font du fromage et que les premières consignations sont attendues ici sous peu.

Nous cotons:

Canadien, choix, blanc	61/6 à 63/0
Canadien, choix, coloré	66 0 à 67/0
Nouv.-Zélande, blanc, choix (ex-London)	60/0 à 61/0
Nouv.-Zélande, coloré, choix (ex-London)	63/0 à 64/0

* * *

MM. Mills & Sparrow, nous écrivent de Londres, à la date du 23 avril 1909.

Demande de consommation soutenue pour le fromage de Nouvelle-Zélande. Le prix du fromage coloré n'est pas tout à fait aussi ferme que la semaine précédente.

Nous cotons:

Nouvelle-Zélande, haut choix, blanc	60 0 à 61/0
Nouvelle-Zélande, haut choix, coloré	63/0 à 64/0

Marchés d'Ontario

Belleville, 29 avril—Offert 222 boîtes blanc et 340 coloré. Vendu 155 boîtes blanc à 117-16c. et 55 boîtes coloré à 113-8c.

Kingston, 29 avril—Vendu 50 boîtes à 11 1-8c.

Winchester, 29 avril—Offert 80 boîtes blanc et 150 coloré. Vendu quelques boîtes à 11 1-8c.

Picton, 30 avril—Offert 236 boîtes coloré. Vendu 128 boîtes à 11 1-4c.
 Napanee, 30 avril—Offert et vendu 260 boîtes coloré à 11 5-16c.
 Cornwall, 1er mai—Offert 141 boîtes. Vendu 126 boîtes à 11 1-4c.
 London, 1er mai—Offert 127 boîtes. Vendu 87 boîtes coloré à 11 3-8c.
 Campbellford, 4 mai—Offert 520 boîtes. Vendu 278 boîtes à 11 9-16c.
 Woodstock, 5 mai—Offert 600 boîtes. Vendu la plus grande partie à 11 1-2c., 11 3-4c.
 Sterling, 5 mai—Offert et vendu 401 boîtes à 11 9-16c.

Marchés de Québec

Cowansville, 1er mai—Offert et vendu 20 boîtes coloré à 11c.

Marché de Montréal

Les arrivages de fromage augmentent assez sensiblement, mais le marché reste ferme aux environs de 11 1-2c.

BEURRE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 23 avril 1909.
 Les affaires tranquilles signalées la semaine dernière continuent et, d'une manière générale, les valeurs à peu près sans changement. Il ne semble pas qu'il y ait beaucoup d'espoir que les prix montent, à cause de la forte accumulation de beurre à Londres; de plus nous recevons en ce moment de plus grandes quantités de beurre d'Irlande et de Sibérie. Les qualités inférieures se vendent mal.

Nous cotons:

Ladies des Etats (manque)
 Renovated, choix (manque)
 Irlande, crèmerie, choix . . 102/0 à 104/0
 Canada, crèmerie, choix . . . 90/0 à 94/0
 Australe, choix 98/0 à 100/0
 Nouvelle-Zélande, choix . . 102/0 à 103/0
 Sibérie, crèmerie, choix . . 98/0 à 100/0
 Argentine, choix 98/0 à 100/0
 Danois, crèmerie en barils
 choix et surchoix 108/0 à 110/0

MM. Mills & Sparrow, nous écrivent de Londres, à la date du 23 avril 1909:
 Le temps a été très favorable aux pâturages pendant la semaine dernière, quelques petites pluies fines ayant été suivies de belles journées ensoleillées.
Beurre Danois. — Pas de changement de prix.
Beurre de Sibérie. — Les prix restent les mêmes. La qualité est au-dessus de la moyenne; quelques beurres de crèmerie sont particulièrement fins et réellement à bon marché relativement à d'autres beurres.
Beurre français. — Les agents sont anxieux de vendre ce beurre, car sa quantité augmente rapidement. Les prix ont été réduits de 6d. par douzaine pour les rouleaux de beurre frais (sans sel), de 4d. par cwt. pour les paniers de beurre salé et de 5d. par cwt. pour le beurre sans sel.
Beurre d'Australie. — Le steamer "Ortona" est arrivé et l'odeur des pommes a de nouveau pénétré dans le compartiment du beurre. Le dommage n'est que léger. Le marché est soutenu pour le beurre de haut choix.
Beurre de Nouvelle-Zélande. — Le beurre de haut choix est soutenu et se vend bien, mais les marques d'une saveur indifférente sont négligées.

Nous cotons:
 Danemark 106/0 à 108/0
 France 88/0, 96/0, 104/0 à 112/0
 Russie et Sibérie, haut choix,
 96/0 à 98/0
 Russie et Sibérie, choix . . . 92/0 à 94/0
 Russie et Sibérie, entrepôt. 74/0 à 82/0
 Victoria, haut choix,
 salé 96/0 à 98/0
 Victoria, haut choix,
 sans sel (manque)
 Victoria, bon à choix,
 salé 90/0 à 92/0
 Nouvelle Galles du Sud, haut,
 choix, salé 94/0 à 96/0
 Nouvelle-Galles du Sud, haut
 choix, sans sel 96/0 à 98/0
 Nouvelle Galles du Sud,
 bon, à choix, salé 88/0 à 92/0
 Queensland, haut choix,
 salé 94/0 à 96/0
 Queensland, haut choix,
 sans sel 96/0 à 98/0
 Queensland, bon à choix,
 salé 88/0 à 92/0
 Nouvelle-Zélande, haut
 choix 98/0, 100/0 à 101/0
 Nouvelle-Zélande, se
 conds 92/0 à 96/0
 Nouvelle-Zélande, sans sel . 100/0 à 102/0
 Argentine, haut choix,
 salé 96/0 à 98/0
 Argentine, choix salé 94/0
 Argentine, haut choix, non
 salé 98/0 à 100/0

Marché de Québec

Cowansville, 1er mai—Offert 706 boîtes. Vendu 379 boîtes à 24 1-4c., 267 à 24 1-8c., 30 à 24 3-8c. et 30 à 24c.
 St-Hyacinthe, 1er mai—Vendu 303 boîtes à 23c.

Marché de Montréal

Aux prix auxquels on a payé le beurre jusqu'à présent, il ne faut pas songer à exporter la nouvelle production.
 Il y a peut-être une raison de spéculation dans les hauts prix récemment payés aux producteurs. Quelques négociants, avaient en mains d'assez fortes quantités de vieux beurre et il ne leur convenait pas de le sacrifier à trop grosse perte en payant le beurre nouveau à un prix moindre que celui auquel ils ont acheté au début de cette saison. Mais maintenant que pratiquement il n'existe plus de vieux beurre sur le marché il y a une forte tendance à la baisse et, si nous sommes bien informés, les prix auxquels les producteurs peuvent prétendre à la fin de cette semaine ne dépasseront pas 22 à 22 1-2c.

OEUFS

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, à la date du 23 avril 1909.
 Affaires modérées.
 Nous cotons:
 Oeufs d'Irlande 7/6 à 8/0
 Oeufs du Danemark 7/9 à 8/3
 Oeufs d'Egypte 5/6 à 5/9

Marché de Montréal

Le marché est soutenu aux prix de 19½ à 20c. la douzaine, à la caisse, avec bonne demande.

LEGUMES

Aubergines la doz. 0.00 0.00
 Betteraves nouvelles, la doz. 0.00 1.00
 Betteraves le sac 0.00 0.75
 Carottes le sac 0.00 1.25

Carottes nouvelles, la doz. 0.00 1.00
 Céleri de Floride . le crate 0.00 3.25
 Champignons lb. 0.00 0.75
 Choux-fleurs la manne 0.00 7.00
 Choux le quart 3.00 3.50
 Choux, nouveaux . le crate 0.00 2.25
 Concombres la doz. 1.50 1.75
 Cresson doz. paquet 0.00 0.60
 Echalottes la doz. ppts. 0.00 0.20
 Epinars le quart 0.00 3.75
 Fèves vertes et jaunes,
 le panier 3.00 3.50
 Navets le sac 0.50 0.75
 Oignons Américains . le sac 0.00 2.75
 Oignons jaunes, sac 0.00 2.00
 Oignons rouges . . . le sac 0.00 2.75
 Oignons rouges . . le quart 0.00 4.00
 Panais le sac 0.00 1.00
 Patates (au détail), le sac
 90 lbs. 1.10 1.20
 Patates (en gros), le sac
 90 lbs. 0.90 1.00
 Patates nouvelles . . la lb. 0.00 0.05
 Patates sucrées . le panier 0.00 0.00
 Persil la doz. 0.50 0.80
 Piment le panier 0.00 0.75
 Poireaux la doz. pqt. 0.00 0.25
 Radis la doz. 0.20 0.25
 Raifort la lb. 0.15 0.20
 Rhubarbe la doz. 1.00 1.75
 Salade de Boston . . la bte 0.00 3.00
 Salade de Waterloo . la bte 1.50 1.60
 Salsifis la doz. de ppts. 0.00 0.50
 Tomates de Floride, le crate 2.75 3.25

FRUITS VERTS

Ananas cse 2.25 2.75
 Bananes, régime (en
 crate) 1.50 2.00
 Citrons Messine (300s.), bte 2.50 2.75
 Fraises le caseau 0.20 0.25
 Limons la bte 0.00 1.00
 Oranges Valence (420s.) . . 0.00 4.50
 Oranges Valence (714s.) . . 0.00 5.50
 Oranges Navels . . . bote 2.75 3.50
 Oranges de Cuba, la caisse 0.00 2.50
 Pamplémousses . . le crate 0.00 6.00
 Pommes No 1 baril 5.50 6.50

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 22 avril 1909.
 Comme la saison des pommes américaines et canadiennes est virtuellement terminée, l'attention se porte sur le premier arrivage de pommes de Tasmanie et du Sud de l'Australie. Environ 5,000 caisses ont été vendues hier, l'ensemble rapportant une moyenne de 8/6 à 10/3 par caisse.

PRIX A L'ENCAIN

	Vendredi 16 Avril s. d.	Lundi 19 Avril s. d.	Mercredi 21 Avril s. d.
Nouv.-Ecosse—Baril			
Nonpareil	10 6	7 6	10 6
Ben Davies	19 9		
Tasmanian bte			8 0
Sud de l'Aus- tralie			10 0

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Bonne demande et prix fermes en raison du peu d'approvisionnements sur place.
 Nous cotons à la tonne, en lot de char sur rails, à Montréal:
 Foin pressé No 1 12.50 13.00
 Foin pressé No 2, extra . . . 11.50 12.00
 Foin pressé No 2, ord. 10.00 10.50
 Foin mélangé de trèfle . . . 8.50 9.00
 Trèfle pur 7.50 8.00
 Paille d'avoine 6.00 6.50

PEAUX VERTES

Le demande est assez bonne et les prix restent sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeuf de la ville No 1, 9c.; No 2, 8c.; No 3, 7c.; boeufs de la campagne, No 1, 9c.; No 2, 8c.; No 3, 7c. Veau No 1, 15c.; No 2, 14c.; mouton, \$1; cheval, \$1.50 à \$2.

LA HAUSSE DU BLE

(Du Marché Français).

Au moment où un fléchissement se produisait sur les marchés européens, baisse pouvant paraître un signe de détente pour ceux qui ne sont pas au courant des faits et gestes audacieux des spéculateurs américains, un de nos confrères belges, craignant qu'une détente ne puisse se produire, soulageant les populations européennes du malaise qui les étroit, vient de se livrer à une étude de la situation mondiale. Jamais, il ne nous avait été donné d'entendre célébrer en termes si élogieux les instigateurs d'un mouvement à la hausse, qui, par leurs intrigues et grâce aux capitaux dont ils disposent, ont pu semer la panique dans les milieux commerciaux et industriels, non seulement du Nouveau-Monde, mais aussi de l'Ancien Continent. Aussi nous paraît-il instructif de reproduire les appréciations de notre confrère qui permettront à tous les intéressés de se rendre compte jusqu'où peut aller cette crédulité humaine que certains ne craignent pas d'exploiter pour se créer une fortune sur la ruine des autres. Voici, en effet, comment est exposée la situation:

Le blé hausse toujours; la farine suit et bientôt le pain sera à un prix inabordable pour la grande masse des consommateurs. Sur la crise générale du commerce qui s'éteint vient se greffer une crise spéciale frappant la nourriture des ouvriers et leur rendant la vie plus misérable encore. Et les récriminations de naître, de s'élever, de grossir, pour devenir un concert de malédictions contre ces égoïstes capitalistes, contre ces impitoyables accapareurs, contre ces infâmes spéculateurs qui affament les pauvres gens des deux mondes. Ces criminels seraient représentés par un Américain, nommé Patten surnommé le roi des grains, qui aurait emmagasiné d'énormes stocks de froment, fait la hausse et ne daignerait écouler une minime partie de ses réserves qu'à des prix de plus en plus élevés. Qu'en ce moment M. Patten soit le maître du marché des froments, cela semble certain, mais cela prouve tout simplement que le roi des grains a été plus intelligent, mieux informé et plus entreprenant que les meuniers européens, lesquels ont péché par une trop grande prudence, ne se sont pas

tenus au courant de l'état des récoltes et veulent rejeter sur d'autres les conséquences de leur imprévoyance. Le spéculateur Patten a escompté une pénurie de froment qui n'est pas son fait et que d'autres n'ont pas pu voir. Il empêche, en régularisant le marché à son bénéfice personnel, que la disette, très sensible maintenant, ne se change en famine, avant que les récoltes prochaines ne viennent contrebalancer le déficit actuel. On ne s'imagine pas quelle est la formidable quantité de froment qu'il nous faut pour

répondre aux demandes des consommateurs. On a calculé que la seule meunerie belge requiert chaque jour 40,000 sacs de froment de cent kilos. (220 livres) chacun, soit 4 millions de kilogrammes (8, 800,000 livres) quotidiennement. La consommation de l'Europe entière est estimée à 1,250,000 quarts de froment, par semaine. Le quarter vaut 480 livres; la consommation moyenne européenne par semaine est donc de 600 millions de livres.

(A suivre).

PURITY, MEDALLION, = THREE STARS, =

Trois Marques de
Farine sur lesquelles
on peut compter.

Western Canada Flour Mills Co., Limited

TORONTO. MONTREAL. ST-JOHN, N. B. WINNIPEG. BRANDON.

Daoust, Lalonde & Cie.

Manufacturiers de Chaussures, et Agents
pour les Claques Jacques-Cartier.

Ils sont les seuls fabricants des célèbres marques
de chaussures "PARIS" et "ROCK BOTTOM."

En outre de la manufacture de chaussures, ils
fabriquent aussi tout leur cuir pour la chaussure
"ROCK BOTTOM" à leur tannerie de la rue d'Iber-
ville à Montréal.

Daoust, Lalonde & Cie.

49 CARRE VICTORIA, MONTREAL.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation
parfaite. Température appropriée à la na-
ture 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.

O. M. GOULD, GÉRANT.

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.

WALTER BAKER & CO., LTD.,
La lb.

Chocolat, Prime No 1, bte 12 lbs., pains de ¼ lb. et ½ lb.	0.38
Chocolat à la Vanille, bte de 6 lbs.	0.47
German Sweet, boîte de 6 lbs.	0.28
Breakfast Cocoa, bte de 1-5, ¼, ½, 1 et 5 lbs.	0.41
Cracked Cocoa, bte de ½ lb. bte de 12 lbs., Ex. sac de 6 lbs.	0.34
Chocolat sucré, Caracas, bte de 6 lbs.	0.35
Soluble Cocoa (Soda chaud ou froid), boîtes de 1 lb.	0.38
Caracas Tablets, 100 paquets la bte 5 noués ensemble	3.00
Chocolat sucré, Auto, bte de 6 lbs. Ex. 3 lbs.	0.35

Ces prix 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

Marque "Challenge" (4 doz.)	4.00	1.00
Crème Condensée.		
Marque "Peerless"	4.70	1.20

BRODIE & HARVIE
Montréal

Farines préparées de Brodie. la doz		
Red XXX pqts de 6 lbs.	3.00	
Red XXX pqts de 3 lbs.	1.55	
Superb pqts de 6 lbs.	2.80	
Superb pqts de 3 lbs.	1.45	
Crescent pqts de 6 lbs.	2.60	
Crescent pqts de 3 lbs.	1.35	



The Blue Ribbon Tea Co.
Montreal

	Gros.	Détail.
Yellow Label, 1's	0.20	0.25
Yellow Label, 1-2's	0.21	0.26
Green Label, 1's and 1-2's	0.24	0.30
Blue Label, 1's and 1-2's	0.25	0.35
Red Label, 1's, ½'s, ¼'s et 1/8's	0.30	0.40
White Label, 1's and 1-2's	0.35	0.50
Gold Label, 1's and 1-2's	0.42	0.60
Purple Label, 1-2's and 1-4's	0.55	0.80
Embossed, 1-2's and 1-4's	0.70	1.00

L. CHAPUT, FILS & CIE,
Montréal

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
3 Diamonds. qts	10.50	10.25
* pts	12.00	11.75
Fluted. 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
1846. qts	45.00	00.00

Au Commerce:

Savez-vous pourquoi le

Thé de Ceylan?

déplace si rapidement les Thés Maigres, Légers, ici, en Amérique?

(Augmentation de Trois Millions Trois-Quarts en expéditions Directes seulement, en 1908 sur 1907.)

- Premièrement: Parce qu'il faut un Thé Fort ayant beaucoup de Corps pour satisfaire le Palais Connaisseur en Thé;
- Deuxièmement: Parce qu'il a une Saveur Piquante;
- Troisièmement: Parce que son Excellence est invariable, et
- Quatrièmement: Parce qu'il est Bon Marché, sans tenir compte du Coût.

Une Livre de Thé de Ceylan fait deux fois l'usage du Thé Maigre, Léger.

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
★★★	qts	5.50
★★★	pts	6.50
16 flasks		6.50
24 flasks		6.00
32 flasks		6.75
48 flasks		7.00
★★★ ¼ bouteilles		7.00
Cognac Gonzales, Staub & Cie.		La cse
Quarts.		9.00
Pints		10.00
24 flasks		10.00
48 flasks		10.00
★	qts	11.50
★★★	qts	14.00
V. S. O.	qts	15.50
V. S. O. P.	qts	18.25
Cognac V. Pinot & Cie		La cse
★★★	qts	6.25
★★★	pts	7.25
16 flasks		7.25
24 flasks		7.25
32 flasks		7.50
48 flasks		7.75
★★★ ¼ bouteille		7.75
V. O.	qts	7.25
V. O.	pts	8.25
Rhums.		
Lion	qts	9.00

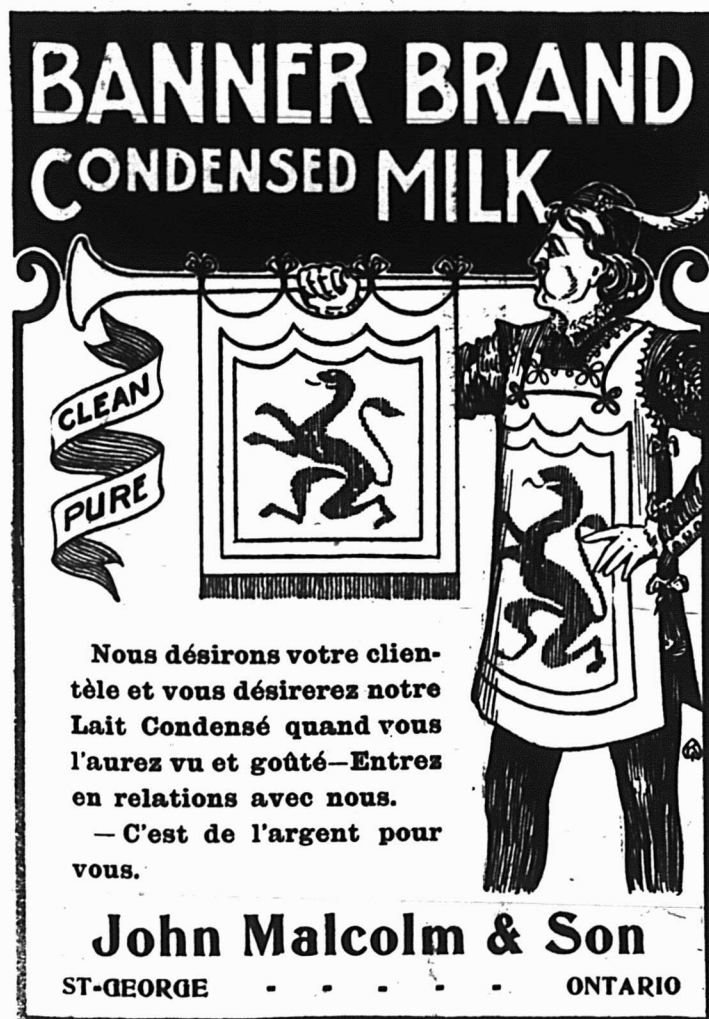
Lion	pts	10.00
Tom & Topsy	qts	7.50
Tom & Topsy	pts	8.50
Sambo	qts	7.50
Sambo	pts	8.25
Sambo, ¼ bouteilles		9.25
Tiger	qts	8.00
Tiger	pts	9.50
Thé Noir Ceylan "Owl"		La lb
No 5. 1 lb. 30 lbs. par pqt.		20c
No 5. ½ lb. 30 lbs. par pqt.		21c
No 10. 1 lb. 30 lbs. par cse		26c
No 10. ½ lb. 30 lbs. par cse		27c
No 15. 1 lb. 30 lbs. par cse		32c
No 15. ½ lb. 30 lbs. par cse		33c
No 30. 1 lb. et ½ lb. 30 lbs. par cse		40c
Thé Vert Ceylan "Owl"		La lb
No 5. 1 lb. 50 lbs. par cse		20c
No 5. ½ lb. 50 lbs. par cse		21c
No 10. 1 lb. 30 lbs. par cse		24c
Thé Mélangé "Owl"		La lb
No 5. 1 lb. 30 lbs. par cse		24c
No 5. ½ lb. 30 lbs. par cse		25c
Vin Tonique Dubonnet.		La cse
12 litres		10.00
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
Ainslie	Extra Special	12.50
Ainslie	Clynelish (smoky)	13.00
Ainslie	Liqueur	13.00
Ainslie	Special Liqueur	16.00
Ainslie	All Malt Liqueur	15.00
Big Ben	qts	11.00 10.75	

WILLIAM CLARK
Montréal

Conserves		La doz
Compressed Corned Beef	1s	1.50
Compressed Corned Beef	2s	2.70
Compressed Corned Beef	6s	8.50
Compressed Corned Beef	14s	20.00
Ready Lunch Beef	1s \$1.55 2s	2.90
Geneva Sausage	1s 1.80 2s	3.25
Cambridge Sausage	1s 2.00 2s	3.50
English Brawn	1s 1.45 2s	2.60
Boneless Pigs Feet	1s 1.45 2s	2.60
Sliced Smoked Beef	½s 1.50 1s	2.00
Roast Beef	1s 1.50 2s	2.70
Pork and Beans, sauce tomate	1s	0.50
Pork and Beans, sauce tomate	2s	0.80
Pork and Beans, sauce tomate	3s	1.00
Pork and Beans Plain	1s	0.50
Pork and Beans Plain	2s	0.80
Pork and Beans Plain	3s	1.00
Pork and Beans, Chili sauce	1s	0.50
Pork and Beans, Chili sauce	2s	0.83
Pork and Beans, Chili sauce	3s	1.00
Veal and Ham patés	½s	1.10
Ox Tongue (whole)	1½s	8.00
Ox Tongue (whole)	2 s	8.50

BANNER BRAND CONDENSED MILK



**CLEAN
PURE**

Nous désirons votre clientèle et vous désirerez notre Lait Condensé quand vous l'aurez vu et goûté—Entrez en relations avec nous.
— C'est de l'argent pour vous.

John Malcolm & Son
ST-GEORGE ONTARIO



LA VENTE DES
FLY PADS
DE
WILSON

Augmente chaque année et est maintenant de nombreuses fois plus considérable que celle de tous les autres poisons à mouches combinés.

**EN VENTE CHEZ TOUS LES
EPICIERS EN GROS**

Ox Tongue (whole)	2½	9.50
Lunch Tongue	1s	3.30 2s 6.60
Tongue Lunch	1s	2.75
Jellied Veal	1s	1.50 2s 2.75
Potted Meats		La doz.
Ham, Tongue, Beef and Veal,	½s	0.50 ½s 1.00
Tongue, Ham and Veal	½s	1.20
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 \$1.00 2s 1.95 3s 2.90 4s 3.90 5s 4.90		

COMMON SENSE MFG. CO.,



Toronto
Rats, Souris,
Coquerelles, Punaises.

Grandeur à 25c.	La doz.	1.75
Grandeur à 50c.	"	3.50
Grandeur à \$1	"	8.00

J. M. DOUGLAS & CO.
Montréal

Bleus à laver. La lb



"Blueol", boîtes
10 lbs, 50 ppts
de 4 carrés. 15c
"Sapphire",
boîtes de 14 lbs,
ppts de ¼ lb.,
12½c.
"Union", boîtes
de 14 lbs, ppts
de ½ et 1 lb, 10c.

Bourgognes Blancs, F. Chauvenet.		
	qts.	pts.
Chablis Supérieur	7.25	8.25
Bourgognes Mousseux, F. Chauvenet.		
"White Cap", Ultra Sec	22.00	24.00
"Pink Cap", Vin des Dames	22.00	24.00
"Red Cap", Extra Sec	22.00	24.00
Bourgognes Rouges, F. Chauvenet.		
Clos de Vougeot	27.50	28.50
Chambertin	18.50	19.50
Romanée	18.50	19.50
Corton (Clos du Roi)	15.50	16.50
Nuits	13.00	14.00
Volnay	12.50	13.50
Pommard	11.50	12.50
Beaune	10.00	11.00
Moulin à Vent, vieux Macon.	9.00	10.00
Beaujolais	7.00	8.00
Macon (Cholx)	6.50	7.50
Champagne Lemay & Cie		
		La doz
Quarts		12.00
Pints		7.00
Half Pints		4.00
Cognac Otard, Dupuy & Co.		
		La cse
Special	qts	9.50
★	qts	12.00
★★	qts	14.00

★★★	qts	16.00
V. S. O. P.	qts	17.50
Au gallon depuis		5.00
Madère, Rutherford & Browne.		
Au gallon	de 2.50 à	10.00
Gin Burnett.		
		La cse
London Dry		7.50
Old Tom		7.50
Sparkling Saumur, Ackerman-		
Laurance.		
	qts.	pts
Dry Royal	15.75	16.75
1-2 pts., paniers 1 doz. 4		
paniers au paquet.		18.00
Vin Tonique.		
		La cse
Red Heart		9.00
Whiskey Ecossais, John Dewar & Sons.		
		La cse
Special	qts.	9.25
Blue Label	qts.	9.75
Special Liqueur, White Label	qts.	12.50
Extra Special Liqueur	qts.	16.50
Liqueurs Peter Heering		
		La cse
Cherry Brandy		13.00
Oporto. De La Force, Sons & Co.		
		La cse
Antique.		8.00
Trocadero		9.00
Royal Palace		16.50
Au gallon	2.50 à	16.00

Aidez à vos affaires du printemps en tenant une bonne ligne de

Marinades et Condiments Marque Sterling

Rien de meilleur que ces marchandises bien connues, de manufacture canadienne, ne peut se trouver nulle part.

Donnez un ordre à votre marchand en gros ou directement à

The **T. A. LYTLE** Co., Ltd.
Sterling Road, Toronto, Canada

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 épici-er de gros du Canada,—

Levure Jersey Cream,

la meilleure au monde.

J. A. TAYLOR

Agent, Montréal.

N. K. FAIRBANK COMPANY

Montréal



Prix du Saïndoux
Composé, Marque
BOAR'S HEAD.

Tierces	0.10½
Demi-quarts	0.10½
Tinnettes 60 lbs.	0.10½
Seaux en bois, 20 lbs.	2.20
Chaudières, 20 lbs.	2.10
Caisées, 3 lbs. lb.	0.11½
Caisées, 5 lbs. lb.	0.11½
Caisées, 10 lbs. lb.	0.11½

E. W. GILLETT CO., LTD.

Toronto, Ont.

Royal Yeast.



Boîtes 36 paquets à
5c . . . la boîte 1.10

Poudre à Pâte "Magic"



	La doz
6 doz. de 5c	0.40
4 doz. de 4 oz.	0.60
4 doz de 6 oz.	0.75
4 doz de 8 oz.	9¢
4 doz de 12 oz.	1.10
2 doz de 12 oz.	1.45
4 doz de 16 oz.	1.65
2 doz de 16 oz.	1.70
1 doz de 2½ lbs.	4.10
1 doz de 5 lbs.	7.30
1 doz de 16 oz.	La case
1 doz de 12 oz.	4.55
2 doz de 6 oz.	

Lessive en Poudre.



	La case
4 doz à la caisse	3.60
3 caisses	3.50
5 caisses ou plus	3.40
	La case
Soda "Magic"	
No 1 caisse.	
60 ppts de 1 lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 2 caisse 120 ppts de ½ lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 3 caisse 30 ppts de 1 lb.	} 2.75
60 ppts de ½ lb.	
5 caisses	2.60
No 5 caisse 100 ppts de 10 oz.	2.85
5 caisses	2.75

GUNN, LANGLOIS & CO., Limited,



Prix du saïndoux
composé, marque East-
first.

Montréal.

Tierces	0.10½
Demi quarts	0.10½
Tinnettes 60 lbs.	0.10½
Seaux en bois, 20 lbs.	2.20
Chaudières, 20 lbs.	2.10
Caisées, 3 lbs. lb.	0.11½
Caisées, 5 lbs. lb.	0.11½
Caisées, 10 lbs. lb.	0.11½

THE B. HOUDE CO.
Québec

Les plus grands manufacturiers de ta-
bacs coupés en Canada. Manufacturiers
de tabac coupés pour fumer, chiquer, à
cigarettes, ainsi que tabacs à Prier.
Prix et informations sur demande.

IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF
CANADA, Limited

Cigarettes.	Le 1000
Richmond Straight Out	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 ordinaires	12.25
Dardanelles, bouts en liège ou en argent	12.50
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
Tabacs coupés.	la lb
Old Chum	10s 0.79
Lord Stanley, Tins ½ lb.	1.05
Meerschaum	10s 0.79
Athlete Mixture, Tins ½ et ¼ lb.	1.35
Old Gold	12s 0.95
Seal of North Carolina	12s 0.95
Duke's Mixture (Cut Plug)	0.82

Papa dit qu'on ne peut avoir suffisamment d'une bonne chose. Ma mère dit qu'il n'y a rien de meilleur que les

**SODAS
A LA CREME
"PERFECTION"
DE MOONEY**

Tenez vos rayons bien garnis des biscuits de "Mooney"—ils sont toujours frais et croustillants.

En seaux et en paquets.

The Mooney Biscuit & Candy Co., Limited.

Stratford, Hamilton,
Ottawa, Sydney, Winnipeg,
Calgary, Vancouver.

Virginity	1.25
Old Virginia, ptes ½ et 1 lb.	0.72
Duke's Mixture (Granulated), 1-10s. Bags 6 lb. carton	0.85
Bull Durham. 1-10 bags, 5 lb. carton	1.25
1-16 bags, 5 lb. carton	1.25

IMPERIAL TOBACCO CO. OF CANADA,
Limited, Montreal.
(Empire Branch).

Tabacs à chiquer.	La lb
Black Watch 11s	0.38
Black Watch 6s	0.36
Bobs 5 et 10s	0.38
Currency 10s	0.38
Club 6 et 12s	0.40
Old Fox 12s	0.44
Pay Roll 7½s	0.56

Tabacs à fumer.	
Empire 5s et 10s	0.36
Rosebud 6s	0.45
Ivy 7s	0.50
Shamrock 6s	0.45
Starlight 7s	0.50

Tabac haché.	La lb
Great West (Sac) 7s	0.51

HENRI JONAS & CIE,
Montréal

Extraits Culinaires.	La doz
1 oz. Plates. Triple concentré	0.80
2 oz. Plates. Triple concentré	1.50
2 oz. Carrées. Triple concentré	1.75

4 oz. Carrées. Triple concentré	3.00
8 oz. Carrées. Triple concentré	6.00
16 oz. Carrées. Triple concentré	12.00
2 oz. Rondes. Quintessences	1.75
2½ oz. Rondes. Quintessences	2.00
5 oz. Rondes. Quintessences	3.50
8 oz. Rondes. Quintessences	6.00
4 oz. Carrées. Quintessences. Bou- chons émeril	3.50
8 oz. Carrées. Quintessences. Bou- chons émeril	7.00
2 oz. Anchor	1.00
4 oz. Anchor	1.75
8 oz. Anchor	3.00
16 oz. Anchor	6.00
2 oz. Golden Star "Double Force"	0.75
4 oz. Golden Star "Double Force"	1.25
8 oz. Golden Star "Double Force"	2.25
16 oz. Golden Star "Double Force"	4.25
2 oz. Plates. Soluble	0.75
4 oz. Plates. Soluble	1.25
8 oz. Plates. Soluble	2.25
16 oz. Plates. Soluble	4.25
1 oz. London	0.50
2 oz. London	0.75

Extraits à la livre de . . . \$1.00 à 3.00
Extraits au gallon de . . . \$6.00 à 24.00
Mêmes prix pour Extraits de tous
fruits.

Moutarde Française.	La Grosse
2 doz à la caisse.	
Pony	7.50
Medium	10.00

Large	12.00
Small	7.20
Tumblers	10.80
Egg Cups	12.00
No. 67 Jars	12.00

2 doz. à la caisse.

Mugs	12.00
Nugget Tumblers	12.00
Athenian Tumblers	12.00
Goblets	12.00

1 doz. à la caisse.

No. 64 Jars	15.00
No. 65 Jars	18.00
No. 66 Jars	21.00
No. 68 Jars	15.00
No. 69 Jars	21.00

Vernis à chaussures. La doz.

1 doz. à la caisse.

Marque Froment	0.75
Marque Jonas	0.75
Vernis Militaire à l'épreuve de l'eau	2.00

THE LAING PACKING & PROV. CO.
Montréal, Canada

Lard en Baril Marque "Anchor"

Lard pesant, Canada Short Cut, Mess, brl.	\$24.50
Lard pesant, Canada Short Cut, Mess, 1-2 brl.	12.50
Lard pesant, Canada Short Cut, Mess, choisi et désossé, qualité spéciale	25.00

Pure Marmelade d'Oranges

Fine Old English de

WAGSTAFFE

SAISON 1909

Maintenant Prête

Les Confitures, Gelées, et Fruits
Cachetés de

WAGSTAFFE

sont meilleurs que les articles im-
portés. Une fois essayés, toujours
employés.

WAGSTAFFE, LTD.

Manufacturiers de Pures Conserves de Fruits

HAMILTON

Notre Argument pour la Vente :
Qualité la plus Haute,
Profits Attrayants.



Lait Condensé REINDEER

Notre proposition actuelle de vente vous
intéressera.

THE TRURO CONDENSED MILK CO., LTD
TRURO, N. E.

Lard de famille, dos, Canada Short Cut, Mess, brl.	23.50
Lard de famille, dos, Canada Short Cut, Mess, 1/2 brl.	12.00
Lard léger, clair, brl.	22.00
Lard pesant, clair, brl.	24.00
Lard pesant, Brown Brand, désosé, tout gras, brl.	24.50
Lard clair, tout gras du dos, très pesant, brl.	25.50
Lard de flanc pesant, brl.	23.50
Pickled Rolls, brl.	22.50
Saindoux Composé Raffiné choix Marque "Anchor"	
Tierces, 375 lbs.	0.09 1/4
Boîtes, 50 lbs. net (doublure parchemin)	0.09 3/4
Tinnettes, 50 lbs. net (Tinette imitée)	0.09 1/4
Seau de bois, 20 lbs. net	\$1.95 0.09 3/4
Seau de fer-blanc, 20 lbs. brut	1.85 0.09 1/4
Caisses 10 lbs. tins, 00 lbs en caisse. Bleu	0.09 3/4
Caisses 6 lbs. tins, 60 lbs. en caisse. Bleu	0.09 1/4
Caisses 3 lbs. tins, 60 lbs, en caisses. Bleu	0.10
Saindoux Marque "Anchor" (Garanti pur).	
Tierces, 375 lbs.	0.13 3/4
Boîtes, 50 lbs. net, (doublure parchemin)	0.13 1/4

Tinnettes, 50 lbs. net (tinette imitée)	0.14
Seau de bois, 20 lbs. Net (doublure parchemin)	\$2.85 0.14 1/4
Seau en fer-blanc, 20 lbs. brut	2.75 0.13 3/4
Caisses, 10 lbs. tins, 60 lbs. en caisse. Rouge	0.14 1/4
Caisses, 5 lbs. tins, 60 lbs. en caisse. Rouge	0.14 3/4
Caisses, 3 lbs. tins, 60 lbs. en caisse. Rouge	0.14 1/4
Saindoux en carré d'une livre, 60 lbs. en caisse	0.15
Viandes fumées	
Jambons: Notre meilleure qualité.	
Extra gros, 25 lbs. et plus	0.14 1/2
Gros, 18 à 25 lbs.	0.14 1/2
Moyens, pesanteurs choisies, 13 à 18 lbs.	0.15
Extra petits, 10 à 13 lbs.	0.15
Jambons désossés, roulés, gros, 16 à 25 lbs.	0.15 1/2
Jambons désossés, roulés, petits, 9 à 12 lbs.	0.16
Bacon de Laing, à déjeuner sans os, choisi	0.15 1/2
Bacon de Brown, à déjeuner, marque anglaise, sans os, épais	0.15
Bacon de Laing Windsor, dos pelé	0.16
Petit Bacon, épicé, désossé	0.12 1/2
Jambons de Laing, choisis "Pique-Nique"	0.12 1/4
Bacon choisi, Wiltshire, côté 50 lbs.	0.16
Cottage Rolls (manque)	0.08
Saucisses fumées	
Bologna (Beef Bungs)	0.06 1/2
Bologna (Enveloppe cirée)	0.06 1/2
Brunswick (Beef Middle)	0.08

Frankfurts	0.08
Pollish	0.09
Garlic	0.09
Liver	0.09
Empress (Poulet, jambon et langue)	doz. 1.00
Saucisses fraîches	
Saucisse de porc (tripes de porc)	0.07
Saucisse de porc (tripes de mouton)	0.08
Saucisse Cambridge (paquets de 1 lb.)	0.08
Saucisses de fermiers	0.09
Vlande de saucisse de porc (seaux de 20 lbs.)	0.08
Boudin blanc	0.05
Boudin noir	0.07



CIE MEDICALE DU DR LAMBERT, ENG. Montréal

Sirop du Dr J. O. Lambert.
 1 doz., \$2.65; 3 doz., \$7.75; 6 doz., \$14; 1 grosse, \$27.
 1 p. c. 10 jours ou net 30 jours.
 "Ainsid" ou sirop d'amis. 1 doz., \$1.75; 3 doz., \$4.75; 6 doz., \$9; 1 grosse, \$17. 5 p. c. 30 jour.
 Pastilles à vers. 1 doz., \$1.75; 3 doz., \$4.75; 6 doz., \$9; 1 grosse, \$17. 5 p. c. 30 jours.
 Pilules. 1 doz., \$1.75; 3 doz., \$4.75; 6 doz., \$9; 1 grosse, \$17. 5 p. c. 30 jours.
 Cachets contre mal de tête. 1 doz., \$1.50; 3 doz., \$4.35; 6 doz., \$8.40; 1 grosse, \$16. 5 p. c. 30 jours.
 Onguent antiseptique. Guérison des maladies de la peau.
 Pots de 25c. (1 once). 1 doz., \$1.75; 3 doz., \$4.75; 6 doz., \$9; 1 grosse, \$17. 5 p. c. 30 jours.

HUILE MEDICINALE SASSO

ONEGLIA, Rivière du Levant, ITALIE

Cette Huile est le **Tonique Parfait** pour la mauvaise saison.

Agréable à prendre, il est d'une prompte et facile assimilation; c'est un calmant en même temps qu'un remède incomparable dans les affections suivantes:

Maladies de l'Estomac et des Intestins, Constipation; Maladies nerveuses, Débilité générale, Défaut de Nutrition, Epuisement, Rachitisme, Scrofule, Affections des Bronches et Tuberculose sous toutes ses formes.

Il n'a pas d'égal comme tonique pour les convalescents, les anémiques, les neurasthéniques, les enfants débiles, les femmes affaiblies, etc.

Tous les Epiciers et Marchands Généraux devraient l'avoir en stock. Demandez nos Prix.

Museo Commerciale Italiano

IMPORTATEURS

43, rue St-Antoine, - - - - MONTREAL.

NOUS DESIRONS que vous nous expédiez vos

ŒUFS

Ecrivez-nous pour les prix, en indiquant la quantité que vous avez à offrir.

Nous payons les prix les plus élevés du marché. Retours prompts et satisfaisants.

Gunn, Langlois & Co., Ltd.

MONTREAL, P. Q.

Pots de 50c. (2½ onces). 1 doz., \$3.50;
 3 doz., \$9.50; 6 doz., \$18; 1 grosse,
 \$34. 5 p. c. 30 jours.

Pots de \$1 (6 onces). 1 doz., \$7; 3 doz.,
 \$19; 6 doz., \$36; 1 grosse, \$68. 5
 p. c. 30 jours.

"Lambertine" (solution antiseptique).
 8 onces. 1 doz., \$4; 3 doz., \$11; 6 doz.,
 \$21; 1 grosse, \$40. 5 p. c. 30 jours.

16 onces. 1 doz., \$7.60; 3 doz., \$21; 6
 doz., \$40; 1 grosse, \$76. 5 p. c. 30
 jours.

Tonique apéritif. 1 doz., \$7.50. 5 p. c.
 30 jours.

Spécifique pour la dyspepsie. 1 doz.,
 \$7.50. 5 p. c. 30 jours.

Spécifique pour les rognons. 1 doz., \$7.50
 5 p. c. 30 jours.

Spécifique pour le fode. 1 doz., \$1.75.
 5 p. c. 30 jours.

Spécifique purgatif. 1 doz., \$1.50. 5 p. c.
 30 jours.

LAPORTE, MARTIN & CIE, LIMITEE.
Montreal

Apéritif "Bacchus"	La case
12 Litres	10.00
Bière Bass	qts. pts. splits
Daukes & Cie	2.40 1.55 1.25
Bourgogne Blanc	qts. pts.
Morin, Père & Fils, Chablis 1898	7.50 8.50
Bourgogne Rouge. Morin, Père & Fils	qts. pts.
Macon	1898. 5.00 6.00
Pommard	1898. 7.00 8.00

Beaune	1898. 6.50	7.50
Nuits	1895. 8.50	9.50
Champagne	qts. pts. splits	
Piper-Heidsick. Sec	28.00	30.00 32.00
" Très Sec	30.00	32.00 34.00
" Brut	30.00	32.00 34.00
Escompte 10 %.		
Champagne Duc D'Origny.		
Cuvée Réservee	17.00	18.00 19.00
Champagne C. A. Cardinal & Co.		
Extra Dry	12.50	13.50 14.50
Claret P. Vernot & Cie.	qts. pts.	
St-Jullen	2.75	3.25
Claret V. Pradel & Cie.		
Médoc	2.75	3.25
Claret Château Berges.		
Claret	3.50	4.00
Claret Vigneau & Cambours.		
St-Estèphe	4.50	5.50
St-Jullen	5.00	6.00
Pontet Canet	7.50	8.50
Château Maucamps	10.00	11.00
Mouton Rotschild	17.00	18.00
Cognac Ph. Richard.	La case	
S. O.	Qts 12s	22.50 25.00
20 ans Flues	Qts 12s	00.00 16.00
Medecinal	Qts 12s	14.50
V. S. O. P.	Qts 12s	12.25
Special Reserve	Qts 12s	11.00

V. S. O.	Qts 12s	10.50
V. O.	Qts 12s	9.00
Cognac J. M. Boutin & Co.		
Alligator Brand	Qts 12s	8.00
Cognac Chs Couturier.		
★★★	Qts 12s	7.50
Cognac F. Marlon.		
★★★	Qts 12s	6.00
Cognac Parville & Cie.		
★★★	Qts 12s	5.00
Cognac Vallin Frères.		
★★★	Qts 12s	4.50
Toutes ces marques de Cognac		
En caisse de 24 ½ Bout.	(\$1.00 de plus	
En caisse de 24 Flasks	(par caisse	
En caisse de 48 ½ Bout.	(\$2.00 de plus	
En caisse de 48 ½ Flasks	(par caisse	
Cognac en Fûts.	Gall.	
Richard	3.40	6.00
Couturier	3.80	4.00
Marlon	3.40	3.75
Eau de Vichy.	La case	
La Régente	Qts 50s	7.50
	qts. pts. splits	
Sanitas	8.00	9.50 7.50
Gin Old John Brand.	La case	
Rouge.	15s	9.75
Verte	12s	5.25
Violette	24s	4.50
Gin Pollen & Zeen		
Cruchons en Verre. ½ gal.	24s	12.00
Cruchons en Verre. ¼ gal.	12s	10.00
Cruchons en Verre. 1 gal.	12s	16.50

Au moyen de cet appareil LA LESSIVE se fait seule et sans fatigue.

Si vous employez la



Lessive
Phénix

qui

BLANCHIT LE LINGE sans le détériorer

EN VENTE DANS TOUTES LES MAISONS DE GROS ET CHEZ

G. A. CHOUILLOU & CIE.,

Agents Généraux pour le Canada:

14, Place Royale, - - - Montréal.

Vous devriez Vendre les Cirages et Poliss

DE



American Dressing Co., Ltd.

Parce qu'ils sont les meilleurs.

Ils vous seront toujours demandés.

Diamond Finish. Liquid
Boulevard, Liquid
Peerless Black, Combination
Royal Russet, Combination
Diamond Shoe Polish
Vit Shoe Polish

Diamond Harness. Liquid

Seuls Manufacturiers

American Dressing Co. Ltd.

MONTREAL

Lager Miller	Bris		
Bière High Life Bris 10 doz		13.00	
Extrait Malt Bris 8 doz	2.00	15.60	
Liq. Françaises P. Garnier	qts.	pts.	
Liqueur d'or	19.00	20.00	
Marasquin	11.00	13.50	
Bildah. Liq. de mandarines	19.00	20.00	
Menthe verte, 1 litre		15.50	
Menthe blanche, 3-4 litre		12.50	
Pousse Café	12.50		
Abricotine	19.00	20.00	
Monastine	20.00	22.00	
Curacao rouge sec	12.50		
Curacao blanc très sec	15.00		
Fine orange. Cruchons	25.00	30.00	
Fine anis	25.00	30.00	
Assorties, 48 x 1-4 bou.		21.00	
Oporto	La cse		
Garca Hijos	Qts 12s	8.50	
Manuel Tosta	Qts 12s	6.50	
Ventura & Co.	Qts 12s	4.50	
Verdi & Co.	Qts 12s	3.50	
Rizat & Co.	Qts 12s	2.50	
Porter Guinness'	qts.	pts.	split
Daukes & Cie . Stout	2.40	1.55	1.25
Rhums	qts.	pts.	1/2 pts
J. W. Turner	7.50	8.00	9.00
Mendoza & Cie	5.00		
St-Jean	12.50		
Sauternes	qts.	pts.	
Leconte & Morel	2.75	3.25	
Vigneau & Cambours			
Sauternes	3.50	4.50	
Graves	4.00	5.00	
Barsac	4.50	5.50	
Haut Sauternes	5.00	6.00	
Vins Sherry	La cse		
Diez Hermanes			
Cordon Azul	Qts 12s	18.00	

Cordon Rojo	Qts 12s	14.00
Cordon Verde	Qts 12s	10.00
Favorito	Qts 12s	12.50
Au gallon, pâle et sec de	\$1.50 à	5.00
José Gomez	Qts 12s	8.50
Juanito & Co.	Qts 12s	6.50
Sanchez Hermanos	Qts 12s	4.50
Verdi & Cie	Qts 12s	3.50
Vermeuth	La cse	
F. Ricardo (Italien)	Qts 12s	6.50
Cazalis & Pratt (Français)	Qts 12s	6.00
Scotch Whiskey Mitchell	La cse	
Grey Beard Stone Jars	4s	13.00
Grey Beard Stone Jars	6s	10.00
Finest Old	Qts 12s	12.50
White Star Liquor	Qts 12s	10.00
Extra Special Liquor Flagoon	12s	9.50
Special Reserve	Qts 12s	9.00
Special Reserve 1/2 bout.	Pts 24c	10.00
Special Reserve Imp. Flasks	Pts 24s	11.75
Heather Dew	Qts 12s	8.00
Mullmore	Qts 12s	6.50
Glen Ogle	Qts 12s	8.00
Robert Dale & Co.	Qts 12s	5.00
Irish Whiskey. Mitchell & Co.	La cse	
Special Irish. White Label.		
Imp. Ov. Flasks	qts	13.00
Special Irish. White Label.		
Ord.	qts	10.50
Special Irish Blue Label.		
Ord.	qts	9.00
Special Irish Blue Label.		
Imp. Ov. Flasks	qts	11.35
Cruiskeen Lawn. Ord.	qts	8.50
Cruiskeen Lawn. Imp. Ov.	qts	12.50
Cruiskeen Lawn. Stone Jars	4s	13.00
Cruiskeen Lawn. Stone Jars	6s	10.00
Old Irish	Qts	6.50
Extrait de Vlande "Vita"	La cse	
Bout. 1 oz. caisse de 2 doz.		3.20

Bout. 2 oz., caisse de 1 doz.	3.00
Bout. 4 oz., caisse de 1 doz.	4.50
Bout. 20 oz., caisse de 1 doz.	4.75
Bout. 20 oz., caisse de 1 doz.	9.00
Huile d'Olive Minerva	
Minerva Brand	Qts 12s 6.75
Minerva Brand	Pts 24s 6.50
Minerva Brand	1/2 Pts 24s 4.25
Légumes "Soleil"	La cse
Pois Sur Extra Fins, cse de 100 tins	15.00
Pois Extra Fins, cse de 100 Tins	14.50
Pois Très Fins, cse de 100 Tins	13.00
Pois Fins, cse de 100 Tins	11.50
Pois Mi-Fins, cse de 100 Tins	10.00
Pois Moyens, cse de 100 Tins	9.50
Haricots Extra Fins, cse de 100 Tins	12.50
Haricots Fins, cse de 100 Tins	10.50
Haricots Moyens, cse de 100 Tins	8.50
Haricots Coupés, cse de 100 Tins	8.00
Macédoines No 1, Extra, cse de 100 Tins	12.00
Macédoines No 2, Extra, cse de 100 Tins	10.00
Carottes Tournées, cse de 100 Tins	10.00
Carottes Coupées, cse de 100 Tins	7.50
Asperges Géantes No 1, cse de 50 Tins	22.00
Fonds d'Artichauts, cse de 100 Tins	33.50
Flagéolets Extra Fins, cse de 100 Tins	13.50
Epinards en Purée, cse de 100 Tins	9.00
Tomates en Purée, cse de 100 Tins	9.50
Soupe Cerfeuil et Pois, cse de 100 Tins	10.00
Soupe Printanière, cse de 100 Tins	9.00
Soupe Julienne, cse de 100 Tins	8.50
FRANK MAGOR & CO.	
Montréal	
Robinson's Patent Barley ou Groats.	
Tins de 1 lb.	La doz \$2.25

INTERCOLONIAL RAILWAY

GARE BONAVENTURE UNION

HORAIRE

7.30 A.M. | St-Hyacinthe, Drummondville, Lévis, Québec et Rivière du Loup.
Dimanche excepté

Express Maritime

MIDI Samedi excepté. | St-Hyacinthe, Drummondville, Lévis, Québec, Riv. du Loup, Campbellton, Moncton, St. John, Halifax et Sydney. Connexions directes à Truro pour Sydney et l'Île de Terre-Neuve avec le train laissant Montréal le Vendredi.

LE SAMEDI, ce train va jusqu'à Sainte-Flavie.

4.00 P.M. | St-Hyacinthe, Drummondville, St-Léonard et Nicolet.
Dimanche excepté

LE SAMEDI SEULEMENT

Midi | St Hyacinthe, Drummondville, Lévis, Québec, Rivière-du-Loup et Ste-Flavie.

BUREAU DES BILLETS

130 RUE ST-JACQUES

TELEPHONES: BELL MAIN 615, MARCHANDS 202.

H. A. PRICE, GEO. STRUBBE,
A. A. G. des Pass. Agt. des billets.

Ne manquez pas de

FORCE.

De nos jours, c'est l'épicier, plein de "Force" qui fait le plus d'affaires. Avez-vous mangé de "FORCE" vous-même. Essayez-en un plat—c'est splendide! Notre campagne de publicité persistante fait que de nouvelles personnes en "essayent un plat" et il en résulte que partout les épiciers vendent plus de "FORCE" que jamais. Et le profit est le même pour tous les épiciers—Aucun n'a une chance meilleure que la vôtre.

THE H-O MILLS

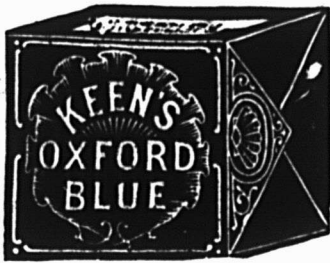
HAMILTON - - - ONTARIO

Tins de ½ lb.	1.35
Colman's Rice Starch	La lb
No 1. London:—	
En paquets, bleus ou blancs ou assortis, de 4 à 5 lbs.	0.06½
En boîtes de carton illustrées:—	
Boîtes de 4 lbs. net	0.08½
Boîtes de 1 lb., gros	0.08½
Boîtes de 1-2 lb., gros	0.09
Boîtes de 1-4 lbs. gros	0.10
Buff Starch pour dentelles, etc.	
Boîtes en carton, lb., gros	0.09½
En caisses de 56 lbs. chaque; cses gratis.	
Moutarde "Colman" ou "Keen"	La doz.



D. S. F. tins ½ lb.	1.40
D. S. F. tins ¾ lb.	2.50
D. S. F. tins 1 lb.	5.00
F. D. tins ½ lb.	0.85
F. D. tins ¾ lb.	1.60

Durham Jarres, 4 lbs.	0.75
Durham Jarres, 1 lb.	0.25



Keen's Oxford Blue.	La lb.
Lots, 1-4 de lb. ou 3 onces	0.16
Lots de 10 boîtes, ou caisse	0.15



H. O. MILLS	
	La cse
Force, 36s	4.50
Gusto, 36s	2.85
Korn-Kinks, 36s	1.45
H-O Oatmeal, 24s	3.10
Presto, 36s	3.40
Buckwheat, 36s	6.50
Pancake, 36s	3.50

JOHN P. MOTT & CO.	
J. A. Taylor, Agent, Montréal	
Chocolats et Cacaos Mott.	
	La lb.
Elite	0.32
Prepared Cocoa.	0.30
Breakfast Cocoa.	0.40
No 1 Chocolate.	0.32
Breakfast Choc.	0.28
Diamond Chocolate	0.24
Navy Chocolate	0.23
Cocoa Nibbs	0.35
Cocoa Shells	0.35
Confectionery Chocolate	0.20 à 0.31
Plain Chocolate Liquors	0.21 à 0.35
Vanilla Stick	la gr. 1.00

SALADA TEA CO.	
THÉS DE CEYLAN	
"SALADA."	
	Gros. Détail.
Etiquette Brune, 1's et ½'s	\$0.25 \$0.30
Etiquette Verte, 1's et ½'s	0.27 0.35
Etiquette Bleue, 1's, ½'s, ¼'s et ⅓'s	0.30 0.40
Etiquette Rouge, 1's et ½'s	0.36 0.50
Etiquette Dorée, ½'s	0.44 0.60

SODA	
Cow Brand	
	
Caisse, 60 paquets de 1 lb., \$3.00.	
Caisse, 120 paquets de 1-2 lb., \$3.00.	
Caisse, 30 ppts. 1 lb. et 60 ppts. 1-2 lb., \$3.00.	
Caisse de paquets de 5c., contenant 96 paquets, \$3.00.	

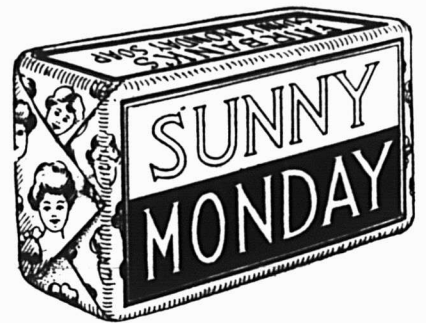
Magic Brand.	
	Par cse
No 1, caisse 60 ppts. de 1 lb.	\$2.75
No 2, caisse 120 ppts. de 1-2 lb.	2.75
No 3, caisses 30 ppts. de 1 lb.	2.75
No 3, caisses 60 ppts. de ½ lb.	2.75
No 5, Magic Soda, cses 100 ppts. de 10 oz 1 caisse	2.85
5 caisses	9.75

ARTHUR P. TIPPET & Co., Montréal	
Lime Juice "Stowers"	
	La cse
Lime Juice Cordial, 2 doz.	4.00
Lime Juice Cordial, 1 doz.	3.50
Double Refl. lime juice	3.50
Lemon syrup	4.00

THE UNCLE SAM DRESSING CO.	
Lanoraie, P. Q.	
Vernis "Uncle Sam"	
	Doz.
Bout. 6 oz., No 1	1.80
Bout. 4 oz., No 1	1.25
Bout. 4 oz., No 2	0.90
Bout. 4 oz. (bout. nue)	0.75
No 1, Extra, Brl de 40 gals., gal.	1.60
No 1, Extra, Can. de 1 à 5 gals.	1.75

Graisse "Protectorine"	
(Pour harnais et chaussures).	
Boîte 8 oz.	1.25
Boîte 4 oz.	0.75

Satisfaisants Profits, Satisfaits Clients, Savon "Sunny Monday"



POURQUOI VENDRE de petites barres de savon de buanderie jaune, de peu de valeur, dont le poids et la grosseur ont été tellement réduits par les manufacturiers que vos clients en sont mécontents, quand vous pouvez vendre une barre plus grosse de savon pur, blanc, ne contenant pas de résine et ayant un pouvoir de nettoyage 100% plus fort, à un prix plus élevé de 40%, faire un meilleur profit pour vous-même et donner à vos clients l'équivalent de deux barres de 5c, pour 7c.

SAVON "SUNNY MONDAY"

Une seule barre fera l'ouvrage de deux barres de tout autre savon de buanderie. ESSAYEZ-LE ET SOYEZ CONVAINCU Vous le recommander z alors à vos clients et vous ferez d'eux VOS pratiques.

ECRIVEZ-NOUS POUR ECHANTILLONS ET INFORMATIONS.

THE N. K. FAIRBANK COMPANY

MONTREAL

Cirage "Coon"
 Cirage à chaussures, combiné, doz. 0.75
 Vernis Chocolat, No 1, brl. . . . 1.60
 Vernis Chocolat, No 1, 1 à 5 gals. . 1.75
Mine à Poêle "Favorite"
 Mine "Favorite", No 8, doz. . . . 0.65
 Mine "Favorite", No 4, doz. . . . 0.45
 Mine "Favorite", No 12, doz. . . . 0.75

**T. UPTON & CO.,
 Hamilton**

Confitures garanties pures
 Framboises, Fraises, Cassis, verres
 de 1 lb., 2 doz. par cse . doz. 1.90
 Pêches, Prunes, Gadelles Rouges,
 Groseilles, verres de 1 lb., 2 doz.
 par caisse doz. 1.60
Assorties
 Verres de 1 lb., 2 doz. à la cse, doz. 1.75
 En seaux de 5 et 7 lbs.
 Fraises lb. 0.12
 Framboises et Cassis lb. 0.11
 Pêches, Prunes, Gadelles Rouges,
 Groseilles lb. 0.09
 En seaux de 30 lbs.:
 Fraises lb. 0.11
 Framboises et Cassis lb. 0.10
 En seaux de 5, 7 et 30 lbs.:
 Pêches, Prunes, Gadelles Rouges,
 Groseilles lb. 0.09
 Empaquetées en caisses assorties ou
 en crates si désiré.
Pure Marmelade d'oranges
 Garantie pure.
 Verres, 12 oz., 2 doz. à la cse, doz. 1.00

Verres, 16 oz., 2 doz. à la cse, doz. 1.40
 Pint Sealers (24 oz.), 1 doz. à la
 cse doz. 2.00
 Tins, 2 lbs., 2 doz. à la cse,
 lb. 0.07½ 0.07½
 Tins, 4 lbs., 2 doz. à la cse . lb. 0.07½
 Tins, 5 lbs., 8 au crate lb. 0.07
 Tins, 7 lbs., 12 à la caisse lb. 0.07
 Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par
 crate lb. 0.07
 Seaux en bois, 30 lbs. lb. 0.06½
Pure Marmelade de Grape—Fruit
 Garantie pure.
 Verres, 16 oz., 2 doz. à la cse, doz. 1.40
Pure sauce d'Atocas
 Garantie pure.
 Verres, 16 oz., 2 doz. par cse, doz. 1.60
 En seaux de 5, 7 et 30 lbs., . lb. 0.09
Pur miel clarifié
 Verres, 12 oz., 2 doz. par cse, doz. 1.40
Confitures composées
 Framboises rouges, Fraises, Pêches,
 Prunes, Gadelles rouges, Cassis,
 Groseilles, Figue, Bluets, Abri-
 cots, verres, 12 oz., 2 doz. par
 caisse doz. 1.00
 Tins, 2 lbs., 2 doz. par cse . lb. 0.07½
 Seaux en fer-blanc, 5 lbs., 8 seaux
 par crate lb. 0.07
 Seaux en fer-blanc, 7 lbs., 6 seaux
 par crate lb. 0.07
 Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par
 crate lb. 0.07

Seaux en bois, 30 lbs. lb. 0.06½
 Empaquetées en caisses assorties ou
 crates si désiré.
Gelées composées
 Framboises, Fraises, Cassis, Ga-
 delles rouges, Ananas, verres, 12
 oz., 2 doz. à la cse doz. 1.00
 Tins, 2 lbs., 2 doz. à la cse . lb. 0.07½
 Seaux en bois, 7 lbs., six seaux
 par crate lb. 0.07
 Seaux en bois, 30 lbs. lb. 0.06½
 Empaquetées en caisses assorties ou
 crates si désiré.
Apple butter
 Seaux en fer-blanc, 7 lbs., 8 seaux
 par crate lb. 0.07
 Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par
 crate lb. 0.07
 Seaux en bois, 30 lbs. lb. 0.06½
 Fret payé d'avance sur 5 caisses ou da-
 vantage expédiées directement de la ma-
 nufacture à
 Windsor, Owen Sound, Collingwood,
 Gravenhurst, Ottawa, Montréal, et à tous
 les points intermédiaires en Ontario.
 Pour tous les autres endroits, une alloca-
 tion de fret de 25 cents par cwt. sera
 faite.
 Termes : 30 jours net, escompte de
 1 p. c., 10 jours.
W. F. YOUNG
 Absorbine per doz. 18.00
 Absorbine, Jr. per doz. 9.00

**La Gomme
 à Macher**

**La Qualité
 Compté**

RED JACKET



**de Britten
 EST SANS RIVALE**

**Demandez-la par son
 nom à votre mar-
 chand de Gros et
 Evitez les Imitations.**

