

PAGES  
MANQUANTES



# LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)  
REVUE HEBDOMADAIRE

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

EDITEURS :

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES  
(The Trades Publishing Co.)

25, Rue Saint-Gabriel - MONTREAL  
TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.50  
CANADA ET ETATS-UNIS - 2.00 PAR AN.  
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 jour 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.

## L'ART DE LA GALVANISATION

par Alfred Sang

(traduit du "Iron Age")

Agents de Corrosion

Un des problèmes les plus persistants qui confrontent le métallurgiste est celui qui consiste à empêcher la corrosion. Nous ne pouvons pas nous débarrasser des agents qui produisent la corrosion du fer sans, en même temps, nous débarrasser des agents qui sont essentiels à la vie elle-même.

L'air est indispensable à la respiration de l'homme et à la formation de la rouille et d'autres oxydes auxquels il fournit l'oxygène. L'humidité est nécessaire à la formation des nuages qui rendent la terre fertile et elle fournit aussi le médium où la rouille se forme et humecte l'oxyde; le dioxyde de carbone est un sous-produit animal et une matière première pour le monde végétal; l'échange de bioxyde de carbone et d'oxygène qui a lieu constamment entre le règne animal et le règne végétal est d'une importance capitale. D'un autre côté, la rouille ne se forme pas facilement à moins qu'il n'y ait un acide en présence et l'acide qui est universellement répandu est l'acide carbonique hydraté.

En fait, comme on peut le voir, une relation étroite entre les procédés de la vie et ceux de la rouille; mais, tandis que les animaux compensent l'amoindrissement de leurs tissus par la nutrition, on n'a encore découvert la manière de faire pousser ou de régénérer le fer et tant que cette découverte ne sera pas faite, nous sommes forcés de nous en rapporter aux anciens Egyptiens et de recourir à la galvanisation.

### Méthodes de protection du Fer et de l'Acier.

Il y a deux manières générales de conserver le fer pour empêcher sa décomposition. Les méthodes qui pourraient être appli-

quées respectivement non métallique et métallique. Pour la méthode non métallique, les articles à protéger sont enduits d'une substance organique, généralement de l'huile ou du vernis, dont l'efficacité dépend de son plus ou moins d'imperméabilité à l'air. Quand de la matière colorante est ajoutée à l'huile, on obtient une peinture, mais je comprends, d'après ce qu'en disent des autorités compétentes à ce sujet, qu'un vernis exempt de pigment est préférable à tout autre. La méthode métallique consiste à enduire le fer de quelque autre métal et c'est cette méthode que je vais discuter avec vous.

### Nature composite de l'Acier.

Le fer rouille moins facilement que l'acier; ceci peut être dû à ce que l'acier est une matière très composite. Dans le fer, qui forme la partie principale de l'acier, sont dissoutes ou immergées d'autres substances, d'une grande variété; quelques-unes de ces substances sont simples, telles que le graphite, le silicium et le manganèse et d'autres sont composées, telles que les carbures, les sulfures, les phosphures et les siliciures. Les composés de carbone sont très nombreux et très divers, ce qui est dû aux divers traitements par la chaleur; les plus connus sont la cémentite, la pearlite et la martensite. De même que la variété est pour certaines personnes le condiment de la vie, de même la composition hétérogène est le condiment de la rouille, pour le moment, tout au moins. Et cela n'est pas le moins du monde un cas particulier, c'est un fait bien connu, que le zinc chimiquement pur se dissout très lentement dans certains acides, tandis que le produit commercial, surtout s'il a une haute teneur en fer, se dissout rapidement dans les mêmes acides.

Quand l'acier est attaqué par un acide, sa surface devient rugueuse et se couvre de cavités. Ceci est dû à ce que le fer se dissout le premier et à ce que les impuretés sont laissées sous forme de

poudre noire, d'une médiocre adhérence. Quand un ouvrage doit être enduit d'une couche quelconque et spécialement si cette couche est non-métallique, il est désirable d'enlever la rouille qui peut se former à la surface au moyen d'un jet de sable. Souvent, le jet de sable est peu commode ou n'est pas à désirer et un jet d'eau à haute pression est aussi efficace et enlève en même temps les sels gélifères qui sont laissés à la surface de l'acier.

### Enduit Métallique.

Si l'enduit métallique est considéré simplement comme un revêtement qui protège l'article en fer de l'influence de l'atmosphère, les points qui doivent recevoir une considération spéciale sont l'adhérence au fer et l'impénétrabilité de l'enduit. Une forte adhérence est plus facilement obtenue par un dépôt électrique de métaux. Dans les procédés à chaud, la contraction inégale de la couche de métal et des métaux recouverts de cette couche, ces derniers ayant le coefficient de contraction le plus faible, causera des fissures que l'on ne remarque pas toujours à l'oeil nu, mais qui n'en sont pas moins existantes. Cette médiocre adhérence, due à une contraction irrégulière, est mise en évidence par la production d'écaillures qui a lieu quand on courbe les pièces en fer.

Avec des articles qui ne subissent pas cette courbure, tels que les articles coulés, il peut ne pas se produire d'écaillures, mais ils contiennent des bulles d'air, tout de même, et l'oxydation aura lieu aux éraflures, que l'on ne voit pas, lentement mais sûrement, si l'air peut y obtenir un accès. Malheureusement, l'air a un libre accès à ces espaces parce qu'aucune surface revêtue d'un enduit qui n'a pas reçu un traitement mécanique à chaud, tel que le laminage, est exempte de défauts et de crevasses; c'est spécialement le cas qui se produit dans les ouvrages rugueux et irréguliers, tels que les fontes, où la variété des tensions qui se produisent au moment où la couche de métal

se fixe, produit une variété équivalente de fissures microscopiques. Par ces fissures, l'air, l'humidité et le bioxyde de carbone ont un accès libre au fer.

Une couche métallique déposée électriquement, adhère bien mieux que ne le fait une couche chaude et c'est là le grand point en sa faveur. Malheureusement, il est presque impossible d'obtenir une surface sans pores. Tous les photographes savent que des particules de poussière forment des trous d'aiguille dans les négatifs. Une particule de poussière est plus ou moins à l'abri de la lumière et protège plus ou moins la partie de la pellicule, sur laquelle elle repose, de l'action chimique de la lumière. Dans l'électrolyse, chaque particule d'impureté empêche les ions métalliques de l'électrolyte de se déposer à l'endroit couvert par l'impureté et un trou d'épingle ou pore en est le résultat. Ces trous d'épingle sont comme des puits, avec une tache de rouille, avec des particules de poussière au fond; chacun de ces points suffit par lui-même à empêcher le dépôt de la couche métallique, mais aucun d'eux ne peut empêcher la corrosion de se produire. A l'examen au moyen d'un microscope, on aperçoit de la rouille qui se forme, dans tous les cas, dans ces points, et j'ai examiné des spécimens où la rouille semblait en sortir assez librement. Si des articles pouvaient être nettoyés parfaitement avant d'être enduits d'une couche métallique, le procédé électrolytique serait parfait en ce qui concerne la qualité requise d'une couche métallique considérée simplement au point de vue de la couverture.

#### Enduit comme Protection Mécanique.

Considéré simplement comme protection mécanique, l'enduit devrait résister à l'effort et au frottement, ce dernier étant la chose la plus importante. Les métaux mous, tels que l'étain et le zinc, ne résistent pas bien au frottement, mais, à moins que leur adhérence ne soit très défectueuse, ils résistent bien aux chocs en raison de leur malléabilité aux températures ordinaires. Il serait désirable d'obtenir une couche métallique qui fournirait une protection aussi bonne que le zinc, mais plus résistante et plus dure. L'aluminium est employé avec plus de succès et si ce métal était moins cher, il deviendrait un rival intéressant du zinc.

#### Diverses manières dont se comportent le Fer-Blanc et le Fer Galvanisé.

Mais il y a un fait plus important concernant les enduits métalliques et qu'il faut prendre en considération. Ce fait, je vous le présenterai par l'exemple suivant. Si vous faites une incision dans la surface d'une plaque de fer-blanc et une incision semblable dans une plaque de

fer galvanisé; si vous exposez les deux feuilles ensemble au même agent d'oxydation, vous remarquerez bientôt une très grande différence dans la manière dont se comportent les deux incisions. Celle faite dans le fer galvanisé rouillera très légèrement ou ne rouillera pas du tout et celle faite dans le zinc s'oxydera sur les bords, mais l'incision faite dans la plaque de fer-blanc, non seulement offrira une oxydation plus rapide et plus intense du fer, mais la corrosion s'étendra au-delà des bords de la coupure, malgré l'étain. Un trou d'épingle dans une plaque de fer-blanc s'élargira en forme d'étoile.

#### Métaux en contact.

Il faut maintenant que j'attire votre attention sur quelques principes scientifiques qui sont tous importants quand on considère les enduits métalliques. Afin de comprendre la raison des manières différentes dont se comporte le fer et le fer-blanc galvanisé, il est nécessaire de connaître parfaitement ce qui se passe quand deux métaux sont en contact; pour l'étude actuelle, nous devons considérer quatre cas de contact des métaux: premièrement, métaux en présence de l'électricité; deuxièmement, en présence de la chaleur; troisièmement, en présence d'agents de corrosion; quatrièmement, éloignés de tout agent extérieur, quel qu'il soit.

#### En présence de l'Electricité.

En ce qui concerne le premier cas, il est important de remarquer que le cuivre conduit l'électricité mieux que ne le fait le fer, le fer la conduit mieux que l'étain, l'étain mieux que le plomb, le plomb mieux que le zinc et le zinc mieux que l'antimoine. Les métaux mentionnés en premier lieu sont négatifs par rapport à ceux qui suivent: le fer est négatif par rapport au zinc et le zinc est positif par rapport au fer. Les qualités conductrices de ces métaux sont réciproques de leurs propriétés de résistance; en d'autres termes, la plus grande conductibilité du cuivre par rapport au fer est due à la plus faible résistance qu'il oppose au passage du courant électrique. Mieux le métal conduit l'électricité, moins il est apte à l'emmagasiner. C'est le même cas qui se produit pour la chaleur, plus un corps est mauvais conducteur de la chaleur, plus il est difficile de chauffer ce corps, mais plus aussi il prendra de temps pour se refroidir. L'anse en bois d'une théière en argent ne s'échauffe pas aussi rapidement que la théière elle-même, mais quand la théière se refroidit, la partie métallique perd sa chaleur plus rapidement et se refroidit plus vite que l'anse. Si maintenant deux métaux, par exemple fer et zinc, sont mis en contact et plongés dans un milieu chargé d'électricité, le fer étant meilleur conducteur, n'absorbera pas autant d'électri-

cité que le zinc et il existera un courant connu sous le nom de différence électromotrice de potentiel. Il y aura une différence de pression électrique entre le fer et le zinc en contact et, par conséquent, un courant continu d'électricité ira du zinc au fer et ce courant sera maintenu par la perte qui est directement proportionnelle au pouvoir d'absorption. Si l'on pouvait empêcher toute perte d'électricité, le potentiel des deux métaux atteindrait le même niveau et ces métaux seraient en équilibre électrostatique équivalent à un circuit fermé.

On peut comparer ce qui se passe à ce qui a lieu lorsque deux réservoirs d'eau, d'égale dimension, sont reliés par le fond et par le dessus par des tuyaux ouverts, un de ces réservoirs ayant un tuyau d'alimentation plus grand que celui de l'autre réservoir. Si les deux réservoirs sont remplis simultanément par des courants d'eau continus, le réservoir qui a le plus gros tuyau d'alimentation se remplira plus rapidement et il y aura un courant continu par le tuyau inférieur courant qui partira du réservoir ayant le plus grand tuyau d'alimentation et qui se rendra au réservoir qui a le tuyau d'alimentation le plus petit, de manière à maintenir le niveau. Quand les réservoirs sont pleins, ils sont en équilibre et si on les renverse sens dessus dessous, le courant d'eau des tuyaux d'alimentation sera proportionné au premier courant et le nouveau courant sera en sens inverse et passera du réservoir ayant le plus petit tuyau d'épuisement à celui qui a le plus grand tuyau d'épuisement et, dans ce réservoir, le niveau de l'eau baissera plus rapidement que dans l'autre.

C'est cette opération de maintenir plutôt l'effort pour maintenir le niveau électrique qui produit le courant d'électricité entre les métaux ayant une conductibilité différente lorsqu'ils sont en contact ou immergés dans un milieu chargé électriquement. Le milieu lui-même ne peut être à l'état statique parfait ou au repos, mais le courant du fer au cuivre se manifestera sous forme d'électricité d'induction. Rien dans la nature, que ce soit matériel ou immatériel, ne peut se maintenir à nos sens, à moins qu'il n'y ait un mouvement, une différence, une relation.

L'électricité est toujours présente sur cette planète et tout en est assez homogéné. Si donc nous mettons deux métaux dissimilaires en contact, nous obtiendrons un courant d'électricité de l'un à l'autre, causé par un effort pour équilibrer les potentiels, effort qui produit des effets galvaniques sensibles. Le courant n'a pas besoin d'être direct. Un conducteur convenable tel que l'humidité de l'air, agira comme un électrolyte et mettra à l'action de se produire. L'effort entre les deux métaux constituant le circuit est connu comme un champ de force.

Ferronnerie  
 — et —  
 Quincaillerie  
 en Gros.



FERS ET ACIERS EN BARRES  
 TOLES NOIRES, TOLES GALVANISÉES  
 BROCHES POUR CLOTURES  
 BROCHE GALVANISÉE, BROCHE A FOIN  
 TOILE MÉTALLIQUE, 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 MAÇONS.  
 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** ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

COUPELLERIE 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**



Outre l'électricité atmosphérique et tellurique, on a souvent à prendre en considération, dans les problèmes qui concernent l'ingénieur, l'électricité produite artificiellement dans des buts industriels et domestiques, dont la diffusion aldrera la corrosion des tuyaux d'eau et d'acier employés dans les constructions, même si ces tuyaux sont noyés dans le béton. L'ordre inverse dans lequel j'ai placé tout à l'heure les métaux, par rapport à leur conductibilité, c'est-à-dire: antimoine, zinc, plomb, étain, fer et cuivre, indique la direction positive dans laquelle le courant se produira en partant des métaux ayant le potentiel le plus élevé aux métaux ayant le potentiel le moins élevé. Ceci est connu sous le nom de série électromotrice.

#### En présence de la chaleur.

Le second cas est celui de métaux exposés à la chaleur. La propriété qu'ont les substances de conduire l'électricité varie avec la température, celle des métaux décroissant avec une élévation de température. Il y a des exceptions remarquables à toute généralisation, qui tendraient à prouver que la conductibilité est inversement proportionnelle à la température, et une de ces exceptions se produit pour le fer.

Quand deux métaux en contact sont soumis à l'action de la chaleur, l'action voltaïque ou galvanique, dont j'ai parlé, sera influencée favorablement ou défavorablement parce que la série thermo-électrique est différente de la série électromotrice que j'ai citée tout-à-l'heure. La série thermo-électrique est la suivante: plomb, étain, cuivre, zinc, fer, antimoine. L'ordre de ces métaux indique la direction dans laquelle le courant tend à passer avec une élévation de température. Cette tendance peut être et est, dans la plupart des cas, manifestée, soit comme une résistance, soit comme une aide au courant électro-moteur; par exemple, une élévation de température réduira le courant du zinc au fer à un moindre degré que de l'antimoine au fer. Ce principe a été employé dans la production de pyromètres électriques, dans lesquels la variation de température d'un couple formé de métaux dissemblables est enregistrée d'une manière très sensible à une distance de la source de chaleur, au moyen d'un galvanomètre.

L'effet galvanique entre les métaux est donc modifié d'une manière très compliquée et considérablement par la température au point de contact. Cette action galvanique semble reliée intimement à la tendance naturelle, à l'action chimique manifestées par toutes les substances en contact et reliée aussi à l'affinité chimique qui existe à quelque degré entre les matières de toute espèces.

#### En présence d'Agents de Corrosion.

Le troisième cas est celui où les agents de corrosion sont présents, qui attaquent à la fois deux métaux. Une diminution du potentiel électrique semble aider l'action chimique, et une augmentation de ce potentiel semble s'y opposer. Le métal vers lequel se dirige le courant électrique est, pour ainsi dire, sursaturé, en raison de la persistance de l'effort qui, quand il s'agit de magnétisme, est appelé hystérésis et son potentiel est plus élevé que la normale. La direction du courant du zinc au fer sursaturera le fer et empêchera sa décomposition quand il est exposé à des agents de corrosion, tandis que le zinc qui n'est pas saturé est en pauvre état physique pour résister aux attaques chimiques. Il se décomposera en oxyde et en carbonate plus rapidement que s'il n'était pas en contact avec le fer.

Si un seul des métaux est attaqué par les agents de corrosion, dans des conditions galvanique, et c'est pourquoi le tecton galvanique, et c'est pourquoi le placage au nickel qui n'est pas affecté par les conditions ordinaires de l'atmosphère n'est rien autre qu'une enveloppe protectrice et si cette enveloppe est enlevée partiellement, la surface exposée du fer rouillera très facilement. Le placage au cuivre n'est pas meilleur et si le fer est exposé, l'action galvanique est un peu défavorable parce que le cuivre est négatif par rapport au fer. Le cuivre laminé sur le fer, puis étiré, forme une bonne protection, mais, dans ce cas, le fer n'est rien qu'un noyau. Le plomb formerait une bonne enveloppe métallique, si seulement il était plus dur et moins facilement attaqué par les acides.

#### Absence de tout agent extérieur.

Le quatrième et dernier cas est celui où les métaux sont en contact sans que l'on tienne compte des agents extérieurs. Des recherches faites avec soin ont démontré d'une manière conclusive que si deux métaux sont placés en contact intime, il y a un échange de molécules qui cause un alliage des métaux à leur surface. Si on applique une forte pression pendant cet échange, les métaux peuvent se souder. Cette action ne se produit pas dans une minute, ni même dans un jour ou un mois. La pression peut produire des choses étonnantes; certains sels en poudre ont été comprimés au-delà du point critique, où la cohésion devient égale à celle de la substance avant qu'elle ait été pulvérisée et même avant que la transparence leur soit revenue. Quelle énorme puissance doit exister dans l'atome, pour produire les mêmes résultats que des réactions rapides et imperceptibles telles que la reconstitution de cristaux obtenue en dissolvant une substance en poudre, puis en l'évaporant!

Cet échange de molécules entre les métaux en contact est un simple cas de diffusion. La diffusion des métaux prend beaucoup plus de temps que celle des liquides ou des gaz, parce que la cohésion interne est beaucoup plus grande. Si la cohésion moléculaire est réduite par la fusion des métaux, l'alliage se produira aussi facilement que lorsque du whisky et de l'eau sont mélangés, pour former le mélange connu sous le nom de "high ball". Si les métaux pouvaient être amenés à l'état de vapeur, la diffusion serait à peu près instantanée et même, si un seul des métaux était à l'état de vapeur, cela aiderait le procédé d'une manière considérable. Je vous demanderai de prendre bonne note de cela, parce que cette donnée a une importance capitale dans le procédé et la nature de la galvanisation à sec.

L'effet de la pression est de hâter l'action, mais la diffusion se produira toujours entre les métaux, pourvu qu'il y ait un contact quelconque. D'après cette théorie, les métaux qui constituent des alliages devraient, avec le temps, s'incorporer l'un à l'autre plus parfaitement et une enveloppe de zinc, qui a traversé la première phase de son existence, sans être détruite, devrait, comme le vin et l'amour, se bonifier avec l'âge. Les deux métaux devraient s'allier peu à peu par leur surface de séparation. Si les anciens habitants de Ninive ou les Egyptiens avaient produit des ouvrages en fer galvanisé, il y aurait des gens qui déploieraient la perte de l'art qui consiste à allier le fer et le zinc, de même que d'autres persistent toujours à prétendre qu'un certain art de durcissement du bronze a été perdu, bien qu'il n'ait même jamais été prouvé que cet art ait jamais existé.

#### Spécifications pour un revêtement idéal.

En considérant les quatre cas de métaux en contact que nous avons discutés, vous verrez facilement que tous ces cas ont des relations intimes les uns avec les autres et que dans tous les cas normaux ils doivent se présenter en même temps. Quelles sont alors les spécifications pour un revêtement métallique idéal du fer?

1o. Il doit être éloigné du fer autant que possible vers l'extrémité positive de la série électromotrice et il doit remplir les mêmes conditions que dans la série électromotrice.

2o. Il doit être affecté par les mêmes agents qui provoquent la corrosion du fer.

3o. Il doit présenter une surface aussi grande que possible aux agents de corrosion.

4o. Il doit être en contact très intime avec le fer.

De tous les métaux du commerce, le zinc est celui qui remplit le mieux la première et la seconde conditions; la troisième et la quatrième, en ce qui concerne



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



*Specialite de*

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

**Articles de Construction**

**LETOURNEUX, FILS & CIE.**

57 ET 59 RUE NOTRE-DAME, EST.

TELEPHONE BELL MAIN 283

**MONTREAL.**

TEL. MARCHANDS 326

ne la surface exposée et le contact avec le fer, sont des questions de procédé et je dois donc maintenant décrire les divers procédés qui ont été employés pour appliquer le zinc à une surface métallique. Mais auparavant, je désire faire remarquer que tous les principes que je vais énumérer s'appliquent aussi bien aux sels des métaux, et cela est indubitablement une raison pour laquelle le minium et le blanc de zinc donnent une aussi bonne protection contre la corrosion.

#### Galvanisation à froid.

Dans les premières années du dernier siècle, le procédé du zingage électrique, connu aujourd'hui sous le nom de galvanisation à froid, ou électrogalvanisation, a été découvert pour la première fois et, jusqu'à il y a dix ans environ, le manque d'appareils convenables empêcha son application commerciale. Les articles à traiter par ce procédé sont d'abord parfaitement débarrassés de scories, de rouille et de graisse par une composition acide, un soufflage au sable, de la lessive chaude ou par tout autre moyen seul ou en combinaison; ils sont alors placés comme cathodes dans une solution d'un sel de zinc—d'habitude du sulfate de zinc—en présence d'anodes de zinc qui régénèrent la solution, tandis qu'un courant de bas voltage passe dans l'appareil et dépose du zinc sur les articles à galvaniser. De nombreux facteurs doivent être pris en considération: la composition et la température du bain, le voltage et la densité du courant, la qualité, la forme et la position des anodes et beaucoup d'autres points qui sont tous de première importance, si l'on veut que les résultats échappent à la critique et ensuite à la corrosion.

La surface des articles galvanisés électriquement est mate ou dépolie, pourvu que le travail ait été fait convenablement. Elle offre toujours des pores. Si l'opération a été mal faite, ou si les objets n'ont pas été nettoyés parfaitement avant leur traitement, les objets sont couverts de petits trous d'épingle offrant un aspect spongieux. Au-dessus d'une certaine limite d'épaisseur au-dessous de laquelle la couche de zinc n'a aucune valeur, la galvanisation électrique très bien exécutée est supérieure à la galvanisation à chaud et coûte moins cher là où une machine automatique peut être employée, bien qu'une couche moindre de zinc ne soit déposée que par une immersion dans un bain chaud. Cela est dû sans doute au meilleur contact entre le zinc et le fer.

#### Galvanisation à chaud.

Il y a 60 ans, le procédé de la galvanisation à chaud fut introduit sur une échelle commerciale. Il consiste à tremper l'article dans un bain de zinc en fusion, avec ou sans autre addition de mé-

tal, à des températures variant de 750 à 900 degrés F. Les articles doivent être d'abord nettoyés comme pour le travail électrolytique. Mais, un léger manque de perfection n'a pas des effets aussi désastreux sur la qualité du résultat. De très lourdes pièces peuvent être chauffées avant d'être trempées, de manière à ne pas refroidir le bain. La couche de zinc est cristalline ou amorphe et n'adhère pas aussi parfaitement que la couche obtenue par l'électrolyse. Des feuilles métalliques convenablement traitées ont une apparence pailletée attrayante, mais la plupart des articles ressemblent à des articles fondus et perdent l'acuité de leurs angles. Les chlorures métalliques sont employés comme fondants. Ces fondants sont destinés à enlever les sels nuisibles du fer laissés par le décapage. Mais, il s'agit de savoir si cela n'est pas un cas qui ressemble à l'introduction des lapins en Australie et si ces fondants ne sont pas la principale cause de la détérioration qui commence en dessous de la couche de zinc pour les objets galvanisés à chaud.

#### Galvanisation à sec.

Le dernier procédé pour l'application de la couche de zinc est le procédé à sec et je vais essayer non seulement de décrire le procédé lui-même, mais de montrer aussi comment il remplit toutes les exigences que j'ai mentionnées, comment il permet l'extension de la galvanisation à des articles qui n'ont jamais été protégés de cette manière et comment en divulguant le mystère de la nature de la poudre de zinc, il nous permet d'entrevoir de nouvelles lignes dans la métallurgie qui peuvent conduire à la découverte de quelque principe d'une grande valeur industrielle.

Le procédé de la galvanisation à sec a été primé d'une médaille d'or à l'exposition de Saint Louis, en 1904 et la médaille d'or du Président, pour 1905, a été présentée à son inventeur par la British Society of Engineers. L'inventeur, Sheppard Kowper-Coles est un des ingénieurs métallurgiques les plus éminents d'Europe; il est bien connu pour avoir introduit de nouveau, sur une échelle commerciale, le procédé de la galvanisation électrique, la régénération des électrolytes par le filtre en poudre de coke et de zinc, la production du fil de cuivre et du cuivre sous d'autres formes par l'électrolyse et d'autres inventions innombrables, ainsi que des perfectionnements ayant rapport à la déposition électrique de métaux.

Pour faire la galvanisation à sec, les articles ayant été nettoyés sont placés dans une cornue et sont couverts de zinc en poudre, appelé communément "poudre bleue"; c'est un sousproduit de la fonte du zinc dans un fourneau connu sous le nom de "fourneau belge". Il contient en général de 75 à 90 pour cent de zinc pur. On peut se procurer cette poudre de zinc

en grandes quantités, à un prix inférieur à celui du zinc du commerce et, si la demande augmente, on peut la produire en toutes quantités voulues. Une petite quantité de charbon de bois en poudre est ajoutée pour empêcher l'oxydation du zinc par l'air qui se trouve à l'intérieur du fourneau, au commencement de l'opération et le récipient est fermé et chauffé à une température d'environ 200 degrés au-dessous du point de fusion du zinc.

On se trouverait dans des conditions idéales si on pouvait chasser complètement l'air du fourneau. Là où les dimensions de l'appareil justifient le contrôle exact de la consommation de la poudre de zinc, la cornue peut être remplie avec quelque gaz inerte, tel que le bioxyde de carbone fourni aux fontaines à soda dans des cylindres en acier, à un coût très bas. Toutefois, il est à craindre que si la température s'élève trop, le bioxyde de carbone n'agisse comme un oxydant sur la partie de la poussière.

En galvanisant à sec, un dépôt homogène de zinc est obtenu, variant en épaisseur suivant la durée; sa portion inférieure étant un alliage de zinc et de fer ou de zinc et de cuivre, suivant le cas. Dans le cas du cuivre, l'alliage est un véritable bronze dur. De temps à autre, on fait tourner la cornue d'une fraction de tour, pour assurer un revêtement égal là où les articles sont en grand nombre et le chauffage peut durer de quelques minutes à plusieurs heures, et deux ou plusieurs cornues peuvent être employées sur un seul fourneau.

Une surface galvanisée à sec ressemble en apparence générale à une surface galvanisée électriquement. Toutefois, cette surface est d'une couleur gris argent, plus lustrée et plus métallique et, pour cette raison, elle est plus agréable à l'oeil; la couche de zinc est distribuée avec une grande uniformité, ce qui n'est pas le cas dans la galvanisation à chaud. Tandis que dans la galvanisation à chaud la quantité de zinc allié au métal de l'article à galvaniser, est très petite et que la plus grande partie du revêtement est une peau extérieure périssable, dans la galvanisation à sec, le revêtement est parfaitement incorporé au métal qu'il protège, formant un alliage qui a l'apparence du zinc pur, mais qui est beaucoup plus dur et plus durable. C'est en raison de cet alliage parfait que la protection fournie par la galvanisation à sec est supérieure à celle fournie par la galvanisation à chaud ou la galvanisation électrique. Le zinc ayant pénétré le fer, la vieille surface ne peut pas être recouverte par des moyens chimiques ou des moyens mécaniques.

Si une quantité excessive de zinc est déposée par le procédé à sec, la surface extérieure se compose de zinc qui a peu durci par la présence d'une faible proportion de fer et la poudre de zinc

# Augmentez vos Ventes !!

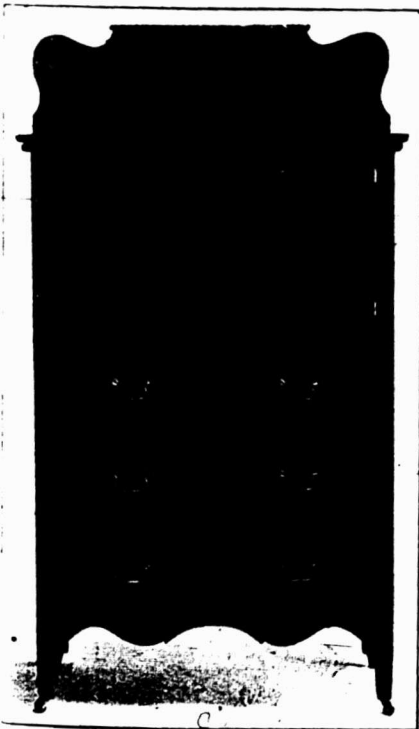
EN PRENANT SOIN DE VOTRE ASSORTIMENT.

Commodes, Chiffonniers,  
Buffets, Tables, etc., etc.

1908



1908



“Veuillez prendre NOTE que nous sommes fabricants sur une grande échelle dans notre genre de MEUBLES!  
“Magnifique Centre de Distribution.”

*The Victoriaville Furniture Company*  
Victoriaville. P. Q.

s'accumule d'une manière qui rend la surface plus rugueuse et beaucoup moins attrayante quand on la regarde au microscope. La dépense supplémentaire ne procure aucun avantage spécial, sauf si les conditions dans lesquelles les articles doivent être employés sont exceptionnellement sévères.

Le procédé de galvanisation à sec n'est pas limité au zincage; les poudres d'antimoine et d'autres métaux peuvent être employées d'une manière semblable. Le fait que la poudre de zinc, même à une température plus élevée que celle du point de fusion, ne fond pas et ne s'agglomère pas, est d'une grande valeur dans les procédés de galvanisation à sec, car il élimine le danger de gâter le travail par suite de manque de soin dans le maintien de la température. De plus, la poudre de zinc contenant seulement 35 pour cent de métal pur, peut être employée. La présence de l'oxyde est probablement nécessaire, car il semble jouer un rôle dans le procédé.

#### Anomalies du nouveau procédé.

Mais pourquoi la poudre de zinc agit-elle de cette manière particulière, en déposant le zinc à une température inférieure de plusieurs centaines de degrés à son point de fusion, et pourquoi le zinc relativement froid s'allie-t-il au fer ou à d'autres métaux quand le zinc en fusion du procédé à chaud n'agit pas ainsi, ou tout au moins le fait d'une manière limitée? Je ne peux répondre à ces questions qu'en vous donnant ma propre théorie sur la nature de la poudre de zinc et sur celle de son action dans les conditions de la galvanisation à sec. Cette théorie est tout-à-fait nouvelle à ma connaissance et n'a été publiée par moi que tout récemment. Elle est fondée sur l'observation des faits, mais n'est pas entièrement empirique, parce que jusqu'ici, elle a semblé satisfaire tous les essais théoriques auxquels j'ai pu la soumettre et elle répond à un nombre de phénomènes inexplicables que je mentionnerai plus tard.

#### Nature de la poudre de zinc.

La vapeur de zinc qui se produit à une température de 1832 degrés F., au commencement de la distillation, vient en contact avec l'atmosphère relativement froide du tuyau de chaleur et le refroidissement subit cause une rapide condensation de la vapeur, si rapide en vérité que cette vapeur ne passe pas par l'état liquide et tombe sous forme de particules parfaitement sphériques, dont trente billions peuvent être renfermés dans un cube mesurant 1/16 de pouce de côté. Cette poudre impalpable qui, malgré sa forte densité—car elle n'est qu'environ 10 pour cent plus légère que le zinc—peut être dispersée par le souffle comme la fleur du lycopode; on l'emploie principa-

lement dans la manufacture de la peinture et on la vend en barils contenant environ 1,500 livres. Cette poudre est 10 à 15 pour cent meilleur marché que le zinc vierge du commerce, à contenance égale de zinc libre. On ne peut pas la faire fondre en plaques, en raison de sa rapide oxydation à une basse température.

Les propriétés particulières de la poudre de zinc ont été attribuées par certains à la présence du cadmium qui, étant un métal plus volatil, est distillé le premier et se condense dans les tuyaux de chaleur. Un observateur en a trouvé des quantités variant de 0,283 à 0,794 pour cent dans la poudre des tuyaux de chaleur, après deux heures d'évaporation. D'autres ont prétendu que ces propriétés étaient dues à la présence d'oxyde de zinc ou d'autres impuretés. Aucune raison plausible pour ces théories n'a encore été fournie.

La plus grande partie de la poudre de zinc est produite en Belgique ou en Silésie et un échantillon que j'ai analysé a donné la composition suivante:

	pour cent
Zinc métallique . . . . .	88.95
Oxyde de zinc . . . . .	6.88
Plomb . . . . .	3.45
Cadmium . . . . .	0.62
Soufre . . . . .	0.05
Fer . . . . .	0.04

M. G. Williams, chimiste anglais, a montré que la poudre de zinc absorbe l'eau et la décompose et produit de l'hydrogène quand on la chauffe. Il a aussi montré qu'elle absorbe l'hydrogène aux températures ordinaires, quand elle est entourée d'air à l'état humide et que, chauffée seule, elle produit cinquante fois son volume d'hydrogène, mais que, si on la chauffe jusqu'au rouge, avec un poids égal d'oxyde de zinc hydraté, elle produit 535 fois son volume d'hydrogène. Tout cela peut avoir quelque influence sur la manière dont se comporte la poudre de zinc et sur la galvanisation à sec, mais, comme je vous le montrerai, cela manque de confirmation tant au point de vue théorique qu'au point de vue pratique.

#### Les impuretés sont un facteur négligeable.

C'est mon opinion que les impuretés ont peu à faire avec les propriétés de la poudre de zinc et que les raisons de ces propriétés devraient être recherchées dans le mode de production. Si dans des conditions semblables de refroidissement rapide, nous produisons d'autres corps solides, nous obtenons des résultats instables et un corps cassant. On obtient une "larme de Rupert" en jetant un morceau de verre fondu dans l'eau. Comme vous le savez, une larme de Rupert est très instable et tandis que pour pulvériser un

goutte de verre normale, de dimensions similaires, il faudrait plusieurs coups de marteau, la larme de Rupert peut être réduite en fragments, en brisant l'extrémité avec deux doigts ou en raclant sa surface, dont la tension tient le verre assemblé. La différence d'énergie requise pour effectuer la destruction de la goutte de verre normale et de la larme de Rupert est énorme.

Si nous admettons que la poudre de zinc est dans cette condition critique, nous pouvons expliquer tous les effets qui ont intrigué les chimistes pendant les quarante dernières années. Douglas Carnegie a trouvé que la poudre de zinc réduisait instantanément l'oxyde ferrique en oxyde ferreux et cela même en solution neutre. Cette action, dit-il était considérablement plus rapide qu'avec le zinc granulé en présence de l'acide sulfurique. Il fut d'abord porté à attribuer cet effet merveilleux à l'hydrogène renfermé, mentionné par Williams; mais d'autres expériences que je n'ai pas besoin de détailler, ont montré que ce chimiste s'était trompé. Faisant allusion à une autre opération chimique dans laquelle la poudre de zinc agissait avec une égale promptitude, il écrit ce qui suit: "La poudre de zinc effectue simplement et instantanément la mise en liberté du chlore, pour laquelle il faut plusieurs heures, quand il s'agit de feuilles de zinc."

#### Son affinité pour l'oxygène.

C'est une chose si connue que la poudre de zinc a une grande affinité pour l'oxygène à une basse température, qu'on l'a employée depuis longtemps comme moyen de décharge dans l'impression des cotonnades. Le tissu est d'abord teint d'une couleur unie, puis on fait sur cette couleur des impressions avec une pâte de décharge. La poudre de zinc agit comme agent de réduction à la température de l'eau bouillante dans laquelle le tissu est trempé, pour effectuer la décharge.

Un fait auquel est dû sans doute le mystère attaché à la poudre de zinc est sa facilité à s'oxyder; ce n'est que lorsque les possibilités d'oxydation sont épuisées, comme dans le cylindre fermé de la galvanisation à sec, que la chaleur produira une force suffisante pour que les particules de poudre de zinc se changent en vapeur. Cette vapeur mise en liberté si soudainement se condensera instantanément sur les parties les plus froides qu'elle pourra trouver. Dans la galvanisation à sec, les espaces les plus froids sont les articles placés dans le cylindre et le cylindre lui-même étant toujours plus chaud, ne reçoit aucun dépôt. Le cylindre a déjà duré deux ans sans avoir été revêtu d'une couche de zinc.

La poudre de zinc semble se réduire en vapeur à environ 302 à 392 degrés Fahrenheit bien qu'elle commence évidemment à désagréger à une température plus basse.



Les plus Forts Manufacturiers de

# Fanaux et Bruleurs pour Lampes

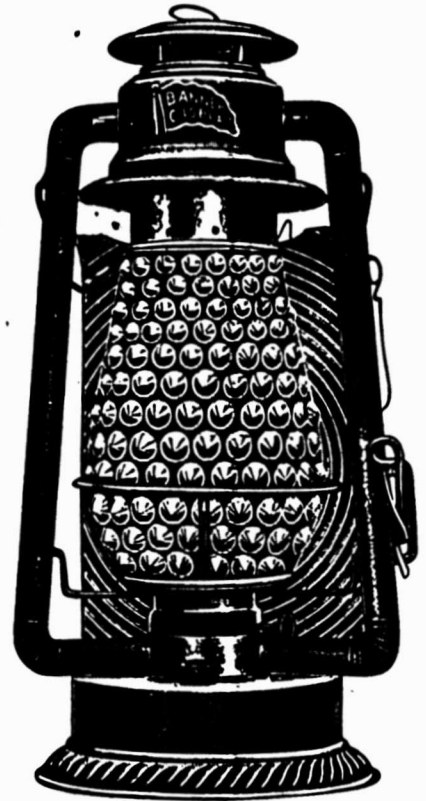
du Dominion



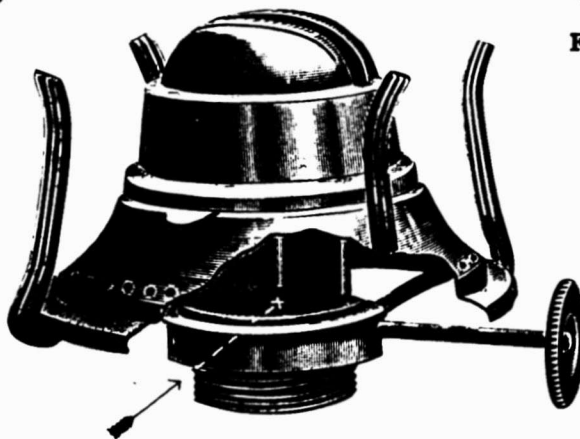
Modèle 1908  
FANAL COLD BLAST



TRADE MARK.

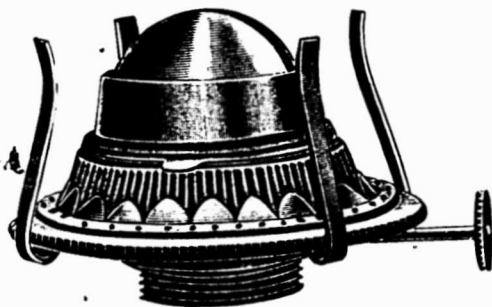


FANAL "BANNER" POUR  
DEVANT DE VOITURE  
Avec Verre Prismatique.

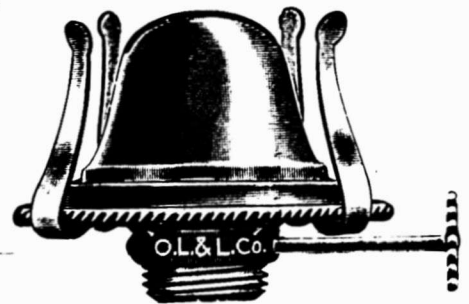


BRULEUR "BANNER" POUR  
LAMPE.

(Remarquez la Partie Filetée  
Couverte).



BRULEUR "CANADA" POUR LAMPE



BRULEUR "HICONE" POUR LAMPE

Ordres sollicités par l'entremise du commerce de gros.

## Ontario Lantern & Lamp Co., Ltd., Hamilton, Canada

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

A mesure que la pression augmente, il faut une plus grande quantité de chaleur pour opérer la désintégration. La vapeur se condensant, la pression devient moins forte et les particules de poudre les plus chaudes sont réduites en vapeur et rétablissent ainsi l'équilibre.

En ce qui concerne la vaporisation du zinc, c'est un fait bien connu que le zinc aux températures ordinaires affecte une plaque photographique. Cela a toujours été attribué à la vapeur de zinc qui, dans cet état, a une grande activité chimique. On pense que la radiographie, la nouvelle science, expliquera toutes les actions semblables et je suppose que je devrais dire que l'action du zinc sur les plaques photographiques est due à la lente désagrégation de ses atomes en énergie et en hélium.

C'est un fait significatif que la poudre de zinc a un pouvoir exothermique intense dans ses réactions, ce qui signifie que ces réactions sont accompagnées de production de chaleur. Je pourrais aussi mentionner la propriété indiquée en premier lieu par Schwarz, que possède la poudre de zinc de se combiner violemment, par percussion, avec le soufre.

On sait depuis quelque temps qu'un ciment fait de certaines huiles et de poudre de zinc possède la propriété utile de devenir excessivement ferme et d'adhérer intimement au fer, à l'acier et à d'autres métaux, quand on les chauffe à une température de 302 degrés F. ou même à une température moindre, si on les traite pendant un temps suffisant. La théorie de la nature de la poudre de zinc que j'ai donnée explique ce durcissement par le dégagement du zinc de sa condition particulière, pour former un solide, sans passer par l'état liquide. Dans le corps du ciment, le zinc est protégé de l'oxydation et le zinc devient un corps continu au point de vue mécanique. C'est une excellente composition pour le calfatage, le bouchage des gerçures et des crevasses des objets métalliques, pour l'obturation des joints et pour rendre unie la surface des pièces fondues.

Je pense avoir donné un nombre suffisant d'exemples pour montrer que la poudre de zinc est une substance dans une condition physique très anormale et si j'ai passé tant de temps à cela, c'est parce que je me sens sûr qu'en profitant de cette condition anormale, les industries métallurgiques bénéficieront d'une manière très importante, avant longtemps.

#### Vapeur de zinc et ferro-zinc.

Je dois vous parler de la vapeur de zinc. Cette vapeur est un gaz comme l'air ou tout autre gaz et est soumise aux mêmes lois physiques; mais, comme elle est produite par la désintégration de la poudre de zinc à une température très modérée, elle se trouve à l'état gazeux à un point inférieur à la température cri-

tique et, par conséquent, elle prendra facilement la forme solide par condensation sous sa propre pression, quand elle est renfermée dans une cornue.

Quand on décape le fer, l'hydrogène est mis en liberté à la surface et s'élève au sommet de la cuve. Le liquide du décapage pénètre jusqu'au métal et l'hydrogène est dégagé au-dessous de la surface et y est retenu. Cet arrêt a des résultats très surprenants; la surface du fer est durcie et si ce fer doit être étiré à travers une filière ou travaillé d'une manière quelconque, il est nécessaire de la débarrasser du gaz. On a longuement attribué à l'hydrogène des propriétés métalliques. On le classe souvent comme métal. Il forme un alliage avec le palladium et on croit qu'il s'allie au fer pour produire l'enveloppe dure dont j'ai parlé. La vapeur de zinc agit de la même manière dans la galvanisation à sec, mais elle forme un alliage d'autant plus facilement qu'en sa condition normale, elle est elle-même un métal, à la manière dont nous comprenons généralement ce terme plutôt arbitraire.

#### La vapeur de zinc pénètre les pores du métal.

Étant un gaz, la vapeur de zinc peut s'introduire dans les pores du métal et former un dépôt jusqu'à une profondeur qui augmentera avec la durée du traitement. Une petite pièce peut subir un alliage parfait. Un alliage de zinc et de fer produit par fusion formerait un pauvre article à l'essai. "Zincsen", comme on l'appelle est du zinc ruiné par l'addition d'une quantité de fer qui le rend cassant et sans valeur. Par un alliage avec la vapeur, à une basse température, les qualités du métal ne peuvent pas être endommagées, mais elles peuvent être grandement améliorées par le zinc qui se forme sur les liens intermoléculaires, remplissant les espaces qui autrement permettraient les mouvements de particules soumises à un effort, ce qui pourrait nuire à la cohésion. Le dépôt de vapeur de zinc devrait augmenter la résistance et il est tout-à-fait possible que cette théorie puisse avoir une certaine influence sur le sujet général de la nature des alliages.

En employant du carbone comme condenseur de la vapeur de zinc libre hors du contact avec la poussière de zinc, j'ai obtenu une rosée de zinc parfaite. J'employai le carbone ordinaire de lampe à arc et les gouttes au sommet étaient grosses; au bord, elles étaient réduites à des proportions minuscules. Ça et là, à l'intérieur, il y avait des traces de zinc, indiquant que le gaz avait pénétré la masse. La vapeur de zinc ne s'était pas alliée au carbone, les chaleurs spécifiques du zinc et de la matière à recouvrir sont rapprochées, plus rapidement et plus fermement ces matières se combinent. C'est sans

nul doute pour cette raison qu'elle ne se couvre d'une couche de zinc plus rapidement que ne le ferait le zinc.

Des perfectionnements dans la galvanisation à sec seront fondés sur un contrôle intelligent de la température. Pour cela, il faudra lire la température à l'intérieur de la cornue et non dans le fourneau, comme auparavant.

#### Résultat obtenu en travaillant avec le gaz seul.

En travaillant avec le gaz seul, dans les conditions spéciales nécessaires par les circonstances particulières de l'expérience, j'ai pu obtenir toute une série de dépôts. Un refroidissement rapide fera condenser le zinc en cristaux dont l'adhérence au fer est toutefois inversement proportionnelle à leurs dimensions. Un refroidissement normal se fera produire dans tous les cas une belle surface brillante de ce qu'on pourrait appeler d'une manière appropriée, ferro-zinc.

Quand on examine ce ferro-zinc sous un agrandissement de 400 diamètres, il offre la structure du métal d'origine. Une pièce d'acier doux qui a été partiellement décapée, chauffée par la vapeur uniquement, et qui, par conséquent, est exempte de toute couche extérieure de zinc telle que celle qu'aurait pu former l'alliage s'il était soumis à un traitement en contact avec la poudre de zinc, ne diffère la structure usuelle d'un acier doux gravé à l'eau forte. Ce ferro-zinc ne peut être plus dur que le fer d'origine et les qualités de résistance à la rouille sont le vrai secret de l'efficacité exceptionnelle de la galvanisation à sec.

#### Seul moyen d'essai de la galvanisation à sec.

L'essai Preece, au sulfate de cuivre, n'est pas un bon essai pour la galvanisation à sec. Il est presque sans signification, pour les raisons suivantes: la couche extérieure des particules de zinc, généralement oxydées résiste à l'attaque plus que ne le fait la couche électrolytique plus brillante ou la couche électrolytique poreuse, mais l'alliage obtenu par contact à la vapeur seule et qui se forme dans toutes les opérations de galvanisation à sec, se forme facilement au cuivre, de même qu'avec le fer lui-même et cependant il résiste parfaitement à la corrosion. Le cuivre se dépose sans détruire le zinc et l'éprouvé est donc sans valeur. Le seul moyen d'essayer les ouvrages galvanisés à sec est de les laisser en service.

L'alliage connu sous le nom de nickel ne rouille pas facilement et cependant, dans un article plaqué au nickel, le nickelage est en partie enlevé par la rouille. Cela montre que nous ne devons pas nous attendre à ce que les théo-

# LEWIS BROS., LIMITED.

14 à 28 RUE BLEURY, :: MONTREAL.

Nous publions un grand catalogue général, comprenant les lignes régulières de ferronnerie, nous publions aussi des catalogues spéciaux pour des lignes qui changent chaque année telles que

*Articles de Sport.*

*Articles pour Pelouses.*

*Coutellerie.*

*Articles pour Constructeurs.*

et nous serons heureux de vous envoyer un quelconque de ces catalogues, pourvu qu'il y ait une chance que vous en fassiez bon usage.



Nos vendeurs vont dans tous les comtés de la province et si vous désirez qu'un d'eux aille vous voir, une carte postale le fera venir chez vous en peu de temps.

Notre commerce dans la province de Québec a été, en 1907, cinq fois ce qu'il était en 1902; c'est un signe que les clients qui font des achats chez nous sont satisfaits de la manière dont nous exécutons leurs ordres. Si vous n'êtes pas un de nos clients, nous vous engageons à en devenir un. Donnez-nous un ordre à titre d'échantillons, et si nous ne vous traitons pas d'une manière satisfaisante, ne nous donnez pas une autre commande.

Les clients de cette compagnie ont l'avantage de pouvoir choisir dans le stock le plus considérable du Canada.

Si vous êtes pressé pour vos marchandises, tout ce que vous avez à faire, c'est de nous demander de vous faire une prompte expédition et nous verrons à ce que votre commande soit expédiée le jour même de sa réception.

# LEWIS BROS., LIMITED.

TORONTO  
OTTAWA

MONTREAL.

CALGARY  
VANCOUVER.



du contact s'adaptent à la perfection aux métaux en solution, aux allages. L'alliage au nickel est fort, résiste à la corrosion et, à mon avis, c'est un cas parallèle à celui du ferro-zinc.

Les Romains, pour faire leur laiton qu'ils appelaient "orichalcum", jetaient du "cadmia" (oxyde de zinc) sur du cuivre chauffé à haute température. Le procédé plus récent de laiton à la calamine qui était en usage il y a encore 100 ans, consistait à chauffer de la calamine (silicate de zinc), du cuivre granulé et de la poudre de coke dans des cornues; la fusion et l'alliage ayant lieu à une température considérablement plus basse que celle du point de fusion du cuivre. J'ai pensé que ces deux points d'histoire pourraient vous intéresser par comparaison et comme aide pour comprendre les développements les plus récents.

#### Théorie de la galvanisation à sec.

Regardons maintenant à l'intérieur de la cornue de galvanisation à sec et efforçons-nous de voir ce qui s'y passe. Quelle opinion fournira l'explication la plus plausible? C'est un fait établi que, dans la galvanisation à sec, la présence de l'oxyde de zinc est nécessaire. Nous pourrions donc supposer qu'une molécule d'oxyde est réduite par l'action voltaïque, quand elle vient en contact avec le fer. Le zinc s'attache au fer qui agit en conséquence comme une cathode dans l'électrolyse et l'oxygène passe dans la direction opposée, se combine avec une molécule libre de zinc, pour former une molécule d'oxyde et passe par la même phase qu'auparavant. J'ai d'excellentes raisons, que je dois conserver pour les publier plus tard, de croire que cette hypothèse est très rapprochée de la vérité, si elle n'est pas l'application véritable de l'action qui a lieu dans la galvanisation à sec.

La couche extérieure de métal est composée de zinc réduit sous forme granulée et son aspect gris d'argent peut être dû à une légère oxydation de la surface. Quelque soit la véritable explication elle est de peu d'intérêt immédiat dans la pratique, mais elle est d'un grand intérêt pour les savants qui, comme on l'espère, continueront à fournir leurs faits abstraits qui serviront d'âme aux corps concrets créés par les inventeurs. Les inventeurs, tout en réclamant pour eux le crédit de leurs inventions, en vendent d'habitude la plupart à des hommes, ou mettent ces inventions en pratique. Rit bien qui rit le dernier. Et au moment où l'invention est devenue une industrie le pauvre savant est complètement oublié, sauf que parfois on le traite de théoricien, de rhympur, d'homme simple, de faible d'esprit—gens auquel le Royaume des Cieux appartient.

#### Efficacité de la galvanisation à sec.

L'efficacité de la galvanisation à sec qui a été prouvée par des épreuves complètes, tant en Angleterre qu'en Allemagne, est due à ce qu'elle remplit les conditions que j'ai établies dans la première partie de cette étude. Considérée simplement comme une couverture, la couche de métal s'applique aussi intimement que le fait une couche de métal déposée électriquement et elle est impénétrable parce qu'elle est exempte de pores ou de fissures. Comme protection mécanique, elle résiste au frottement et au choc mieux que les couches métalliques produites par la galvanisation à chaud ou à froid, à cause de la qualité de l'alliage ferro-zinc. Le zinc lui-même est supérieur à la fois au laiton et au plomb comme ductilité et ténacité.

Considéré au point de vue des effets de contact, le zinc distillé comme vapeur et allié au fer est absolument pur et ce qui sépare le zinc du fer dans les séries électromotrices est donc prolongé relativement à un zinc contenant un certain pourcentage d'impuretés. Son contact avec le fer, dans le corps de l'alliage, est aussi parfait que possible. En ce qui concerne les agents de corrosion, sa structure granulaire offre une surface maximum pour leur décomposition et par conséquent augmente la proportion dans laquelle la couche préservatrice agit pour sa propre décomposition par protection du fer.

#### Perspective commerciale de la galvanisation à sec.

C'est un fait bien connu que, tandis que tant d'articles ont été publiés dans les journaux techniques et scientifiques, au sujet de la galvanisation à sec, aucun mot de critique ou de dénégation au sujet de ce qu'on prétendait qu'elle était n'a été encore prononcé. Pendant quelque temps, j'ai cherché à savoir s'il y avait des critiques sérieuses à ce sujet, mais quand j'ai trouvé des incrédules, j'en ai fait simplement de nouveaux convertis. Le procédé a toujours impressionné les hommes de science parce qu'ils sont à même d'apprécier la fondation scientifique et solide de ces prétentions.

Le nouveau procédé n'est pas seulement un concurrent de la galvanisation. Dans beaucoup de cas, il peut prendre la place du placage en cuivre en étain ou en nickel, là où les articles ne doivent pas être employés pour la préparation des aliments. A ces articles, je devrais ajouter la grande quantité d'ustensiles en cuivre et en laiton, à partir des tubes jusqu'aux parties de clavigraphes et de machines à coudre qui sont maintenant plaquées au nickel. Un point intéressant en rapport avec les diverses méthodes de protection des métaux est le prix

des métaux eux-mêmes. Le prix du nickel est 7-3-4 fois plus élevé que celui du zinc du commerce; celui du laiton et de l'aluminium l'est sept fois plus, celui de cuivre, 4-1-8 fois plus et celui de l'antimoine, 3-1-4 fois plus et sa ténacité égale contre la corrosion. La couche la plus légère est une couche de métal appliquée par la galvanisation à sec.

Analysant les divers items qui contribuent à établir le coût de la galvanisation à sec, nous trouvons qu'en chaque cas, il y a une économie soit sur le procédé à chaud, soit sur le procédé électrolytique. Dans la plupart des cas, l'économie dépasse les deux anciens procédés.

#### Dépenses initiales.

Un établissement pour la galvanisation à sec est moins coûteux qu'un établissement pour la galvanisation à chaud et beaucoup moins coûteux qu'un établissement de galvanisation à l'électrolyse. Cette partie d'un tel établissement a une nature simple et ne demande ni l'art de l'ingénieur ni la solution d'aucun problème inconnu. Un tel établissement ressemble beaucoup à une usine de recuite des métaux et, tandis que la dépréciation d'une usine de galvanisation à chaud est généralement de 50 pour cent par an, la dépréciation dans une usine de galvanisation à sec n'excéderait pas 10 pour cent ce qui est la dépréciation calculée communément pour une usine électrolytique. Les cylindres ne sont pas faits en caoutchouc ou en bois périssables, comme le cas a lieu dans la galvanisation électrolytique. Le procédé peut être exécuté dans la bâtisse principale de la manufacture et le décapage peut être fait dans un hangar de la construction la moins coûteuse.

#### Economie dans le coût du zinc.

Pour une épaisseur égale de couche métallique, le zinc déposé rébellent à peu près la même valeur, qu'il provienne de poudre de zinc ou de zinc du commerce. Ce coût est moindre que celui des anodes employées dans le travail électrolyse, anodes qui doivent être fondus spécialement et sont souvent d'une forme bizarre et compliquée. Il faut même moins de zinc que dans le procédé électrique, parce qu'une épaisseur égale est plus efficace et parce que la distribution est tout aussi uniforme. Dans la galvanisation à sec, il n'y a pas de déchets, mais une quantité suffisante de poudre de zinc (de 1 à 5 pour cent) est ajoutée de temps en temps, pour équilibrer celle du poids des articles recouverts d'une couche métallique qui ont été employés. Il n'y a rien d'équivalent au résultat peu satisfaisant dû à l'emploi de zinc recouvert de scories et, en conséquence, contaminé par la présence du fer.





Marque de Commerce

# Marque de l'Arbre Boker

Elle signifie qualité supreme

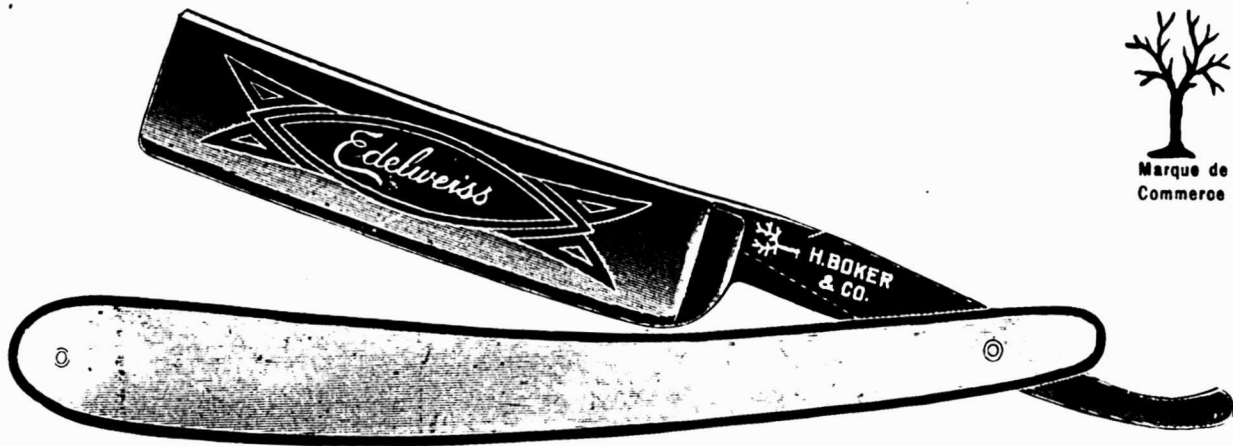
Elle signifie satisfaction—Pour Vous, pour Votre Client.  
Elle signifie des Ventes Soutenues—Chaque Jour de l'Année.

Elle signifie Profits — Dollars Réels en Caisse.

Elle signifie Clients—Encore des Clients

—Toujours plus de Clients.

Savez-  
vous ce  
qu'elle  
Signifie  
?



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 VENTE DANS TOUTES LES PRINCIPALES MAISONS DE GROS

Dans la déposition par l'électricité, il faut qu'il existe un chemin sans obstacles entre l'anode et l'objet, pour le voyage des ions dissociés des sels en solution. Si une partie quelconque est cachée ou à l'écart, aucun dépôt n'a lieu et les parties les plus éloignées des anodes ont le plus faible recouvrement. En outre, il faut bien comprendre que les anodes ne sont pas entièrement employées et qu'une de leurs parties est perdue au fond de la cuve et que, comme résidu, cette partie aussi ne peut pas être employée jusqu'au point final.

Il est à peine nécessaire de faire remarquer l'énorme économie en quantité de zinc employée relativement au procédé à chaud. Les articles galvanisés à chaud ont, en général, une enveloppe métallique beaucoup plus épaisse qu'il n'est nécessaire, parce que la plupart d'entre eux ne peuvent pas être essuyés convenablement, comme le fil métallique ou le fer en ruban. Dans le procédé à sec, tout le zinc est consommé et l'épaisseur du dépôt est réglée tout aussi facilement que dans le procédé électrique. Dans le procédé à chaud, un fort pourcentage de zinc est converti en scories et bien qu'on en récupère une grande partie, la perte nette figure pour un chiffre assez fort dans le prix de revient.

#### Épargne de la main-d'oeuvre.

La galvanisation à sec est comme la recuite en cela qu'elle ne demande qu'une petite quantité de main-d'oeuvre et qu'elle n'exige que des ouvriers expérimentés placés sous une surveillance convenable. Un cylindre contenant une ou plusieurs tonnes d'articles peut être abandonné à lui-même pendant une demi-heure ou davantage; il n'y a qu'à lui faire faire un tour de temps à autre; dans l'intervalle, on prépare un autre cylindre, tandis que le premier est refroidi. Des cloisons disposées d'une manière convenable permettront de galvaniser à sec plusieurs catégories de petits articles dans un seul cylindre, sans les mélanger.

La galvanisation à chaud demande une attention constante et une manipulation qui peut rarement être exécutée par un homme seul, même avec l'aide de trolleys aériens et d'accessoires similaires. Ce n'est pas un procédé mécanique, ni automatique, mais c'est un procédé manuel et qui exige un travail pénible et la régularité de la température, ainsi que les méthodes d'immersion demandent l'attention d'un galvanisateur expérimenté. Comme un homme éminent dans l'art de la galvanisation à chaud l'a écrit: "Une habileté considérable est exigée pour produire un ouvrage en métal et pour le refroidir de telle sorte que sa surface soit unie, exempte d'éraflures et pour qu'elle ne présente pas des amas de métal."

Dans le procédé électrique, un seul hom-

me, ayant quelque connaissance de l'électricité et de toutes les frasques des électrolytes, est nécessaire. Dans la déposition du métal par l'électricité, des formes irrégulières, à l'exception des articles très petits, exigent des anodes d'une forme régulière, mais dans la galvanisation à sec, la poussière de zinc, dont chaque particule peut être considérée comme une anode minuscule, est employée telle qu'elle vient de la raffinerie, pour les articles d'une forme ou d'une dimension quelconques.

En combinant les avantages des deux procédés, la galvanisation à sec permet à un manufacturier de galvaniser, au moyen d'un seul établissement, des articles qui ont été jusqu'ici répartis entre les deux procédés, les petits articles ayant été galvanisés à l'électricité et les gros articles qui ont été galvanisés à chaud. Il faut moins de soin dans le nettoyage des articles qui doivent être galvanisés à sec, et l'huile ou la graisse, loin de former un obstacle, aident au procédé, parce que les hydro-carbones volatils contribuent à empêcher l'oxydation de la poudre de zinc. L'addition de graisse ou de vaseline a été reconnue comme procurant quelque avantage, dans nombre de cas. De plus, les articles peuvent être mis à l'état humide dans les cylindres, tels qu'ils arrivent de la cuve de lavage. Le travail qui consiste à refaire le filletage est éliminé. Des boulons, des vis et des écrous peuvent être mis dans le cylindre, tels qu'ils arrivent des machines, couverts d'huile.

Avec une petite installation, on peut exécuter le procédé d'une manière intermittente. Le bas prix de l'installation justifie un manufacturier de faire fonctionner un cylindre pendant deux ou trois jours par semaine, au lieu d'envoyer son ouvrage en dehors, ce qui lui épargne ainsi du temps, des frais de transport et les profits que font les marchands de gros. La température exigée est très basse, il faut très peu de temps pour mettre en marche le four et là où on emploie le gaz, cet élément de temps peut être presque mis de côté. Cette basse température suggère aussi l'usage des gaz de dégagement des fours de recuite et autres et, dans nombre de cas, on trouvera économique de placer la production de toute une journée dans la cornue et de l'y laisser pendant la nuit, le gardien de nuit surveillant le pyromètre. Il n'y a aucun travail pour écumer, il n'y a pas de récipient à gratter à des moments où on ne s'y attend pas, pas de four à détruire et à reconstruire à de fréquents intervalles.

#### Économie de combustible et de pouvoir moteur.

Le fait le plus clair au sujet de la galvanisation à chaud, c'est son efficacité thermique. L'appareil doit fonctionner

jour et nuit, qu'il soit en usage ou non et même durant sa mise en marche. La plus grande partie de la chaleur est perdue par radiation et par convection, amener les articles à la température du bain. D'un autre côté, la forme métallique est rarement de quelque importance, tandis que dans le procédé électrique, la quantité de courant consommé est considérable ou bien il se forme un dépôt destiné à quelque chose de plus qu'une simple exhibition et qui doit être complètement négligé. Cela est généralement apprécié parce que l'électricité ne se trouve pas d'obstacles dans son action. Le coût de la galvanisation à sec, de feuilles métalliques minces est prohibitif, à cause du courant consommé. Dans la galvanisation à sec, la chaleur est très basse et est conservée par un revêtement de matériel réfractaire; les articles à galvaniser n'ont pas à atteindre la température de la poussière de zinc et l'appareil est toujours prêt à fonctionner à bref délai. On n'a pas à faire varier la température suivant les différentes dimensions et classes d'articles à galvaniser et, comme je l'ai suggéré, les gaz d'échappement peuvent être utilisés dans toutes les circonstances.

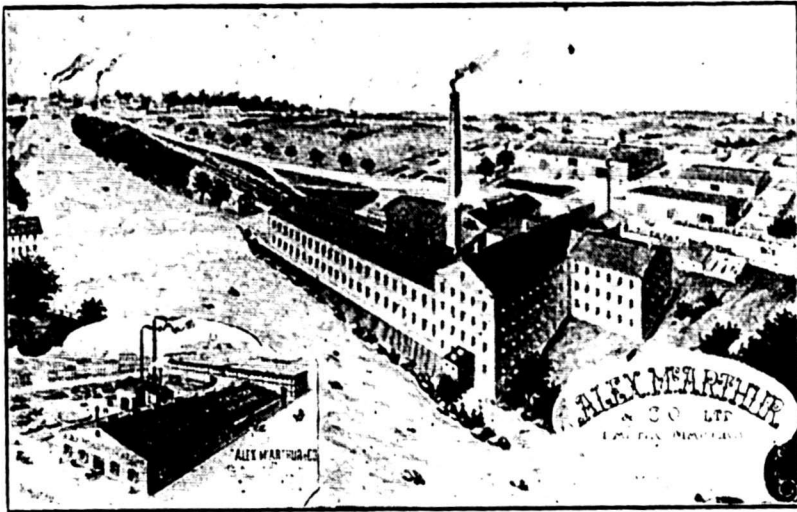
#### Autres facteurs d'économie.

Avec le nouveau procédé, on emploie moins d'acides que dans le procédé électrolytique, parce que le nettoyage n'a pas besoin d'être aussi complet. La sapeur fait son chemin sous des particules de poussière et il ne peut pas exister de place laissée à nu. Aucun fondant d'aucune sorte n'est nécessaire comme dans la galvanisation à chaud et on n'a besoin d'acheter aucun appareil spécial, que d'un prix relativement élevé.

Il n'y a aucun danger d'explosion, pas de rupture de pièces fendues, ni d'articles en fer tordus à remplacer et la température de la plus fine lame d'acier et des ressorts d'acier n'est aucunement endommagée par la basse température employée. Cela peut paraître étrange au premier abord et ne sera pas particulièrement évident jusqu'à ce que nous voyions quelque chose de plus au sujet des températures existantes et des conditions qui ont lieu dans la cornue.

#### Diverses applications de la galvanisation à sec.

La galvanisation à sec ne sert pas à boucher une fissure et elle n'agit pas comme une soudure. C'est son seul avantage convenable, mais elle a une grande variété de nouvelles applications qui dépassent cet inconvénient. Les grilles moustiquaires peuvent être galvanisées et les pièces qui travaillent, dans les instruments agricoles, telles que les dents des faucheuses et des herses, peuvent recevoir une protection adéquate.



La Maison du Feutre Goudronné "Black Diamond"

**N**OUS sommes maintenant dans l'Industrie du Papier de Construction et des Fournitures pour toitures depuis trente ans ; pendant cette période, nos affaires ont augmenté constamment. Cela s'est fait uniquement par une attention stricte à la qualité, par des prix corrects et par un traitement courtois. S'il vous faut quelque chose, cette saison, permettez-nous de vous coter des prix pour les articles suivants :

## FEUTRE GOUDRONNÉ

Papier à Lambris  
Gris et Paille

Papiers de  
Construction  
Goudronnés  
et Secs.

"Cyclone" "Brown"

Poix et  
Ciment à Toitures

Distillateurs de  
Goudron de Houille

Feutre à Tapis

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 Feutre Goudronné pour Toiture en Gravois n'a pas d'égal. Il y a des quantités de ces toits en bon état, après 25 ans. C'est une **Toiture à l'Epreuve du Feu** et à bon marché.

Nous fabriquons une Toiture toute prête en deux épaisseurs, 3 plis et 2 plis. Le matériel à 3 plis est employé pour les bâtisses permanentes et celui à 2 plis, pour les structures temporaires. Nous fournissons, avec le matériel à 2 plis, la même quantité d'enduit et de clous qu'avec le matériel à 3 plis.

Du papier de construction et du Feutre Goudronné entre vos **planchers** et tout autour de vos **Bâtisses** vous donneront du confort en **Hiver** et en **Été** et vous **Epargneront** des **Dollars** de **Combustible**.

Si vous désirez quelque chose de spécial, nous le ferons pour vous et nous serons heureux en tout temps de vous donner des renseignements

# ALEX. McARTHUR & CO. Ltd.

82 Rue McGill, MONTREAL

un prix bas, sans détérioration de qualité.

Depuis quelques années, on a cherché à découvrir les défauts d'une surface métallique au moyen de l'électricité et la galvanisation à sec rendra le même service; en réalité, elle est employée en ce moment pour ce but même, au sujet des tubes de chaudières. Toutefois, tandis que l'étincelle électrique est sans valeur contre la corrosion, la poudre de zinc ou sa vapeur est très efficace pour prévenir la rouille et d'une utilité particulière pour les articles qui doivent être expédiés par mer.

Dans les limites raisonnables, des articles innombrables faits à la machine, des outils et des pièces de locomotives et de machines peuvent être traités au zinc et protégés efficacement contre la rouille, dans les conditions où se fait l'opération, tandis qu'à présent ils doivent être nettoyés périodiquement, aux dépens de leur apparence et de la perfection de leur ajustage. Des articles tels que la broche, les tubes, etc. galvanisés à chaud ou électriquement, peuvent être étirés, l'enveloppe s'étirant avec le matériel lui-même.

Un poli brillant et permanent, qui peut à peine être distingué du placage au nickel, mais qui est plus bleu et qui tire davantage sur l'argent, et une surface réfléchissant mieux la lumière peuvent être donnés aux articles galvanisés à sec, au moyen des outils et machines ordinaires à brunir. Mais, à l'encontre du placage au nickel, ce brunissage est absolument à l'épreuve de la rouille. Ce poli n'est pas temporaire comme celui donné par la galvanisation électrique; il est dur et durable s'il est fait, comme il devrait l'être, au ferro-zinc. La raison pour laquelle il n'est pas blanchi par la corrosion, comme on pourrât s'y attendre naturellement, c'est que la surface s'est changée en une pellicule imperméable et que le fer est garanti contre tous les effets de contact.

Sous ce rapport, il faut se rappeler que l'acier hautement préparé est relativement à l'épreuve de la rouille. Si toutefois on préfère le placage au nickel, une légère galvanisation à sec avant le placage, au lieu du cuivrage, assurera une adhérence très parfaite du nickel au ferro-zinc et des qualités supérieures de résistance à la rouille seront obtenues. Il a été prouvé qu'il est très difficile de volatiliser le zinc de ces allages quand du nickel est employé. L'aluminium galvanisé à sec peut être plaqué à l'électricité et on peut surmonter l'obstacle présenté par la surface douce, pour ne pas mentionner le fini et l'apparence.

La galvanisation à sec protège l'argent contre l'hydrogène sulfureux qui le noircirait; elle peut être appliquée très légèrement avant le polissage, sans altérer la couleur. Quand l'aluminium a été gal-

vanisé à sec, on peut facilement le souder. On espère que cela dispensera du rivetage, qui est loin de donner satisfaction, d'articles et feuilles d'aluminium. La dernière application est le damasquinage et cet art est pratiqué en Angleterre sur une échelle commerciale. Une variété de couleurs peut être obtenue en employant différentes poussières et en variant leurs tons; on obtient ainsi des alliages de teintes différentes. Les dessins ont des nuances qui se dégradent d'une manière agréable, au-delà du bord du métal qui les arrête, lequel agit comme un patron en mettant des limites graphiques à l'action des poussières et des vapeurs.

Il est très rare que, dans l'histoire de l'invention, nous trouvions un procédé perfectionné qui corrige tant de défauts, enlève tant de bornes aux procédés en usage et crée des applications si nouvelles et d'un genre si inattendu, comme le fait la galvanisation à sec.

#### LE PLUS GRAND CHASSE-NEIGE DU MONDE

La Compagnie américaine des lignes ferrées de Denver, Nord-Ouest et Pacifique (Denver, Northwest and Pacific Railway) a fait construire un chasse-neige rotatoire de proportions gigantesques. Cette machine est capable de creuser dans la neige des tranchées de 11 pieds de large. La roue est munie de spatules auxquelles s'adaptent automatiquement des couteaux d'acier, et le tout est encadré d'un tambour dont la "cape" peut être placée dans la direction voulue pour permettre à la roue de tourner à droite et à gauche indifféremment.

Jamais les voies ferrées qui traversent le continent américain n'avaient été autant entravées par des chutes de neige que dans l'hiver 1906-1907. C'est alors qu'on a expérimenté le nouveau chasse-neige rotatoire qui, d'emblée, a prouvé sa supériorité sur le chasse-neige en forme de coin. Le nouvel engin peut déblayer des couches de neige de n'importe quelle épaisseur, et cela avec aisance et sûreté, sans faire courir de danger aux hommes qui le font marcher. Pour creuser des tranchées dans des couches de neige de 13 à 20 pieds d'épaisseur, il faut autre chose que des machines puissantes: elles doivent en outre se laisser manier facilement et s'adapter à toutes les éventualités. C'est ce qui distingue le chasse-neige rotatoire de son devancier. Celui-ci était poussé en avant pour remuer de pareilles masses de neige, par six ou sept locomotives à la fois, ce qui occasionnait de nombreux accidents tandis que la nouvelle machine se fraie son chemin à travers l'obstacle sans peine et sans danger pour personne. Et une seule locomotive suffit à cette besogne, à moins que la neige à déblayer ne forme un véritable bloc de glace très dure.

Voici du reste vingt ans que les chaudières à neige rotatoires font leurs preuves sur les grandes lignes des Montagnes Rocheuses, par exemple, où les énormes chutes de neige les rendent indispensables à une exploitation régulière des voies ferrées — (L'Engineering Record, 1906).

#### PULPE DE BOIS DURCIE

On peut modifier, dans une certaine mesure, la résistance et les qualités de la fibre végétale employée à la fabrication du papier, en la soumettant simultanément à une élévation de température et à une très forte pression. Pour cela on la place entre les plateaux d'une presse hydraulique, plateaux où l'on peut introduire de la vapeur pour donner une élévation de température modérée. On peut aussi faire tremper ce qui est en somme de la cellulose, dans une solution assez faible d'acide sulfurique, ou dans une solution de chlorure de zinc d'une densité de 1.7; on soumet ensuite à l'action d'une presse, on trempe un peu dans de l'eau pure, et l'on presse de nouveau. Enfin on peut également prendre de la pulpe de bois, en faire une pâte avec de l'eau, et y incorporer 10 pour cent de son poids de blanc d'Espagne. Puis on met tremper dans une solution de silicate de soude faite d'une partie de silicate pour 4 d'eau; on presse jusqu'à durcissement, on fait tremper quelques heures dans de l'eau pour enlever les sels solubles, et l'on presse à nouveau.

La Ontario Lantern & Lamp Co. Limited, de Hamilton, a récemment obtenu un brevet pour un perfectionnement aux Fanaux Cold Blast, qui présente un avantage marqué et qui augmentera beaucoup la popularité de ses Fanaux "Bonne Chaleur Blast". Cette compagnie s'est aussi assurée un brevet pour un Fanal à Bois, qu'elle a nommé "Ontario". C'est un Fanal à bon marché qui, étant parfaitement à l'épreuve du vent, rendra de grands services aux colons et dans les campements. On peut aussi s'en servir pour décoration.

Malgré la déclaration souvent répétée que les affaires sont calmes, cette compagnie a tenu sa manufacture en pleine activité pendant tous les mois d'hiver, ce qui est un bon signe de la qualité des marchandises qu'elle manufacture.

A cause du développement merveilleux pris par la vente de ses Lampes à descentes, la compagnie pense augmenter encore sa manufacture d'une étendue déjà considérable.

La bâtisse qui y sera ajoutée sera consacrée uniquement à la manufacture de ses Lampes "Brilliant" et "Shelby" qui ont été accueillies avec une telle faveur par le commerce en général.

La compagnie vient de faire paraître son catalogue No 10, montrant une collection complète de fanaux, brûleurs pour lampes et articles métalliques; elle sera heureuse de l'envoyer aux commerçants qui en feront la demande.

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



# 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,

MONTRÉAL.

### Nous Manufacturons:

- Rivets en Fer de Norvège,
- Rivets en Cuivre et en Laiton,
- Rondelles en Fer et en Cuivre,
- Rivets Tubulaires,
- Rivets à deux Branches ou Fendus,
- Clous de Broche, Clous en Cuivre pour Bateaux,
- Pointes à tête ronde (Escutcheon Pins) en Laiton et en Acier,
- Vilebrequins de Charpentier,
- Palatres et Rondelles,
- Boutons de Voitures, faits d'acier.
- Et Autres Spécialités de Quincaillerie.

SUCCURSALES:

MONTRÉAL, 32 rue St-Dizier. Tél. Main 1023.  
TORONTO, 29 Melinda St., Tél. Main 1483.

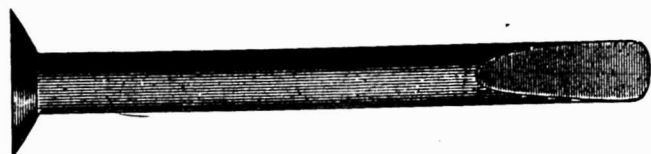


### RIVETS EN FER ET EN CUIVRE

De toute description. Diamètre, 1/2 pouce et au-dessous.



Grandes et Petites Rondelles en Fer



Clous à Tête Plate Fraisée

# THE PARMENTER & BULLOCH CO., LIMITED

GANANOQUE, .. .. ONTARIO

## LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DU CHARBON DANS LE MONDE

Le rapport que vient de publier à Londres le "Board of Trade" sur la production et la consommation du charbon dans les divers pays du globe, fait connaître que l'extraction totale, à l'exclusion de lignite, s'est élevée en 1906 à 995 millions de tonnes en chiffres ronds.

Les Etats-Unis, le Royaume-Uni, l'Allemagne, la France et la Belgique sont dans l'ordre où nous les nommons, les principaux pays producteurs de charbon. Le tableau ci-dessous indique la part éférénte à chacun d'eux pour les années 1905 et 1906:

	1905	1906
	Milliers de tonnes.	
Etats-Unis	350,651	369,662
Royaume-Uni	236,129	251,098
Allemagne	119,359	134,911
France	31,652	33,762
Belgique	21,596	23,232

Les trois premiers pays ont réalisé en 1906, le chiffre le plus élevé qu'ils aient encore obtenu, avec des plus-values de 20 millions, 15 millions et 15 millions et demi de tonnes respectivement.

Quant à la diminution de près d'un million de tonnes que l'on constate pour la France, elle doit être attribuée aux grèves qui sont survenues au commencement de l'année dans les bassins houillers du Nord. Il est d'ailleurs, à remarquer que l'extraction en France n'a été que d'un peu plus de 15 millions de tonnes pendant la première partie de l'exercice et qu'elle a dépassé 18 millions 1/2 de tonnes pendant la seconde moitié de l'année.

Parmi les autres pays qui figurent sur le relevé du "Board of Trade", la Russie est la seule nation dont l'extraction ait excédé 20 millions de tonnes.

La production du charbon du Royaume-Uni, comparée à sa population, s'est élevée à 5 tonnes 3/4 par tête, dépassant ainsi celle des Etats-Unis, qui n'a été que de 4 tonnes 1/3 par habitant. Cette proportion a été de 3 tonnes 1/4 par tête en Belgique et en Allemagne et d'une tonne environ en France.

En ce qui concerne le prix moyen de la houille obtenu l'année dernière, il s'est élevé dans le Royaume-Uni à 7 sh. 3/4 par tonne, contre 6 sh. 11 1/2 d. en 1905. En Allemagne, les moyennes ont été, pour les trois dernières années de 8 sh. 6 1/2 d., 8 sh. 7/4 d. et 8 sh. 11/4 d., tandis qu'aux Etats-Unis les prix atteints pendant la même période ont été de 5 sh. 10 3/4 d., 5 sh. 8 d. et 5 sh. 9 1/4 d. Les moyennes françaises et belge pour 1906 ne sont pas encore connues, celles de 1905 ayant été respectivement de 10 sh. 6 1/4 d. et de 10 sh. 2 3/4 d., chiffres sensiblement supérieurs aux prix cotés dans les autres pays susmentionnés.

Aucune colonie ou possession anglaise n'a encore atteint une production de 10

millions de tonnes, bien que l'Inde approche de ce chiffre avec une extraction évaluée à 9,783,000 tonnes, en augmentation de 1,305,000 tonnes sur 1905. La production du Commonwealth Australien a passé de 7,494,000 tonnes en 1905 à 8,296,000 tonnes en 1906 et celle du Canada de 7,739,000 à 8,717,000 tonnes. La Nouvelle-Zélande, le Transvaal et le Natal figurent également avec des plus-values, quoique moins importantes; la Colombie du Cap accuse seule un léger fléchissement, passant de 147,000 à 128,000 tonnes d'une année à l'autre.

Le relevé ci-dessous indique les quantités de charbon consommé dans les principaux pays du globe, en 1905 et 1906:

	1905	1906
	Milliers de tonnes.	
Etats-Unis	343,281	361,492
Royaume-Uni	169,017	174,129
Allemagne	106,716	119,282
France	45,915	50,298
Russie	22,680	25,786
Belgique	19,661	22,509
Autriche-Hongrie	19,314	21,181

Il est à remarquer que la consommation de charbon aux Etats-Unis en 1906 a été plus du double de celle du Royaume-Uni et qu'elle a excédé la consommation du Royaume-Uni, de l'Allemagne et de la France réunis. — (A Travers le Monde.)

## L'INDUSTRIE MINIÈRE ET METALLURGIQUE EN ESPAGNE

Le Ministère des Travaux Publics, à Madrid, vient de publier une intéressante statistique sur l'industrie minière et métallurgique en Espagne.

Cette statistique, qui se rapporte à 1906, nous apprend qu'à la fin de cette année, il y avait en Espagne, les îles Baléares et les îles Canaries comprises, 2,044 mines ou concessions d'une superficie de 635,553 acres; il y avait également 23,957 concessions non productives ayant une superficie de 1,661,461 acres.

La province d'Oviedo est en tête pour le plus grand nombre de mines ou concessions productives, elle en possède 431; viennent ensuite Huelva avec 298, Murcie avec 262, Almería avec 152, Biscaye avec 146, Santander avec 124, Jaen avec 103, Séville avec 87, Cordoue avec 42, Ciudad Real avec 29 et Badajoz avec 24 mines ou concessions productives.

Les mines de fer sont les plus abondantes, on en comptait, à l'expiration de l'année 1906, 557; il y avait 441 mines de houille, 327 de cuivre, 209 de plomb, 132 de zinc, 125 de plomb argentifère, 50 de lignite, 23 de mercure, 17 de manganèse, 39 de sel commun et 14 de wolfram.

Parmi les concessions dites non productives ou inexploitées, ce sont encore les mines de fer qui sont en majorité, on en comptait 12,265 pour 3,559 mines de plomb, 3,055 de houille, 993 de cuivre, 868 de zinc et 637 de lignite. Pour le man-

ganèse, le soufre, le sel commun, le manganèse, l'arsenic, l'asphalte, le cobalt, l'étain, le phosphosite, les pyrites, le kaolin, l'or, le pétrole, l'argile, les roches bitumineuses, le sulfate de fer et le topaze, les chiffres ont été de moins d'importance.

Si nous établissons une comparaison avec l'année 1905, nous voyons qu pendant l'année qui vient de finir, il y a eu 141 concessions minières productives de plus et que le nombre d'ouvriers employés dans ces mines, représenté par 1,829, est supérieur de 12,773 à celui de 1905.

Voici maintenant quelques données sur le sujet de l'extraction des divers produits.

**Minéral de fer:** 9,448,533 t. d'une valeur de 49,405,523 piécettes (la piécette vaut environ 20 cents), soit une augmentation de 371,288 t. sur le chiffre de 1905.

**Cuivre:** 2,888,777 t. d'une valeur de 278,610 piécettes, soit une augmentation de 267,723 t.

**Houille:** 3,095,043 t. d'une valeur de 236,436 piécettes, soit une augmentation de 27,217 t.

**Zinc:** 170,383 t. d'une valeur de 7,743 piécettes, soit une augmentation de 9,816 t.

**Manganèse:** 62,822 t. d'une valeur de 709,688 piécettes, soit une augmentation de 36,802 t.

**Plomb argentifère:** 158,424 t. d'une valeur de 38,317,792 piécettes, soit une diminution de 1,957 t.

**Arsenic pyrite:** 2,433 t., soit une diminution de 2,357 t.

**Asphalte:** 7,794 t. d'une valeur de 88,002 piécettes, soit une augmentation de 2,469 t.

**Mercure:** 26,186 t. d'une valeur de 142,169 piécettes, soit une diminution de 299 t.

**Soufre:** 28,665 t. d'une valeur de 966 piécettes, soit une diminution de 188 t.

**Argent:** 470 t. d'une valeur de 7,000 piécettes, soit une diminution de 700 t.

**Topaze:** 376 livres évaluées à 376 piécettes.

La production générale des mines en 1906, est évaluée par le Ministère des Travaux publics, en ce qui concerne sa valeur, à 498,469,851 piécettes, soit une augmentation de 60,475,324 piécettes sur 1905.

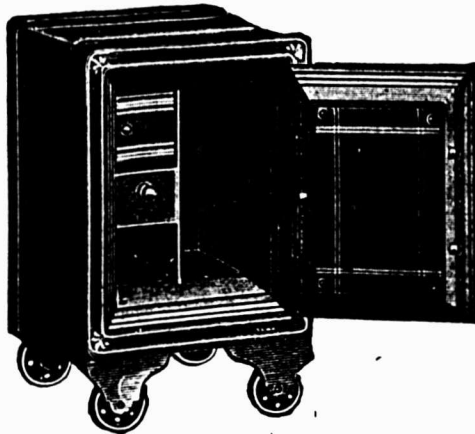
L'extraction des minerais est généralement retardée et paralysée dans la Péninsule Ibérique par le manque de voies de communications entre les grands centres du pays et les côtes. Afin de remédier à cette situation, le ministère Maura a fait voter les Cortès, l'été dernier, une modification de la loi qui autorise la création de mines de fer secondaires, élève constamment la subvention kilométrique accordée par l'Etat aux chemins de fer généraux, et modifie les limitations et entraves consignées dans la loi relative.

# Coffre-Fort "ALPIN"

A l'Épreuve  
du Feu  
ET DES  
Voleurs.



Construction Solide



DIFFERENTES  
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 Létang, Limitée

MONTREAL.



La statistique fait mention ensuite des établissements métallurgiques; les chiffres que nous allons citer montrent 5 établissements de plus en 1906 qu'en 1905 et le nombre des ouvriers et ouvrières a été, en 1906, de 22,428; il n'était que de 21,263 en 1905, l'augmentation est donc de 1,165.

Les 152 établissements se répartissent comme suit: 1 d'arsenic, 3 d'asphalte, 7 de mercure, 1 de soufre, 1 de carbure de calcium, 53 de ciment hydraulique, 1 de zinc, 8 de cuivre, 17 de fer, 22 de houille, 4 d'argent, 22 de plomb, 12 de plomb argentifère.

Nous clôturons par quelques données relatives à l'exportation, celle-ci comme l'extraction des minerais, se ressent de l'absence de voies ferrées vers les ports des côtes. Ces données sont empruntées aux statistiques de l'Inspection générale des mines; elles n'indiquent que le tonnage, la junte des tarifs et évaluations n'ayant pas encore fourni la valeur de ces substances: Minerais de fer, 9,272,282 t., fers pyrites, 5,077,336 t., minerais de cuivre, 1,151,032 t., manganèse, 89,160 t., zinc, 43,793 t., plomb, 2,182 t., plomb argentifère, 1,380 t., houille et coke 4,398 t., antimoine, 129 t., sel commun, 433,960 tonnes.—(Moniteur Industriel).

#### L'INDUSTRIE DU MANGANESE DANS L'INDE

L'industrie minière de l'Inde représente, à n'en point douter, l'un des plus importants facteurs de la richesse de ce pays. L'essor dont elle est susceptible est considérable et ne demande, semble-t-il, qu'à être exploité pour donner les résultats qu'on en attend. Et de plus en plus les capitaux, tant indigènes qu'étrangers, se portent vers ce nouveau champ d'activité. C'est ainsi qu'on annonce, à Singi, localité située sur la ligne de chemin de fer "Bengal-Nagpur", la création prochaine de la plus importante des usines de fer et d'acier de la Péninsule. On projette également la réexploitation des veines de cuivre du district de Singbhoon. Après les travaux auxquels vient de se livrer la "Indian Geological Survey", on connaît aujourd'hui l'existence d'immenses dépôts presque inexploités d'alumine et l'on songe à en tirer profit. Enfin, il n'est pas sans intérêt de signaler que, dans le but probable d'installer dans ce pays des usines de ferro-manganèse, le secrétaire d'Etat de l'Inde vient de charger spécialement un ingénieur de l'étude des progrès de cette branche de l'industrie métallurgique en Europe.

D'après M. Nicault, vice-consul de France à Calcutta, l'industrie du manganèse tend à prendre ici une importance chaque jour plus considérable. La pro-

duction totale de ce minéral en 1906 avait été de 247,462 tonnes; en 1906 les exportations seules ont dépassé 350,000 tonnes. Cette énorme augmentation, qu'il faut attribuer surtout à la clôture momentanée des mines du Caucase, ne pourra que croître et embellir si, ainsi que le bruit en court, il est exact que le gouvernement russe a l'intention d'imposer un droit d'exportation sur ce produit. Cette mesure provoquerait forcément des commandes plus considérables pour le minéral indien, et les prix très élevés ayant cours aujourd'hui ne pourraient qu'en profiter. Ce serait pour l'industrie du manganèse une nouvelle impulsion: car malgré l'ouverture et l'exploitation toujours constante de nouveaux dépôts, l'offre est encore loin de répondre à la demande, chaque jour plus forte, semble-t-il.

Les commandes des hauts fourneaux d'Europe allant toujours croissant, on a pu enregistrer cette année une plus-value dans les exportations à destination des ports de la Grande-Bretagne, de Belgique et d'Allemagne. Le manganèse des mines des provinces centrales, de qualité supérieure, a même trouvé aux Etats-Unis un nouveau débouché, les envois sur Baltimore et Philadelphie ayant atteint en 1906 plusieurs milliers de tonnes. Ces chiffres ne manquent pas d'intérêt lorsqu'on les compare à ceux des expéditions sur la Grande-Bretagne. Ce pays qui, l'année dernière, aurait consommé plus de 490,000 tonnes de manganèse n'aurait pas pris à l'Inde, en 1906, moins de 129,990 tonnes de ce produit, d'une valeur approximative de 359,925 liv. st. Et ce sont les mines des districts de Nagpur, Balaghat et Bhandara (Provinces centrales) et celles de Jhabua qui, sur cette destination, fournissent les plus gros envois. De Calcutta les envois sur l'étranger ont atteint, en 1906, 35,900 tonnes, provenant pour la plupart des provinces centrales, aucun dépôt important n'étant actuellement exploité au Bengale. Madras a expédié aux Iles Britanniques 7,819 tonnes et ce n'est là qu'une fraction du rendement des mines de Vizagapatam où s'approvisionne surtout l'industrie métallurgique du continent.

Ces chiffres par eux-mêmes ne font pas suffisamment ressortir l'extension prise, au cours des dernières années, par l'industrie du manganèse dans l'Inde. Mais cela est de toute évidence, lorsque l'on se souvient qu'en 1905 les envois de l'Inde sur la Grande-Bretagne ne dépassaient pas 72,000 tonnes. Aujourd'hui ainsi que nous l'avons dit plus haut, les exportations pour l'Angleterre seule atteignent tout près de 130,000 tonnes, soit plus de deux fois ce qu'elles étaient pour ce pays en 1905. Et dans la production totale nous avons enregistré, pendant la même année, une augmentation de plus de 150,000 tonnes. Et voilà l'Inde qui, du troisième rang, passe au premier parmi les pays fournissant ce minéral au Royaume-

Uni. En effet, en 1906, la Grande-Bretagne n'aurait reçu que 127,257 tonnes du Brésil et 105,276 tonnes de Roumanie.

Or, nous savons que l'activité extraordinaire dont fait preuve actuellement l'industrie métallurgique, par suite probablement des commandes considérables qui lui ont été faites depuis les tremblements de terre de San-Francisco, Valparaiso et de Kingston, ne peut que donner un nouvel essor à l'exploitation du manganèse. La richesse spéciale des dépôts où on le rencontre, jointe à sa qualité supérieure, fait que le minéral de l'Inde est toujours plus apprécié. Après l'acquisition faite par une maison française de Calcutta de mines d'un rendement excellent, on annonce que le Syndicat Carnegie compte devenir propriétaire de grands dépôts situés dans le district de Balaghat (Provinces centrales) tandis qu'une maison allemande a déjà acheté certaine mine du Mysore (Moniteur Industriel).

#### LE MARCHÉ DU CUIVRE AU DEBUT DE 1908.

Le prix du cuivre, après avoir monté beaucoup et rapidement durant le second semestre de 1906 et jusqu'au printemps de 1907, s'est effondré depuis lors. Voici en cents, le cours moyen de l'électrolytique sur le marché de New-York, durant chaque mois de 1906 et 1907, d'après le "Mining and Engineering Journal".

	1906.	1907.
Janvier	18.31	24.4
Février	17.87	24.87
Mars	18.36	25.2
Avril	18.37	24.22
Mai	18.47	24.05
Juin	18.44	22.96
Juillet	18.19	21.74
Août	18.38	28.26
Septembre	19.03	15.76
Octobre	21.29	14.7
Novembre	21.83	14.74
Décembre	22.88	14.76

On sait quelles ont été les causes principales de la hausse, dit M. André Sureau dans le "Bulletin de la Fédération des Industriels et des Commerçants Français": une forte consommation dans le monde entier, et surtout aux Etats-Unis où les achats de l'industrie atteignent en un moment 500,000,000 de livres par mois, une production limitée et un période de prospérité générale permettant de payer de hauts prix; et les causes principales de la baisse: la crise financière, éclatée aux Etats-Unis en 1907, une consommation en conséquence limitée, et la crainte des acheteurs de la première alarme, se tournant sur route à mesure que la situation se dégrade en Amérique.

Au milieu du désarroi général, les journaux de tous les pays ont publié s...

# SORBÉTIÈRES

**“Les Meilleures qui soient Faites.”**

## PARCE QUE

Elles sont commodes dans la pratique, de dimensions compactes, usent la plus petite quantité de glace et de sel, fonctionnent aisément, congèlent rapidement et produiront des crèmes gelées uniformément avec peu de trouble et moins de travail.

Elles durent plus longtemps, parce que les Seaux sont en pin blanc choisi et sont munis de cercles soudés à l'électricité, garantis ne pas se briser, ni tomber ; canistres en fer-blanc épais avec fond en acier étiré, les canistres les plus fortes et les plus durables qui soient faites. Elles sont munies de deux grattoirs automatiques accouplés qui assurent un râclage réel et continu de la crème gelée qui s'attache aux parois de la canistre. Toutes les parties internes sont étamées et les parties externes galvanisées.



## ELLES SONT

Bien Annoncées,  
En Demande,  
De Vente Facile,  
Satisfaisantes à l'usage,  
D'une réputation connue.



**ELLES EXCELLENT**  
comme  
Fonctionnement Aisé,  
Congélation Rapide,  
Economie,  
Commodité,  
Résultats Pratiques.



Notre ligne de Sorbélières comprend la plus grande variété qui soit faite dans une seule manufacture. Elle représente tout ce qu'il y a de meilleur et d'une qualité intrinsèque dans une Sorbélière. Outre les lignes illustrées ci-dessus, nous faisons des sorbélières de grandes dimensions avec volants ou poulies et des Congélateurs Mécaniques, des Brise-Glace, etc.

En Vente Partout dans les Principales Maisons de Gros.

**NORTH BROS., MFG. CO., Philadelphia, Pa., E. U. A.**

marché de cuivre les exposés les plus contradictoires, d'un pessimisme ou d'un optimisme exagérés, selon les tendances ou les engagements à la Bourse de ceux qui les inspirent. Un fait cependant semble certain, c'est que la confiance renaît sur le marché du cuivre.

Dans les grands Etats d'Europe, les industriels qui s'étaient tenus, durant les trois premiers trimestres de 1907, sur la plus grande réserve, "avaient vécu de la main dans la bouche" (comme disent les Américains en leur langage imagé) et ne détenaient plus de stocks, ont donné des ordres pour des quantités considérables en octobre, novembre et décembre; les commerçants, qui n'ont pas été très échaudés lors de la baisse, et surtout ceux qui l'ont été, ont considéré eux aussi les circonstances présentes comme très favorables; et les valeurs cuprifères sont demeurées, à Paris et à Londres à un niveau élevé, comparativement à celui du moment où le métal se vendait 24 à 26 cents (printemps 1907), et non, ainsi qu'aujourd'hui, entre 13 et 14 cents.

Nous voudrions seulement, dit l'auteur, indiquer quelques faits importants à retenir, et prévoir quelques éventualités.

Le "coût de la production du cuivre", dont on parle souvent, est très variable pour une même mine, selon la profondeur des couches exploitées, la teneur des minerais extraits, le salaire des ouvriers, etc.; à plus forte raison, est-il variable, et même impossible à déterminer, pour l'ensemble des mines en activité. Cependant, on peut dire, d'une façon générale, qu'un peu de Sonora produisent du métal brun à 10 cents, et que 12 cents sont, pour les grandes entreprises des Etats-Unis, certes plus près de la réalité que 10 cents, dans les circonstances actuelles. En effet, ces minerais que l'on extrait présentement sont moins riches que ceux que l'on extrayait il y a six mois; pendant la période de hausse, on s'est précipité sur les minerais à haute teneur, et l'on est forcé de reprendre aujourd'hui l'exploitation dans des conditions inférieures à la normale. Les frais généraux, que l'on n'a pas pu réduire dans la mesure où l'on réduisait la production, pèsent lourdement sur le prix de revient. Enfin, les salaires sont demeurés, ou presque, à leur ancien niveau. Un cours de 13 à 14 cents semble bien dès lors le plus bas que l'on puisse pratiquer, tout en maintenant la production à un certain niveau.

D'ici quelque temps, cette situation ne se modifiera pas sensiblement, car si la main d'œuvre devient moins coûteuse et la chose est probable avec le nombre considérable des sans-travail—et si le charbon se trouve moins cher et moins rare, les minerais traités seront toujours à basse teneur et les frais généraux comparativement élevés.

La production du cuivre a beaucoup di-

minué aux Etats-Unis depuis le mois de septembre.

	1906 (liv. ang.)	1907 (liv. ang.)
6 premiers mois	596,494,581	463,902,263
Juillet	99,276,970	98,423,870
Août	102,593,034	93,298,107
Septembre	97,962,000	68,388,800
Octobre	98,775,240	67,739,200
Novembre	97,007,500	62,100,000
Décembre	90,147,370	61,131,600
Total	1,172,256,695	1,015,000,000

Cette réduction est actuellement de 20 à 25 p. c. environ. Les chiffres ci-dessous, indiquant la production de cuivre de la Batte en 1906 et 1907, prouvent que l'Amalgamated et ses amis du Montana ont agi comme il l'avaient annoncé.

	1906 (liv. ang.)	1907 (liv. ang.)
6 premier mois	172,045,430	154,447,612
Juillet	31,376,970	27,157,395
Août	33,577,034	23,127,240
Septembre	28,456,520	11,320,800
Octobre	27,893,240	8,736,200
Novembre	25,600,500	8,356,000
Décembre	25,600,500	7,803,300
Total	344,795,664	240,497,547

Dans l'Arizona et surtout dans la Sonora, l'activité s'est sensiblement ralentie, et elle demeurera quelque temps encore inférieure à la normale, bien que certains sociétés, dans une situation particulièrement favorable, se soient décidées à ne pas se préoccuper du prix sur le marché. Et le Michigan, longtemps rebelle à toute restriction de la production, se rend que que peu compte qu'il n'a pas intérêt à paralyser une reprise. Ce qui prouve d'ailleurs que la menace d'un des stocks énormes qui, verdis à n'importe que les conflits, fassent baisser les prix au-dessous du coût de revient, c'est que les stocks chez les producteurs et les marchands américains ont diminué des deux tiers peut-être, de moitié pour le moins, durant les mois de novembre et de décembre. Il est vrai que cette diminution des stocks américains provient surtout d'une augmentation des exportations.

	1906 (liv. ang.)	1907 (liv. ang.)
Janvier	31,985,553	33,372,449
Février	36,922,275	22,296,773
Mars	38,462,661	32,739,529
Avril	33,839,067	29,960,224
Mai	42,321,749	22,471,075
Juin	39,662,582	40,806,711
Juillet	40,520,290	30,446,209
Août	46,789,702	29,695,950
Septembre	34,964,157	38,265,026
Octobre	39,245,144	61,467,588
Novembre	36,748,984	85,147,445
Décembre	34,139,354	90,000,000
Total	454,752,018	516,668,980

D'autre part, les achats de l'Angleterre, de l'Allemagne et de la France sont, en

une large mesure, de spéculation spéculations de marchands et de spéculateurs prévoyant la hausse et s'approvisionnant au-delà de leurs besoins actuels.

La consommation a beaucoup diminué.

Les Etats-Unis achètent, au cours de ces jours, des quantités de cuivre peu remarquables. Les stocks que les producteurs avaient dans leurs usines sont considérables. Mais les ordres anciens des clients ont été souvent retirés, et pour trouver les capitaux nécessaires à des ordres nouveaux, il en vient fort à manquer; d'ailleurs l'argent est très rare, surtout lorsque le marché financier est dans la situation de celui des Etats-Unis. Les industriels et les capitalistes qui ont ressenti au cuivre métal et aux autres métaux ses cuprifères, feront bien de s'approcher très près la situation de la grande industrie américaine. Si celle-ci a été longtemps dans le marasme, des stocks de cuivre se constitueront très rapidement, ce qui peut empêcher, dans le cas même entraîner quelque temps de retard. Heureusement, les réactions sont assez rapides en Amérique.

Ce n'est pas là la seule menace qui existe aussi une du côté de l'Europe. De l'Allemagne plus spécialement, les renseignements que les entreprises allemandes d'électricité fournissent sur la situation étaient, hier encore, assez optimistes. Il semble impossible, cependant, soit vraiment ainsi, avec le taux d'intérêt élevé de la Banque d'Empire, les difficultés de nouvelles émissions de leurs sur le marché de Berlin, et la consommation de l'Allemagne, qui en 1908, comme elle a diminué pendant la dernière crise, même dans une proportion, et le marché de l'Allemagne ressentira les conséquences. Et il y aura vraisemblablement de même, à une certaine mesure, pour l'Angleterre, et si pour la France.

Nous ne croyons pas nécessaire d'insister longuement sur les dissensions entre producteurs de cuivre. Sans doute, l'Amalgamated Metals Selling Co., l'agence qui est entre les mains du groupe de l'Amalgamated, demeure en assez mauvais termes avec Calumet and Hecla, et cette mauvaise humeur peut se changer en une tempête sur le marché, mais nous ne pensons pas qu'il en sera ainsi. L'Amalgamated et ses amis ont adopté aujourd'hui des procédés plus corrects qu'il y a quelques fois et de l'autre, ils craignent tout les circonstances actuelles, de se heurter contre eux l'opinion publique.

Si notre conclusion n'est pas optimiste, elle n'est pas non plus pessimiste. Nous croyons que la reprise sera sur le marché du cuivre, mais elle ne paraît certaine. Nous sommes en point d'accord avec les spécialistes, comme le professeur James Douglas, et toutes premières autorités d'Amérique (Moniteur Industriel.)



# CONSIDEREZ L'EFFET

DE JOUR ET DE NUIT

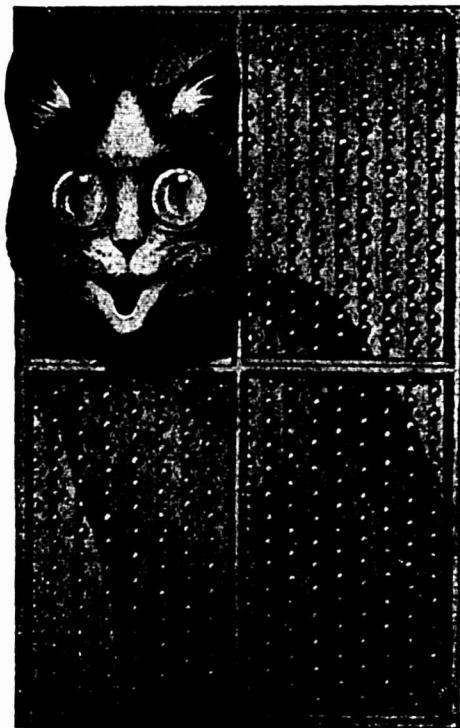
QUAND VOUS FAITES LE PLAN D'UNE MAISON, D'UN BUREAU OU D'UN MAGASIN, NE NÉGLIGEZ PAS L'EFFET DÉCORATIF DU VERRE QUI DOIT ÊTRE EMPLOYÉ POUR LES FENÊTRES, LES PORTES, LES CLOISONS, ÉCRANS, ETC. EXERCEZ VOTRE PROPRE JUGEMENT DANS SA SÉLECTION.

—ESSAYEZ—

## Le Verre "CAT'S EYE"

MARQUE  
ENREGISTRÉE

"GENRE ENTIEREMENT NOUVEAU DE VERRE OBSCUR. INNOVATION MARQUEE PAR RAPPORT A LA SIMILITUDE COMMUNE DES DESSINS ORDINAIRES A FIGURES."



Très substantiel. Non dispendieux. Pas de crevasses où la poussière puisse se loger.

FOURNI EN CARRES OU EN FEUILLES PAR

### **HOBBS MANUFACTURING CO.,**

LIMITED

Manufacturers et Importateurs de VERRE de toute description pour la construction

LONDON,

WINNIPEG

TORONTO,

CANADA

DEMANDEZ UN ECHANTILLON DE CE VERRE ARRANGE SCIENTIFIQUEMENT ET EXAMINEZ SON APPARENCE NOUVELLE ET BRILLANTE. IL AUGMENTE LEGEREMENT L'ECLAIRAGE.

REMARQUE.—En donnant un ordre, veuillez spécifier la mesure en hauteur.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

### PRODUCTION DU ZINC EN 1907

La production du monde entier a atteint le chiffre de 738,059 tonnes, soit une augmentation de 5,5 p.c. par rapport à 1906 et se répartit comme il suit:

	1907	1906	Aug.
Etats Unis..... ton.	220,826	199,385	13,8 p.c.
Allemagne.....	208,707	205,024	1,8 p.c.
Belgique.....	154,493	152,461	1,3 p.c.
France et Espagne.....	58,733	53,787	3,6 p.c.
Angleterre.....	55,596	52,588	5,4 p.c.
Hollande.....	14,991	14,651	2,3 p.c.
Autriche et Italie.....	11,349	10,779	5,4 p.c.
Pologne russe.....	9,347	9,611	2,7 p.c.
Australie.....	996	1,026	2,9 p.c.
	556,009	609,312	5,5 p.c.

L'Allemagne qui, jusqu'à présent, occupait le premier rang, est passée au second.

La production allemande se décompose de la manière suivante:

	1907	1906	Aug.
Haute-Silésie..... ton.	138,446	136,327	1,5 p.c.
Rhin et Westphalie.....	70,267	68,697	2,3 p.c.

La production européenne, qui s'était augmentée en 1906 de 5,1 p.c., ne s'est augmentée que de 2,3 p.c. en 1907.

Les prix de la tonne en Haute-Silésie atteignent en moyenne pour les marques ordinaires 456 marks 50 pfennings, (\$115.12) au lieu de 521 marks 50 pfennings (\$130.37), en 1906.

A l'importation de zinc allemand en 1907, l'Angleterre figure pour 210,036 quintaux métriques (1906: 238,621); l'Autriche-Hongrie pour 185,238 (190,061); la Russie pour 64,615 (58,114); l'Italie pour 37,239 (33,774); la France pour 10,355 (17,833); la Suède pour 29,778 (23,579); la Norvège pour 21,126, le Japon pour 7,411 (10,767).

A l'importation de zinc laminé allemand en 1907, nous trouvons les chiffres ci-dessous:

	1907	1908
Angleterre (en qtx métriques).....	57,593	53,567
Danemark.....	18,966	22,108
Italie.....	17,201	13,424
Suède.....	9,296	10,552
Afrique du Sud anglaise.....	20,117	13,698
Japon.....	24,562	20,031
République Argentine.....	28,924	"

Enfin le tableau suivant donne la totalité des importations et exportations allemandes en 1907:

	Importations.	Exportations.
Zinc cru (en qtx métriques).....	284,591	632,379
Zinc laminé.....	1,171	214,759
Cassure de zinc.....	10,264	66,686
Minéral de zinc.....	1,847,026	348,632
Poussière de zinc.....	9,315	21,945
Oxyde de zinc.....	70,492	187,633
Lithopone.....	22,080	9,495

D'après M. Pilet, consul de France à Breslau, la situation actuelle n'est pas aussi brillante que l'année dernière et il est présumable que le ralentissement de la vie économique succédera à sa trop forte intensité. Aussi est-il question de créer en Allemagne une convention du zinc à laquelle pourraient se rallier les

groupes belge français et anglais. Cette convention poursuit le but d'amener une entente non sur les prix, mais sur la production du marché européen.

(Moniteur Industriel).

### L'INDUSTRIE DE L'ETAIN DANS LA NIGERIE DU NORD

Les renseignements ci-après au sujet de l'industrie de l'étain dans la Nigérie du Nord ont été extraits d'un rapport publié récemment par le Colonial Office, de Londres, pour l'année 1906-1907.

Le gisement d'étain de Bauchi est situé dans la partie ouest de la province de Bauchi, dans le Protectorat de la Nigérie du Nord, et s'étend aussi dans la province de Zaria. L'existence de l'étain était depuis longtemps connue des Indigènes, qui pratiquaient la fonte de ce métal sur une petite échelle.

La production totale d'étain noir (casitérite contenant 65 à 70 p.c. de métal) des mines de Naraguta pendant les douze mois finissant le 31 janvier 1907, était d'environ 130 tonnes. La production totale d'étain fondu à la mine pour les huit mois finissant le 31 décembre 1906 était d'environ 23¼ tonnes. La quantité d'étain noir en stock au 31 janvier 1907 était d'environ 42 tonnes.

L'exportation totale d'étain de la Nigérie du Nord pendant l'année se terminant le 31 décembre 1906 s'élevait à 12 tonnes (11 tonnes de lingots et une tonne de sable).

Les progrès de l'industrie de l'étain sont entravés par les moyens de transport primitifs dont on doit faire usage. L'étain noir et les lingots sont transportés des mines à Loko, sur la rivière Benue, presque complètement au moyen des porteurs, lesquels ne peuvent porter chacun qu'un sac d'étain noir pesant 62 livres anglaises, ou un lingot pesant 65 livres anglaises. La distance est d'environ 190 milles anglais et le voyage dure douze jours. Le chemin de fer Kano-Baro donnera une route nouvelle et plus courte, et plus tard, sans aucun doute, le rail ira jusqu'aux montagnes de Bauchi et mettra ainsi le district minier à une couple de jours du Niger.

A moins que l'eau nécessaire ne soit conservée dans le district minier au moyen de barrages, ce qui permettrait à la Compagnie de travailler durant toute l'année, l'industrie minière ne pourra jamais prendre un grand développement.

Cependant il paraît que la Compagnie du Niger étudie actuellement la question de la construction d'un grand barrage ou d'une série de barrages au travers de la Kogin Delimi au-dessus des champs miniers actuels, ce qui permettrait d'obtenir une provision d'eau inépuisable.

(Moniteur Industriel).

### RESERVOIR ELEVE EN BETON ARME

Bien que ce ne soit pas la première construction du genre, le réservoir élevé en béton armé, dont l'érection a été terminée récemment en Californie, est remarquable pour l'audace qui a présidé à l'établissement des plans, tout ce qui a été fait jusqu'alors. Des poteaux en béton armé d'une hauteur de 70 pieds, supportent un réservoir construit en même matière, d'une capacité de 200,000 gallons. Le réservoir est en usage depuis quatre mois et, durant cette période, aucune fissure ne s'est produite; le coulage n'est pas appréciable.

Ce réservoir est situé à Anaheim dans le sud de la Californie, il a été construit pour la Anaheim Water Company. Le réservoir, à proprement parler a une hauteur de 38 pieds et un diamètre de 32 pieds. Le matériel qui a servi à la construction entière du réservoir est du béton renforcé d'anneaux et de membrures verticales en acier tordu. L'épaisseur des parois va en s'amincissant de 5 pouces au fond jusqu'à 3 pouces au sommet. Le contenu du réservoir est protégé par un couvercle en béton de forme conique ayant une épaisseur de 24 pouces; la corniche au bord est légèrement surélevée pour aérer l'eau à l'intérieur. Des poutres en béton armé supportent la porte du réservoir, qui repose sur douze poteaux en béton ayant chacun une section carrée de 16 pouces de côté. Ces poteaux sont rendus rigides par deux séries de contrefiches horizontales, placées à intervalles égaux au-dessus de la base. Une fondation en béton armé s'enfonçant jusqu'à 4 pieds dans le sol fixe la structure. La hauteur totale, à partir de la base de la fondation jusqu'au sommet du réservoir, est de 112 pieds.

Le coût de la construction a été inférieur d'environ 25 pour cent à la soumission la plus basse présentée pour une construction en acier de mêmes dimensions.

### Un record de plus d'un demi-siècle

Quand un établissement manufacturier a remporté des succès continus, sans interruption, pendant plus d'un demi-siècle, il a certainement établi un record très enviable et naturellement ce fait donne de la confiance aux consommateurs dans les marchandises manufacturées par une telle maison. Les manufactures de brosses de la maison Boeckh, situées à Toronto, ont été établies en 1837 et c'est leur succès soutenus qui a créé la forte demande actuelle pour les "Brosses Boeckh." Presque dès le début, le nom de Boeckh a été reconnu comme assurant l'excellence, la qualité et la valeur. Les marchandises manufacturées par cette maison comprennent une ligne très variée d'articles pour le printemps et ceux qui n'ont pas encore fait leurs commandes en vue de la "Vente d'Articles de nettoyage et de Peinture au Printemps," devraient le faire immédiatement, car la demande pour les brosses particulièrement est plus forte, en cette saison, qu'à toute autre époque.

# THE CONSOLIDATED PLATE GLASS CO.

OF CANADA, LIMITED.

IMPORTATEURS, MANUFACTURIERS ET MARCHANDS DE

## Verre à Glaces

Glaces Bisautées, Polies ou non Polies,

Glaces Epaisées.

## Verre à Vitres

Star, Diamond et Double Diamond. Verre "Skylight," courbé, prismatique et cannelé.

## Miroirs

Unis ou Biseautés, Miroirs "Shocks," etc.

Réargenture, une spécialité.

## Verre Artistique

de Venise (Muranese), pour Lustres, Cathédrales, Encastré de Plomb, etc.

ESTIMÉS FOURNIS A BREF DÉLAI.

Bureaux, Manufacture et Magasins :

30, Rue Saint-Sulpice, Montréal, Can.

Téléphone Bell, Main 6758-6759.



## LA MANUFACTURE DES ALLUMETTES EN FRANCE

Par Jacques Boyer

(Travail du "Scientific American")

Depuis 1890, la fabrication des allumettes en France est un monopole du gouvernement. Il y a sept manufactures

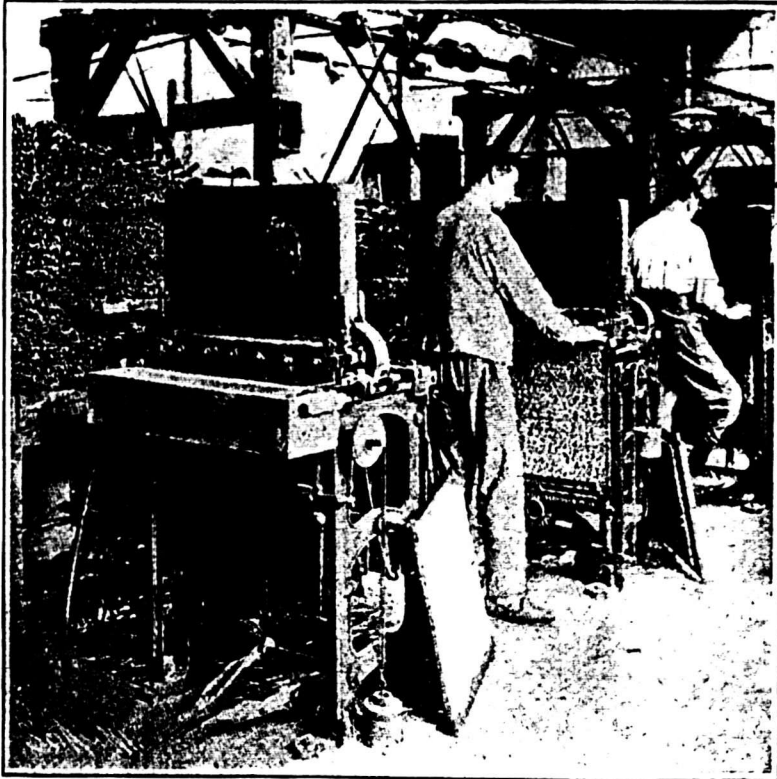
qu'il couvre d'une mince feuille de bois pour les séparer du rang suivant formé par un autre mouvement de la pédale. La presse balancée par un contrepoids descend graduellement au moyen d'une pièce, on la retire de la machine et on la transporte à la chambre de souffrage.

Quand on met sur la forme des allumettes de sûreté, la forme vide est placée

de bois sont placés verticalement sur un mouvement de la pédale fait passer un morceau de bois à travers les tubes et ce morceau de bois vient se placer sur la forme qui se trouve au-dessus d'un seul coup. La partie supérieure de l'appareil est alors élevée et la forme remplie est fermée et remplacée par la forme vide.

Dans la chambre de souffrage les formes contenant les morceaux de bois espacés régulièrement sont disposées sur des plaques en fer qui chauffent les extrémités des morceaux de bois afin de faciliter l'adhésion de la soufre en fusion, dans lequel ils sont immergés. La profondeur de l'immersion est réglée par le contact de la forme avec le bord du récipient chauffé à l'ébullition dans lequel le niveau de souffrage est maintenu constant. Des ouvriers experts sont nécessaires pour cette opération, car une immersion trop prolongée peut nuire sérieusement à la valeur du produit ou même le détruire.

Les bouts des allumettes ou bords doivent ensuite une couche de phosphate. L'appareil employé pour cette opération consiste essentiellement en un cylindre horizontal qui trempe dans la pâte de phosphore jusqu'à une profondeur égale à 1/3 de son diamètre et qui en tournant couche de pâte avec lui, à mesure qu'il tourne. Les formes remplies de bois et les souffrés passent entre ce cylindre et un autre cylindre situé au-dessus et à une distance telle que les bouts sont sou-



Chargement des formes

nationales d'allumettes, situées à Pantin, Aubervilliers, Saintines, Bègles, Trelazé, Aix et Marseille, chacune a une spécialité. Les pièces de bois sont sciées et fendues dans le petit village de Saintines, au bord de la forêt de Compiègne. Les allumettes suédoises viennent de Pantin et les mèches des allumettes bougies sont faites exclusivement à Marseille. Deux des plus intéressantes manufactures sont décrites dans cet article, celle de Pantin, avec son vieil outillage qui sera bientôt abandonné, et celle d'Aubervilliers, qui a été reconstruite récemment et munie d'une machine de la plus haute perfection. Nous visiterons d'abord la vénérable manufacture de Pantin. Les morceaux de bois fendus arrivent en grandes caisses de Saintines. Les meilleurs sont faits de saule russe qui est plus solide que le saule français. On emploie aussi du peuplier et du bouleau. Les morceaux de bois sont épaquetés et placés en rangs dans une forme carrée appelée "bateau" et cette forme est placée sur un appareil imaginé pour arranger les petits morceaux de bois en ordre régulier, séparément les uns des autres, et les fixer ensemble sur une forme en fer. L'opérateur, en pressant un levier avec le pied, fournit à la forme en fer ou presse, une rangée de cent allumettes



Application de la pâte de phosphore aux allumettes souffrées

placée horizontalement sous une batterie de tubes verticaux surmontée par une plaque perforée sur laquelle les morceaux

pressés fermement contre le cylindre fabricant couvert de pâte.

Les bouts des allumettes su-

# THE JAMES SMART MFG. CO., LTD.

BROCKVILLE, ONT.

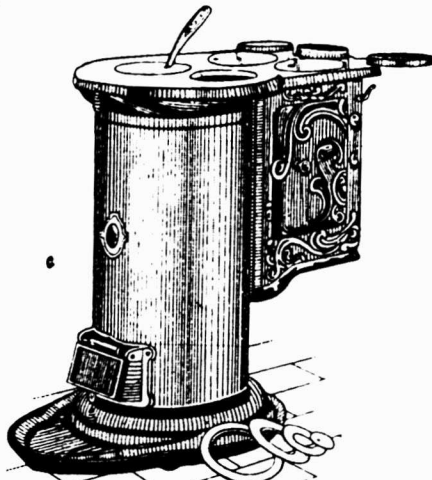
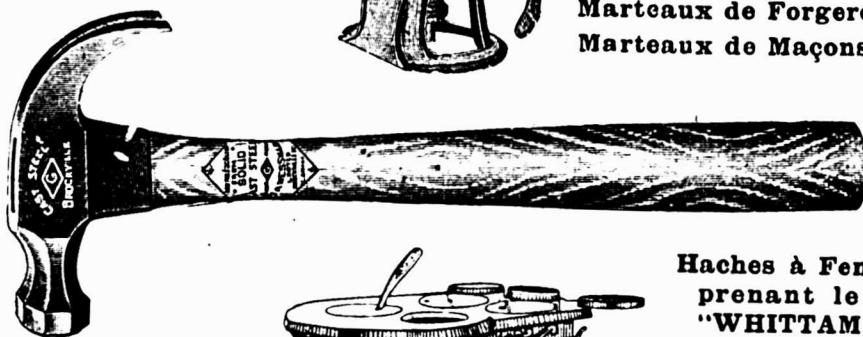
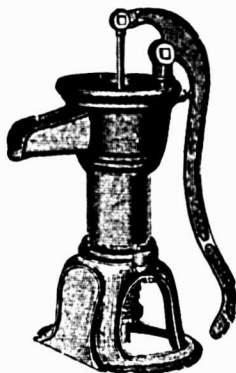
Etablie en  
1854Incorporee  
en 1881

## Département de la Quincaillerie

Quincaillerie pour Constructeurs.  
Quincaillerie pour Fournitures de  
Maison.  
Couplets en acier et Gonds Pesants.  
Poulies et Poids pour Châssis.  
Poulies pour Fourches à Foin, Pen-  
tures à Jalousies.  
Pièces en fer fon-  
du.  
Fers à Repasser  
de Mrs Pott.  
Tondeuses à  
Gazon.  
Rouleaux à Ga-  
zon.  
Vis pour Presses  
à Fromage.  
Portes pour Cu-  
veaux à Fromage.  
Vérins.  
Etaux pour Etablis.  
Montures de Meules à Aiguiser.  
Etaux.  
Ameublements d'écoles.  
Glacières.  
Et beaucoup d'autres lignes.

## Département des Poêles

Fourneaux de Cuisine "Crown"  
et "Regal" à charbon et à bois.  
Poêles de Cuisine à Bois "Home  
Perfection."  
Poêles de Cuisine "Excel Perfection"  
à Charbon et à Bois.  
Poêles de Cuisine "Eclipse Per-  
fection" à Bois.  
Poêles de Cuisine à Bois avec  
Four Elevé.  
Poêles Doubles.  
Poêles de Chauffage et de Cuisine  
"Tortoise" Lents mais Sûrs.  
Chaudières, Chaudrons et Bouil-  
loires à Sucre pour Fermiers.  
Ustensiles Creux.  
Tous articles dernier genre sous  
tous les rapports.



## Département des Outils

Acier Fondu Massif de la Plus Haute  
Qualité.  
Marteaux à Clous, Marteaux à Bro-  
quettes.  
Marteaux à River, d'Etameurs et de  
Fermiers.  
Marteaux de Machinistes.  
Marteaux de Forgerons.  
Marteaux de Maçons.

Hachettes pour  
Bardeaux, Lat-  
tes et Barils.

Haches d'Etabli,  
de Garçons et  
de Chasseurs.

Haches à Fendre le Bois, com-  
prenant le célèbre modèle  
"WHITTAM."

Tous articles portant notre  
marque de commerce et ga-  
rantis supérieurs.

## Dépt. des Fournaises

Dans ce département, nous  
avons la plus belle ligne d'ap-  
pareils de Chauffage à Air  
Chaud qui ait jamais été of-  
ferte au public canadien: Le  
"KELSEY," Générateur d'air  
chaud, à Charbon et à Bois  
Notre principale spécialité.

Le CANADIAN AIR WARMER, four-  
naise à prix modéré, à Charbon  
ou à Bois.

Le "EMPEROR" pour Bois unique-  
ment.

Nous employons des experts pour  
aider les marchands à s'assurer  
des contrats et à poser les tuyaux  
et registres. Nous garantissons  
des résultats convenables.



Catalogues et listes de prix de toutes ou d'une quelconque des lignes ci-dessus fournis promptement sur demande. Arrangements libéraux pour le fret. Nos voyageurs vont partout pour affaires.

sont formés par une seule opération qui ressemble au soufrage des allumettes communes, sauf qu'ils sont pressés sur une plaque métallique couverte d'une couche uniforme d'un mélange au chlorate, au lieu d'être trempés dans une

chambre qui est à l'épreuve du feu, en produisant des volumes d'une fumée nuisible, mais sans grands dommages.

Des chambres de séchage, les charlots chargés d'allumettes sont poussés jusqu'aux chambres de déchargement, où

me tourne avec des pinces toutes les allumettes qui ont été retournées. Les bateaux chargés sont alors transportés à la salle de mise en boîtes. Les boîtes pour les allumettes communes au soufre, sont faites à la machine dans une salle voisine et sont apportées pêle-mêle dans de grandes caisses à claire-voie aux femmes qui travaillent dans la salle de mise en boîtes; celles-ci remplissent ces boîtes très rapidement. La mise en boîtes se fait aussi à la machine. Dans ce cas, le bateau est placé derrière un écran de verre, à travers lequel l'ouvrière surveille l'opération et ce bateau est soumis à une agitation continue qui fait glisser les allumettes par leur propre poids dans un tube. Ce tube contient le nombre d'allumettes nécessaire pour remplir une boîte. L'ouvrière vide le tube, quand il est plein, dans une boîte, en pressant une pédale et deux assistants couvrent les boîtes remplies. Une machine avec trois femmes peut remplir une moyenne de 20,000 boîtes par jour. L'emballage et l'étiquetage des boîtes n'offrent rien de particulièrement intéressant, si ce n'est la dextérité des femmes qui font ce travail. La mise en boîtes des allumettes suédoises est faite d'une manière différente, comme on peut le voir dans une des gravures. Des femmes sont assises à une table sur laquelle les formes contenant les allumettes sont placées verticalement. Après avoir ouvert la forme, l'ouvrière lève avec son index et son pouce les allumettes d'un rang, les arrange sur la table et les met dans une

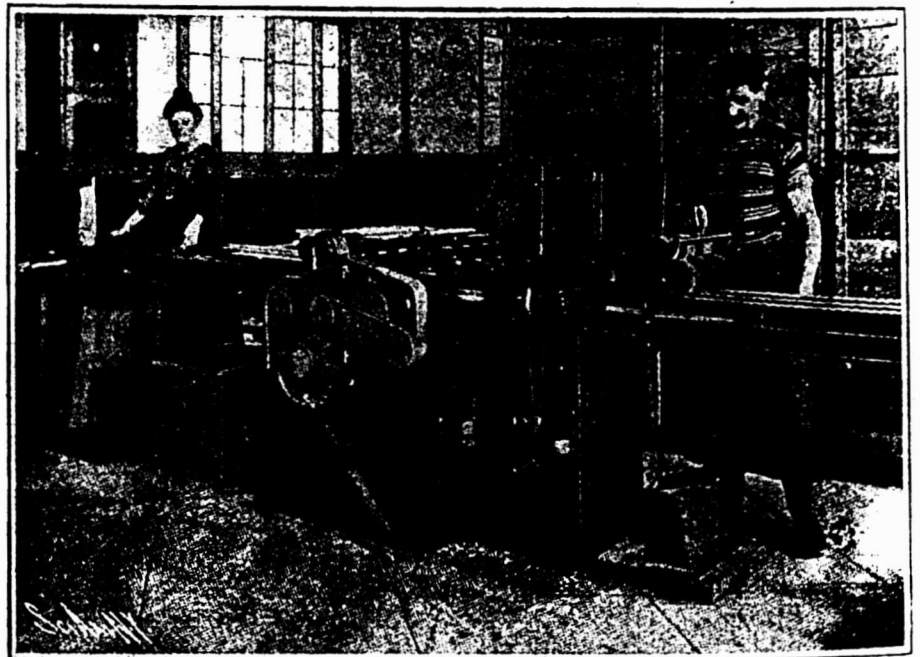


Remplissage de petites boîtes avec des allumettes de sûreté.

cuve. L'opération demande beaucoup de soins et d'habileté car les bouts des allumettes sont gros et tous doivent être de la même grosseur. Pour les allumettes bougies et pour toutes les autres où le soufre est remplacé par de la stéarine, de la paraffine ou quelque autre matière combustible, on ajoute à la pâte un peu de chlorate de potassium, pour augmenter la température de la flamme. Les bouts des allumettes de sûreté, qui ne contiennent ni soufre ni phosphore en combinaison, sont faits d'une pâte composée de 100 parties de chlorate de potassium, 40 parties de sulfure d'antimoine, 20 parties de gélatine et de l'eau en quantité suffisante pour produire la consistance désirée. Ces allumettes ne prennent feu que lorsqu'elles sont frottées sur la boîte qui a été enduite d'un mélange de 100 parties de phosphore rouge, 80 parties de sulfure d'antimoine et 50 parties de gélatine. Toutes ces pâtes, qu'elles contiennent du phosphore ou non, sont préparées dans un laboratoire spécial, où les ingrédients sont pesés avec soin et mélangés par des machines.

Les allumettes communes au soufre, après avoir reçu leurs deux couches de soufre et de phosphore, sont transportées attendant encore aux formes dans les chambres de séchage, par des charlots en fer. Ces chambres, en forme de tunnels, sont munies à chaque extrémité de portes fermant hermétiquement et le séchage est effectué par la combinaison de tuyaux à vapeur et d'une ventilation énergique. Si un incendie se déclare, il consomme simplement le contenu de la

des femmes ouvrent les formes et mettent les allumettes dans des boîtes ouvertes appelées "bateaux", qui sont divisées en petits compartiments. Cette opération est accomplie presque mécaniquement. L'ouvrière place la forme sur

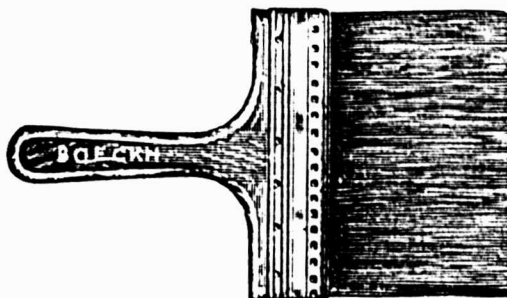


Application sur les boîtes d'allumettes de sûreté d'une composition au phosphore rouge

l'appareil, la décharge et enlève une à une les feuilles de bois qui séparent les rangs d'allumettes; en même temps, elle presse une pédale qui fait tomber dans le bateau inférieur le rang d'allumettes qui vient d'être relâché. Une autre fem-

boîte, puis continue pour le rang suivant et ainsi de suite. La grande inflammabilité des allumettes rend l'opération plutôt dangereuse et rend aussi impossible la mise en boîtes par une machine. Parfois, une allumette prend feu et com-



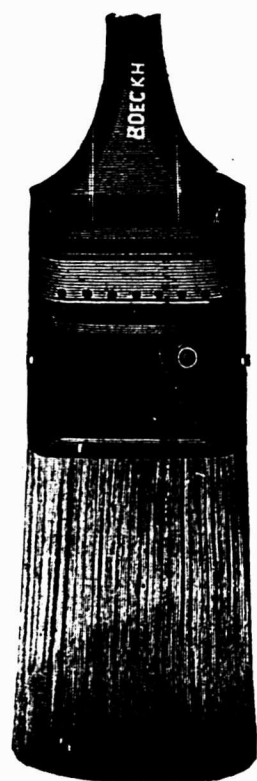


## Pourquoi les Peintres préfèrent se servir des Pinceaux de Boeckh.

Les meilleures matériaux, des ouvriers experts et une attention scrupuleuse à des petits détails, mais qui sont importants, ont été les plus grands facteurs qui ont permis d'atteindre la perfection dans la fabrication des **Pinceaux de Boeckh**. Il serait impossible de produire des pinceaux moins parfaits dans des manufactures si parfaitement outillées et organisées aussi systématiquement que les nôtres. Les peintres préfèrent les

## Pinceaux de Boeckh,

parce qu'ils sont inséparables d'un bon travail. Ils étendent la peinture uniment et également. Ils ne perdent pas constamment leurs soies. Ils ne fatiguent pas le bras et s'adaptent bien à la main. Votre magasin sera le quartier général des Pinceaux pour Peintres, si vous mettez en stock ceux de Boeckh.



**United Factories Ltd.,**  
TORONTO, Canada.

nique le feu aux autres. La femme doit alors s'élançer vivement, loin de la table et jeter sur le sol les boîtes enflammées.

quable inventée par MM. Cahen et Sevéne, qui remplace de nombreuses ouvrières, en transformant automatique-

vre du mécanisme sont employés. nouvelle manufacture d'Asnières, près de Paris. Une femme for-



Déchargement des formes

de la galle. Ces petits feux sont étaiés d'habitude sans difficulté, comme le sont ceux qui sont causés de temps à autre par les allumettes suédoises ou autres qui sont toujours répandues sur le plancher, car les allumettes ainsi répandues sont de trop peu de valeur pour être ramassées à mesure qu'elles tombent, aussi, on les balaye simplement une fois par jour et on les brûle dans un four qui est là à cet effet.

Les boîtes des allumettes suédoises et des allumettes de sûreté sont remplis sur le côté d'une composition chimique sur laquelle il faut frotter les allumettes pour les enflammer. Cette composition est appliquée, soit à la main, soit à la machine. Dans le premier cas, la boîte est simplement trempée légèrement dans le phosphore et dans une autre composition, dans le second cas, la curieuse machine représentée dans une des gravures, est employée. Les boîtes remplies, arrangées en rangs sur trois longs rails, sont poussées par une femme sous des rouleaux qui les conduisent en avant à des brosses rotatives qui appliquent l'enduit. Les boîtes vont ensuite automatiquement dans une chambre de séchage, puis sur les tables d'emballage où des jeunes filles mettent en paquets.

Ayant passé en revue les opérations successives qui sont exigées dans la manufacture des allumettes par les anciennes méthodes, examinons la machine remar-



Mélange de l'enduit inflammable

ment les petits morceaux de bois en allumettes parfaites et même en les mettant en boîtes. Vingt de ces chefs-d'oeu-

rière à la machine, tandis qu'un homme veille au remplissage des cuves de phosphore. A une extrémité



LE POLI A POELES

**BLACK KNIGHT**

Renferme la plus haute qualité de matière pour poli à poêles qu'on puisse obtenir.

Il est mis sous forme de pâle en boîtes de fer-blanc de 8 oz.

Le paquet est très attrayant en Rouge, Noir, Or, et donne la satisfaction la meilleure.

Tout marchand qui n'a pas encore offert cet article à ses clients devrait le faire immédiatement.

Cette marchandise ne sèche pas et ne rouille pas la boîte.

Nous fournirons avec plaisir tout autre renseignement. Nous garantissons la marchandise.

**The F. F. DALLEY CO., Hamilton, Ont.**

*The*  
**Brown**  
**Boggs**  
Co., Ltd.

Manufacturiers d'Outils  
de ferblantiers ; Presses  
Filières, Machinerie  
pour Etablissements de  
conserves et d'Evapora-

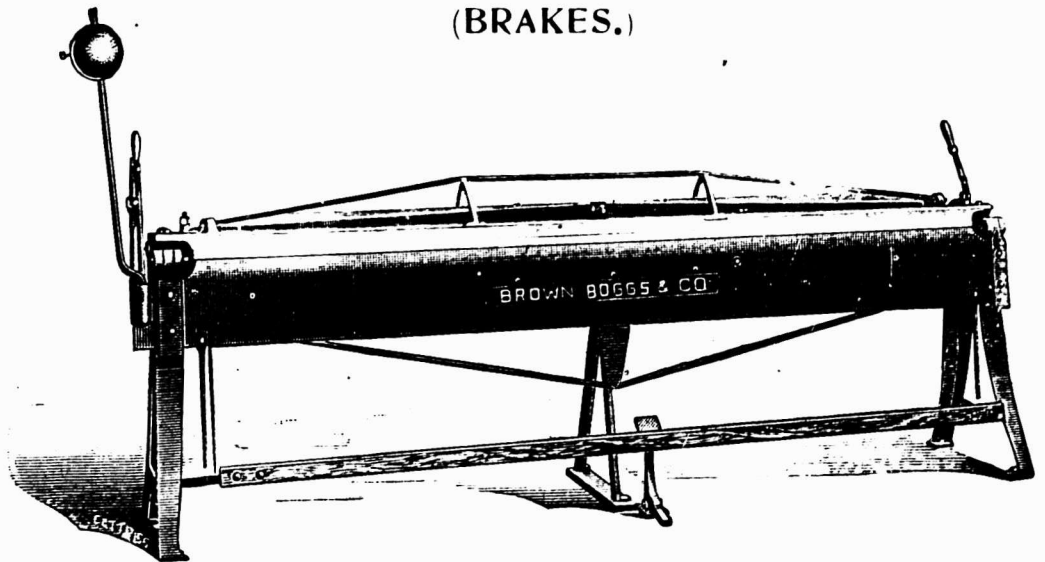
Hamilton, Ont.



DEMANDEZ  
CATALOGUE  
ET PRIX

**Appareils a Plier la Tole**

(BRAKES.)



No. 7 8 pieds, pour Calibre 24 et plus léger.

C'est l'appareil tout en fer et acier que vous désiriez depuis longtemps. Vous ne pouvez pas vous permettre d'attendre plus longtemps. Achetez aujourd'hui. Il fera plus que rembourser son prix dans une seule saison. Nous fabriquons aussi une ligne complète d'appareils plus pesants. :: :: :: :: :: ::

machine est un entonnoir dans lequel une jeune fille met des boîtes vides qui sont rapidement remplies et tombent devant une autre jeune fille, qui les met dans une grande caisse à claire-voie ouverte, pour leur transport à la salle de mise en caisses. La partie essentielle de la machine à fabriquer les allumettes est le transporteur qui, dans l'industrie française, porte le même nom de "presse" qui est donné à la petite forme employée dans la manufacture des allumettes à la main. Ce transporteur consiste en une longue bande sans fin, composée d'un grand nombre de plaques d'acier reliées par des chaînes et est actionnée par des roues dentées et des crampons. Chaque plaque est longue de 212 pouces (suivant la direction du mouvement) et large de 48 pouces; elle est percée de 550 trous ronds, dont le diamètre (11-12 de pouce) est sensiblement égale à la largeur d'une allumette. Aussi, quand les bouts des

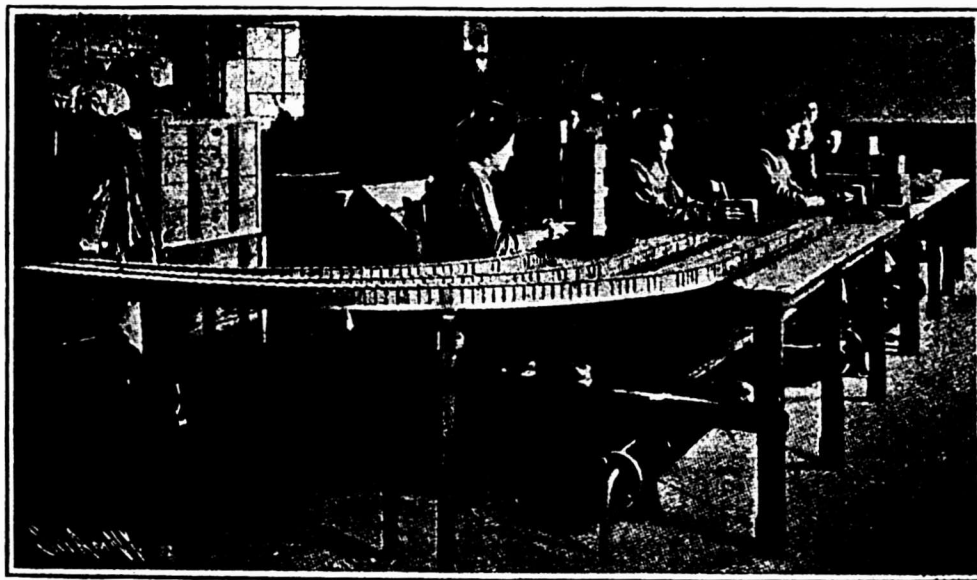
sans fin. A mesure que le chargeur approche du transporteur, une lame se lève en arrière et empêche les morceaux de bois d'être entraînés en arrière. Ceux-ci étant un peu plus longs que le chargeur, font saillie en avant du chargeur et entrent de force dans les 110 trous d'un rang de la plaque du transporteur, où ils restent fermement attachés, quand le chargeur se retire. La force requise pour cette opération est si grande qu'une plaque de fer est pressée automatiquement sur les morceaux de bois, pour éviter qu'ils se courbent et qu'ils se cassent.

A mesure que le transporteur va en avant, les extrémités libres des morceaux de bois dont est hérissée chaque plaque sont plongés successivement dans un bain de paraffine et de soufre, après quoi ils reçoivent leur enduit de phosphore d'un cylindre rotatif qui plonge dans un récipient contenant la composition voulue. Les allumettes, parcourent en-

exigerait le travail de 20 personnes dans une manufacture où on se sert de méthodes modernes.

#### CRISE DANS L'INDUSTRIE DIAMANTAIRE A ANVERS

L'industrie diamantaire d'Anvers connaît actuellement une crise sérieuse provoquée par le mauvais état des affaires dans l'Amérique du Nord. Il résulte des chiffres fournis par le Syndicat des diamantaires que cette association compte 1,610 chômeurs parmi ses adhérents, si l'on fait état des ouvriers qui n'ont pas adhéré au Syndicat, le nombre des sans travail paraît être d'environ 2,000. On estime qu'il y a en temps normal 400 personnes employées dans l'industrie, et il s'agit, encore faut-il ajouter que les travailleurs conservés dans les ateliers ne sont occupés que deux ou trois jours par semaine et que les relevés hebdoma-



Mise en paquets des boîtes remplies d'allumettes de sûreté

morceaux de bois carrés entrent forcément dans les trous ronds, ils sont maintenus d'une manière sûre aux plaques. Les trous sont arrangés par rangs de cinq, contenant chacun 110 trous et supportant les allumettes nécessaires au remplissage d'une boîte de 100 ou de deux boîtes de 50 allumettes; l'excès de 10% ayant été trouvé nécessaire pour compenser la casse ou les autres déchets. Le transporteur étant mis en mouvement et chargé de petits morceaux de bois, de la manière suivante: les morceaux de bois tombent d'une trémie, animée d'un mouvement d'oscillation, sur une table horizontale en fer, portant 110 rainures parallèles, les morceaux de bois se logent dans ces rainures d'où ils sont chassés par des pistons à chaque mouvement de la machine, dans les 110 rayures d'une table mouvante ou chargeur qui se meut en avant et en arrière entre la table fixe et la portion verticale du transporteur

suite une longue distance, dans le but de les faire sécher et enfin elles arrivent à la station de déchargement et de mise en boîtes. Là, elles sont chassées des trous de la plaque du transporteur, par des pistons minuscules si bien contrôlés par des ressorts qu'ils suivent la plaque dans son mouvement, aussi facilement que le ferait la main de l'homme et accomplissent leurs fonctions sans aucune secousse ni à-coup. Les allumettes tombent en groupes de 5 dans de petits réceptacles d'où elles sont poussées par des pistons dans des boîtes, lesquelles sont ouvertes mécaniquement pour les remplir et fermées de même lorsqu'elles sont pleines. La machine fait donc toutes les opérations même la mise en boîtes, la main humaine ne faisant que fournir la matière brute et enlever le produit fini. Une telle machine, servie par trois jeunes filles, produit environ 50,000 boîtes de 50 allumettes chacune en 10 heures, production qui

laissent voir régulièrement une augmentation de 75 à 100 unités du nombre des chômeurs.

#### CONSERVATION DU BOIS

D'après le journal anglais "The Engineer", la conservation du bois peut être obtenue en faisant dissoudre du naphte, les huiles lourdes et dissoutes par la dissolution dans les bois fraîchement coupés, ainsi que pratiqué déjà avec la créosote.

Le bois est ensuite chauffé, ce qui provoque l'évaporation du naphte, tandis que les cires restent dans le bois et le rendent imperméable.

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]

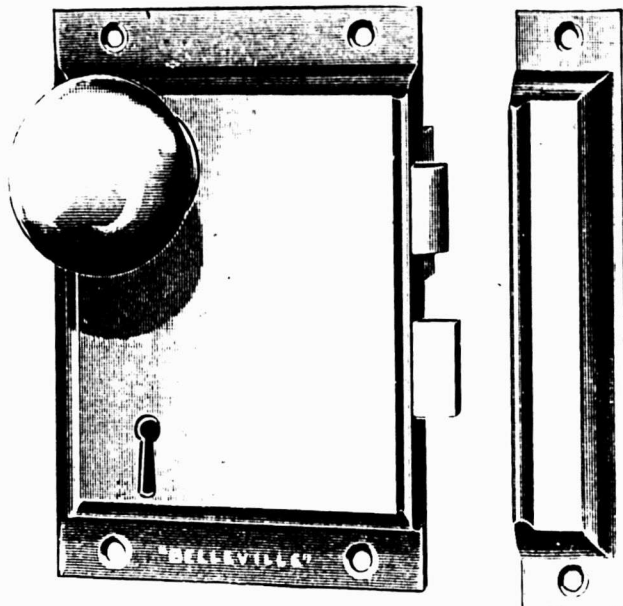


# The BELLEVILLE HARDWARE CO., Limited

BELLEVILLE, Ont., Canada.

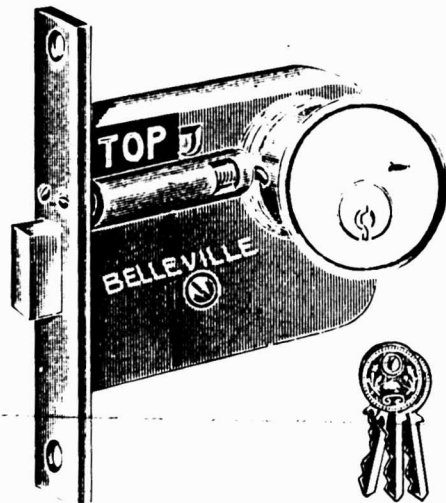


Quincaillerie de  
haute classe  
pour  
Constructeurs.



MANUFACTURIERS  
DE

Ferronnerie  
pour  
Navires et  
Chars.

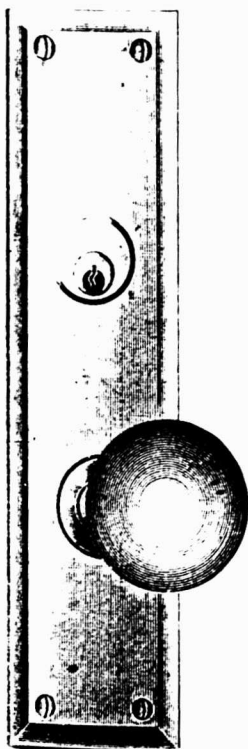


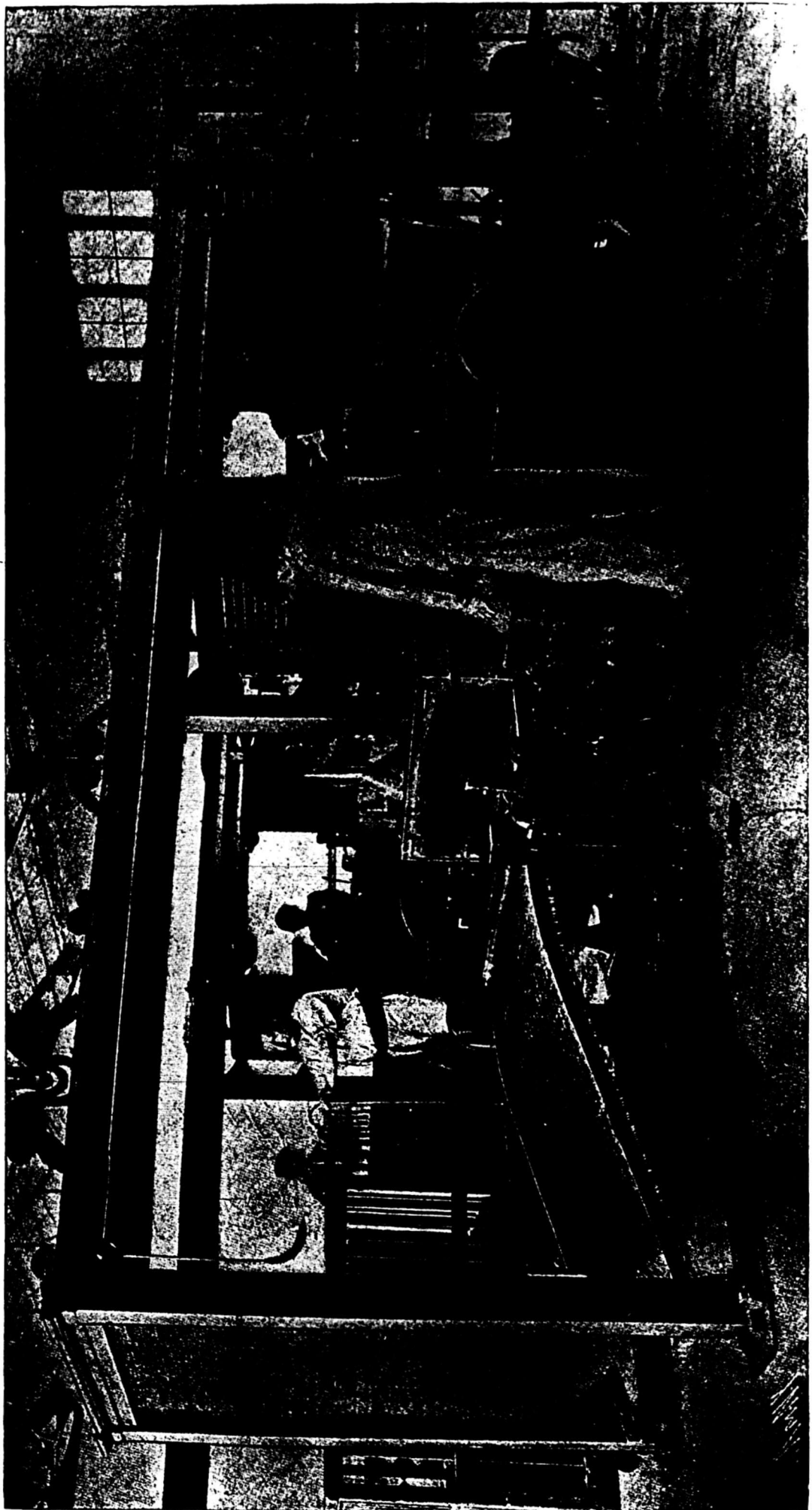
Sets à Cylindre pour Portes de Magasins, Portes de  
Devant et pour Edifices à Bureaux et de Banque; Serru-  
res à Clefs Maitresses pour Hôtels.

Grand assortiment de Serrures Encastrées et Serrures  
Appliquées, Boutons de Portes et Timbres, Fermetures  
pour Châssis, Porte Chapeaux et Porte-Manteaux, Sets  
pour Portes de Devant, Portes Intérieures et Salles de  
Bains, en Bronze, Cuivre et Acier, dans une grande  
variété de finis.

Achetez la quincaillerie "BELLEVILLE"  
et obtenez une Qualité Honnête.

CATALOGUE ENVOYÉ SUR DEMANDE





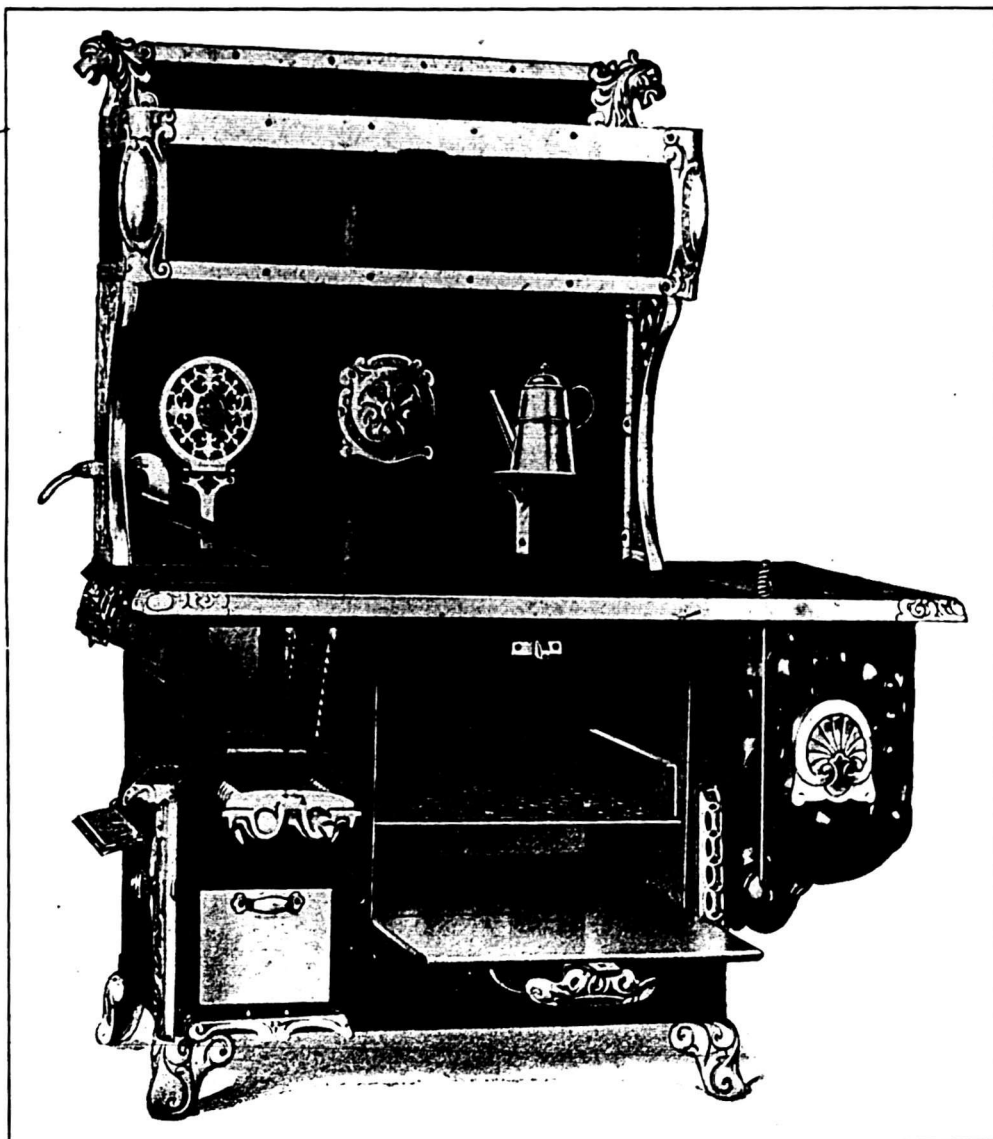
Machine qui convertit automatiquement les morceaux de bois en allumettes finies et mises en boîtes.

# UNIVERSAL FAVORITE

POELE DE CUISINE DE FAMILLE, EN ACIER. HAUTE QUALITE.

LES MARCHANDS QUI L'ACHETENT,  
LES PERSONNES QUI S'EN SERVENT,  
NOS CONCURRENTS QUI LE VOIENT,

Tous admettent que le Universal Favorite est le plus  
splendide Poêle de Cuisine en Acier du Canada.



Ce Poêle de Cuisine est fait avec le Réservoir à l'extrémité du Foyer, comme l'indique la vignette.

REMARQUE:—Le Foyer spacieux brûle du bois long de 29 pouces. La grille à bois peut être ouverte pour donner un feu vif quand on le désire, ou fermée hermétiquement pour conserver un feu de bois la nuit.

Quantité d'espace sur le dessus et dans le four pour faire l'ouvrage actif du matin. Ce Poêle est en Acier Poli, magnifiquement nickelé et reste toujours propre et brillant.

Le Réchaud Elevé peut être muni d'un arrière en Tuile, d'un Miroir monté dans un Panneau en Nickel et d'une Porte de Réchaud à Bascule Plaquée Nickel.

Ce Poêle brûle du charbon ou du bois et est construit spécialement pour satisfaire aux exigences du commerce de la Province de Québec.

Findlay Bros. Co., Limited, Carleton Place, Ont.

## LES ZONES SISMIQUES DU GLOBE

On sait quelle incertitude règne sur les causes de ces phénomènes, de ces éruptions et mouvements du sol qui font parfois tant de victimes; et malheureusement la science sismologique ne fait que des progrès bien lents.

Cependant des observations ont en effet été établies un peu partout, et les instruments sismographiques que l'on possède permettent de révéler les secousses les plus minimes qui se manifestent à la surface de l'écorce terrestre. Ces instruments sont même tellement sensibles que, si l'on n'y prenait garde, ils enregistraient tout aussi bien les secousses causées par le passage des trains, les vibrations des machines, le contre-coup des sonneries de cloches, que les secousses sismiques proprement dites. D'autre part, les grandes secousses, les terribles tremblements de terre qui se produisent dans les régions les plus violemment ravagées par ces phénomènes, se transmettent (sous une forme atténuée, comme de juste) à des milliers et des milliers de milles: le tremblement de terre récent de San Francisco, fut enregistré jusque dans des observatoires d'Autriche, qui se trouvaient à quelque 6,000 milles du lieu de la catastrophe. Les secousses sismiques se propagent à une allure de 1.2 à 1.8 milles à la seconde: c'est-à-dire qu'on est averti à peu près instantanément d'une secousse de ce genre, lorsque, bien entendu, elle présente une violence peu ordinaire. En un quart de minute, un tremblement de terre parcourra toute la surface de notre petit globe. Mais il va de soi que les hommes ne ressentiront rien à ces distances de milliers de milles, où la sensibilité extraordinaire des sismographes révèlent un ébranlement lointain.

Et c'est à l'aide de ces appareils qu'on a pu aujourd'hui dresser la topographie, la carte générale des régions plus ou moins menacées de tremblements de terre, des pays où le "séisme", comme on dit aussi, est un accident à prévoir dans l'existence presque normale, quoique ne se manifestant pas fréquemment, et surtout n'atteignant que rarement les proportions de la catastrophe qui a détruit San Francisco et de celle qui a ravagé ces temps derniers l'Italie. Or, sans que la plupart des gens s'en doutent, même en Californie, San Francisco et sa région ont pu être depuis déjà longtemps considérés comme une portion du globe menacée par les ébranlements sismiques. On possède maintenant assez d'observations méthodiques pour connaître à peu près exactement ces zones terrestres où un tremblement de terre doit être constamment redouté. Et, sans entrer dans des détails géologiques un peu compliqués, tout intéressants qu'ils peuvent être, nous dirons que ces zones correspondent à des lignes de dislocation et de fracture de

l'écorce terrestre, résultant de plissements de cette écorce, d'affaissements et d'exhaussements: tout naturellement l'enveloppe terrestre y offre moins de résistance qu'ailleurs, c'est souvent le long de ces lignes que l'on trouve les volcans, l'épanchement du feu central s'étant fait plus aisément par la fracture: c'est suivant ces lignes que joue l'écorce terrestre, précisément parce qu'elle offre une solution de continuité.

Dans le continent européen, c'est principalement dans le sud-est et le sud-ouest de l'Espagne, puis dans l'extrême sud-est de la France, dans la plus grande partie de la péninsule italienne, dans les pays des Balkans, enfin en Grèce et en Turquie, que nous rencontrons les zones à tremblements de terre. Elles se retrouvent dans presque toute l'Asie-Mineure, dans le Caucase, dans une bonne partie de la Perse, puis dans le nord de l'Inde, et dans l'Asie Centrale; et l'on a encore de nombreuses raisons d'être inquiet de la solidité du sol en Transbaïkale, en Birmanie, dans le nord de l'Indo-Chine. Jusqu'à présent, on n'a pas assez pénétré la Chine pour avoir pu y faire des observations sismologiques suivies. Mais on sait que des secousses s'y produisent de temps à autre. Et ce qu'on sait bien grâce en particulier au développement des sciences occidentales en cette contrée, c'est que le Japon est un pays d'élection pour les tremblements de terre, qui sont également fréquents dans toutes les îles prolongeant la chaîne de l'archipel nippon, aussi bien à Formose que dans les Kourilles. En Océanie enfin, le sol est soumis souvent à des ébranlements plus ou moins redoutables non seulement à Java et à Sumatra, où les volcans ont fait parfois des ravages épouvantables, mais encore aux Philippines, aux Célèbes, aux Moluques, en Nouvelle-Guinée, parfois aussi sur quelques points d'Australie.

L'Asie semble assez à l'abri de ces troubles souterrains, sauf peut-être en face des régions européennes dont nous parlions tout à l'heure: c'est-à-dire au Maroc d'une part et en Algérie de l'autre. Quant à l'Amérique, elle offre pour ainsi dire une bande ininterrompue de terres à tremblements de terre sur sa côte ouest, à commencer dans le nord par les Aléoutiennes, l'Alaska, la région de San Francisco, puis la Basse-Californie, le Mexique, l'Amérique centrale, jusqu'aux côtes et aux hautes montagnes des républiques sud-américaines voisines du littoral Pacifique. Encore faut-il ajouter toute la bande des Antilles, qui se rattache à la zone littorale dont nous venons de parler par le Vénézuéla.

Il est donc tout au moins recommandé aux habitants de ces régions de ne pas adopter les types de constructions en pierre qui font fortune dans nos pays, où les fondations ne sont guère susceptibles d'être ébranlées par un séisme. C'est par précaution que les Japonais se cons-

truissent et uniquement jusqu'à nos jours, des maisons de carton, peut-on dire, de construction, qui leur tombaient sur la tête, et qui inconvenaient, lorsque se produisait une secousse violente du sol; c'est ainsi que dans les Antilles, on s'élève à peine fidèlement jusqu'ici aux maisons de bois qui ne s'effondrent point, en pareille occurrence, et dont les charpentes se contentent généralement de "jouer" avec les ébranlements. On a maintenant une source de recourir aux constructions en charpente uniquement métalliques, car la pierre est bannie: car la preuve est faite par la catastrophe de San Francisco, que ces ossatures métalliques résistent parfaitement bien aux tremblements de terre, à cause de leur élasticité, et grâce aussi à ce fait que la charpente d'acier de toute une maison forme un ensemble indissoluble.

P. De Mély.

(Le Journal de la Jeunesse.)

## LA FABRICATION DU PAVÉ DE BOIS

Il existe actuellement à Paris environ 2,302,000 verges carrées de rues pavées en bois. Les premiers travaux de ce genre furent exécutés par des sociétés privées; mais, en 1886, le conseil municipal décida de tenter un essai d'établissement en régie. L'expérience n'a été tout à fait favorable: la ville de Paris installa, dans un de ses dépôts, au coin de la rue des Cévennes et de la rue de Javel, une usine de fabrication où sont traités les bois servant à la confection des pavés. Cette usine est dirigée par M. Josse, conducteur du service principal, sous la surveillance de M. L. Rolle, ingénieur des Ponts et Chaussées de la Ville de Paris.

Voilà donc vingt années que les premiers pavages en bois ont été effectués; eh bien! l'on en est encore à se demander s'il est préférable d'employer des bois durs ou des bois tendres. C'est un fait paradoxal, et cependant très exact et plus logique. Les bois durs durent de huit à douze ans, malgré les fatigues qu'ils supportent; et même les bois durs sont de provenance tropique: ils coûtent trois fois plus cher pour établir une comparaison, que les bois tendres, qui ne durent que de quatre à cinq ans. Les bois de ces pays exotiques ayant été employés il y a une quinzaine d'années environ, nous ne saurons pas avant quinze ans si nous les préférons aux bois tendres. Toutefois cela n'empêche pas d'avoir une opinion sur la matière, et il convient d'opter pour celle des gens compétents, favorables aux bois durs, au bois tendre.

Les Landes, si riches en forêts de pins, fournissent à Paris 75 millions de bois propre à la confection des pavés. On emploie également le pin de France, le mélèze, le pitchpin, le sapin, ainsi que nous le disions tout à l'heure.



# MESSRS. W. GILBERTSON & CO.

PONTARDAWE, SOUTH WALES

LIMITED

*Fabricants des*

## TÔLES GALVANISÉES

# “COMET”

RENDUES PLATES PAR UN PROCÉDÉ BREVETÉ

DES 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 TAGGER, TOLES ELECTRIQUES 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 rue St-Jean, MONTREAL

diverses essences exotiques comme le karri, reconnaissable à la couleur rouge de ses fibres, le teck, etc. Toutes ces essences arrivent par bateau sur le quai en face de l'usine, ou par voie ferrée; ce dernier mode est le plus employé car il supprime tout transbordement à l'arrivée, les wagons pénétrant directement à l'intérieur des chantiers. Autant que possible, les livraisons se font en madriers de 3,28 pieds x 3 pouces x 8½ pouces, afin d'éviter les frais de transport de déchets inutiles. De vastes hangars métalliques les abritent jusqu'au moment de leur passage aux tronçonneuses.

Nous n'entrerons dans aucune explication en ce qui concerne le débitage des pavés qui s'opère à la scie à une ou plusieurs lames. Les plus importantes étaient, jusqu'en ces derniers temps deux tronçonneuses ancien modèle à 4 et 5 lames, débitant quatre et cinq pavés à la fois. Elles sont formées d'un bâti à deux flèches entrecroisées, supportant, autour d'un axe supérieur, un châssis oscillant porteur d'un axe sur lequel sont montées les scies. Ce châssis est animé d'un mouvement de va et vient régulier, et il suffit de pousser le madrier à débiter jusqu'à une roue d'arrêt, au moment où le recul des lames se produit, pour que celles-ci, dans leur période d'avancement, scienc le madrier. La production journalière de ces machines est de 25 à 30,000 pavés.

Ces tronçonneuses occupent un grand nombre d'ouvriers, et leur rendement, quoique élevé, n'est pas toujours suffisant pour satisfaire aux besoins. C'est pourquoi M. Josse a cherché à les remplacer par une machine unique à grand débit. Après plusieurs années de recherches et d'essais la machine fut construite et sa mise en service date de 1904. Sa taille est gigantesque, elle occupe un emplacement de 98 pieds de longueur. Assise sur un socle au-dessous duquel se trouve un puissant moteur électrique de 110 chevaux, elle comprend une table surélevée de laquelle émergent 17 lames de scie axées sur trois arbres fixes placés en quinconce et commandés par l'axe du moteur. Les madriers sont amenés sur des wagonnets à l'arrière de la machine, et deux ouvriers les placent l'un après l'autre sur le monte-charge mobile qui les conduit vers les scies où ils sont débités en 16 pavés. Les chutes des extrémités des madriers tombent de chaque côté dans des wagonnets par des ouvertures pratiquées dans la plate-forme.

Les pavés sont ensuite poussés par les derniers venus vers un très ingénieux système de culbutage, d'une simplicité enfantine. Voici en quoi il consiste. Au fur et à mesure de leur avancement, les pavés se trouvent dirigés deux à deux, à plat, vers huit rigoles faites en tôle et disposées de telle sorte que quatre prennent une position inclinée vers le sol avant les quatre autres; elles sont alter-

nées, c'est-à-dire que deux pavés commencent leur chute alors que les deux voisins continuent à suivre un chemin horizontal. Ainsi classés en huit séries de deux, ils arrivent à l'extrémité des rigoles jusqu'au moment où les tôles, se rétrécissant graduellement, les laissent tomber de champ sur la table placée au-dessous et où les ouvriers les saisissent facilement pour les entasser dans des wagonnets. La table est une sorte de trottoir roulant, ou plutôt de chemin transporteur en planches, animé d'un mouvement continu par deux axes placés aux extrémités. De chaque côté de cette table sont disséminés les ouvriers. Cette machine, extrêmement ingénieuse, peut débiter jusqu'à 150,000 pavés par jour.

Les pavés passent ensuite au créosotage. L'atelier est une sorte de hangar ouvert, devant lequel les wagonnets sont amenés les uns à la suite des autres. L'installation comprend un réservoir de créosote (huile lourde de goudron de houille) chauffé à 140 degrés F., d'où part une canalisation sur laquelle sont branchés un certain nombre d'entonnoirs. On arrête les wagonnets pleins de pavés sous ces entonnoirs et le liquide se déverse. Lorsque le wagonnet est plein, la créosote s'échappe par une ouverture inférieure et fait retour au réservoir à l'aide d'une pompe. Au bout de 20 à 30 minutes, la créosote a complètement imprégné le bois qui en absorbe environ 51½ livres par verge cube. Il ne reste plus qu'à diriger les pavés vers un chantier de séchage à l'air libre où ils attendent leur emploi.

En dehors de ce procédé de créosotage par trempage, l'usine en emploie un autre, par pression, qui est analogue à celui des compagnies de chemins de fer pour les traverses des voies. On se sert d'un énorme cylindre dans lequel est enfermé le wagonnet qui est, dans ce cas, non plus à parois pleines, mais ajourées. Le vide est fait dans le cylindre — fermé hermétiquement par une porte massive — à l'aide d'une pompe, puis on remplit l'appareil d'huile lourde et une seconde pompe entre en fonction pendant cinq minutes à l'effet d'exercer sur le liquide une pression déterminée. Les pavés sont ensuite retirés, après avoir absorbé environ 388 livres de créosote par verge cube de bois.

La différence d'absorption de liquide entre les deux procédés est énorme, et, dans le second cas, intervient une question de dépense supplémentaire assez importante; mais aussi ne résoudre-t-il pas un problème à l'ordre du jour: le goudronnage des routes? Les bois étant imprégnés d'une telle quantité de goudron se présentent dans les meilleures conditions possibles en tant qu'ennemis de la poussière, et, vraisemblablement, cela sans qu'il soit nécessaire de répéter l'opération chaque année.

Nous allons rentrer maintenant dans

les ateliers pour étudier la scie à disque inventée encore par M. Josse, et destinée à l'ébarbage des pavés. Avant l'invention de ce nouvel instrument, on employait les scies ordinaires à lame unique, qui donnaient de bons résultats, mais constituaient un danger pour les ouvriers peu prudents par nature. C'est donc surtout au point de vue de la sécurité du travail que la scie à disque a été imaginée.

Elle se compose d'une table munie d'un guide. La scie est calée sur un arbre placé sous la table et dont l'extrémité libre porte un pignon conique engageant avec une roue dentée commandée par un moteur électrique. Si l'on abandonne un pavé à recéper à l'extrémité supérieure de la table, il descend par son propre poids devant la lame qui le coupe en deux parties, le nouveau pavé tombe d'un côté et la chute de l'autre. La scie est recouverte d'un grillage, et l'ouvrier n'a aucune raison pour s'en approcher. Il existe d'autres scies à recéper les pavés; nous n'en parlerons pas, car elles sont de date relativement ancienne, un moteur à pétrole de Dion-Bouton les actionne, ce qui les rend utilisables en tous lieux, sans avoir à s'occuper d'une prise de courant électrique. Nous terminerons la revue sommaire des appareils utilisés dans l'usine des pavés de bois de la ville de Paris, en signalant la scie à fabriquer les réglottes. Elle est constituée par un petit arbre fixé à un bâti et supportant dix lames espacées de 0,10 mètre, devant lesquelles un ouvrier pousse la planchette à débiter. Les réglottes sont mises entre les pavés, pendant la pose, pour permettre de faire un joint étanche en ciment.

L'usine est intéressante, non seulement au point de vue de la fabrication des pavés de bois et des machines nouvelles mises en oeuvre, mais aussi et surtout quant à l'installation générale. Les nombreux ateliers sont disséminés dans de vastes halls vitrés, parfois immenses, où travaillent en même temps une dizaine de tronçonneuses. Et l'on n'aperçoit aucun tableau de commande, aucune poulie, aucune machine possède son moteur personnel installé dans un abri à proximité d'un tableau comprenant tous les accessoires indispensables: rhéostats, plombs, bobines, manettes, appareils de mesure, etc. Chacun d'eux constitue donc une installation électrique complète, protégée contre la sciure, bien accessible, et d'une grande simplicité de commande. L'énergie nécessaire est produite dans la même salle. La salle de chauffe renferme trois chaudières multitubulaires Nippon de 89½ verges carrées de surface de chauffe, une Weyher et Richemond multitubulaire à bouilleur de 83½ verges carrées, une Boulet à bouilleur, plus une locomobile de secours produisant 20 chevaux. Dans la salle de

# Le Clou a Cheval

# "PEERLESS"



EST fait d'une qualité spéciale d'acier de Suède qui lui donne une régularité irréprochable.

Chaque Clou est garanti parfait.

Il n'y a pas de mauvais clous ni de rebuts dans les boîtes de

## "PEERLESS"

Tout forgeron qui a souci de sa réputation ne devrait pas employer d'imitation.

# The Maritime Nail Co. Ltd.

ST. JOHN, N. B.

**Spécialité: Clous de Broche et Broche à Foin.**

SUCCURSALE A MONTREAL  
364a rue ST-PAUL

SUCCURSALE A QUEBEC  
161 rue ST-PAUL

chines sont rassemblées deux turbines-dynamos de Laval de 75 chevaux chacune et un groupe électrogène de 34 kilowatts. Ces machines fonctionnant en même temps sont à peine suffisantes pour fournir le courant nécessaire à tous les moteurs en activité, dont la force varie entre 7 et 110 chevaux.

Les déchets de bois sont le seul combustible admis dans cette usine. L'utilisation de la sciure a donné lieu à une installation très intéressante qu'il m'est impossible de ne pas signaler. Elle a été imaginée surtout en vue de la suppression de la fumée et n'en présente, par conséquent, que plus d'intérêt. La chaudière employée est une Nielausse pourvue d'une grille ordinaire que l'on a supprimée en vue de l'alimentation en sciure et remplacée par une trémie. Mais l'exécution du travail exigeant de brusques arrêts et des remises en marche d'outils presque instantanées absorbant entre 5 et 30 chevaux, la production de vapeur, et par conséquent l'alimentation, devaient suivre ces variations, or, cette concordance était impossible avec les foyers ordinaires. Le foyer a alors été muni d'un chargeur automatique à argets croissants composé d'une vis placée au fond d'une trémie et actionnée de l'extérieur. Cette vis fait avancer la sciure tombant d'un wagonnet vers la grille du pavillon. Cependant cette amélioration était encore insuffisante et les émissions de fumée succédaient toujours aux variations de vitesse et surtout aux arrêts suivis de remises en marche d'outils. C'est alors que M. Josse songea à la commande électrique. Une dynamo de 12 ampères et 110 volts actionnent la vis de chargement; puis on a installé, dans l'excitation, un rhéostat permettant de porter la vitesse du moteur à 1,700 tours et un second rhéostat de démarrage qui, laissé en circuit, autorise une vitesse très réduite (200 ou 300 tours); dans ce dernier cas, la vis de chargement est presque arrêtée. Le wagonnet à fond mobile amène la sciure au-dessus de la trémie, de sorte que le chauffeur fait place au mécanicien qui, à l'inspection du manomètre, ralentit ou accélère la charge, en observant toutes les variations par la manœuvre des manivelles des deux rhéostats. Dans ces conditions, les fumées disparaissent entièrement.

Le visiteur simplement curieux n'aperçoit dans cette usine qu'une machinerie peu compliquée, méritant un simple coup d'oeil distrait; mais celui qui veut être attentif observe rapidement, dans l'outillage aussi bien que dans l'installation générale, une série ininterrompue d'études tendant à l'amélioration constante des procédés. Ici l'on examine les essences de bois, on les soumet à des essais continus; plus loin, ainsi que nous l'avons vu, c'est le souci de la production et du sort des ouvriers; puis ce sont des études relatives à des procédés nouveaux

mis en pratique les uns à la suite des autres, et il n'est pas jusqu'à la question de fumivorité qui n'ait reçu une solution entièrement satisfaisante dans l'application de la sciure comme combustible, en attendant que l'on ait résolu le même problème en ce qui concerne l'emploi des déchets de bois et vieux pavés. C'est donc, à proprement parler, en même temps qu'une usine, un vaste laboratoire d'essais, où beaucoup d'industriels trouveraient à glaner.

Lucien Fournier,  
(Le De Dion-Bouton).

### LE CAOUTCHOUC ARTIFICIEL

Le professeur Wyndham Dunstan, dans un discours qu'il a récemment prononcé à York sur l'importance croissante que présentaient pour l'agriculture les découvertes de la chimie, a attiré l'attention sur celles qui intéressent l'industrie du caoutchouc.

La demande de cette gomme a depuis peu augmenté dans des proportions considérables et sa production est estimée aujourd'hui à plus de 60,000 tonnes.

Il y a quelques années, le caoutchouc ne provenait guère que de deux régions, les forêts du Brésil où pousse l'Hevea et celles de l'Afrique où se rencontrent les lianes de la famille des Landolphia.

Depuis, de grandes plantations de l'arbre du Para ont été faites à Ceylan et dans les Etats Fédérés Malais et de tels soins ont été apportés à cette industrie que ces produits se vendent plus cher que ceux du Brésil.

Il y a certainement une corrélation entre les propriétés physiques du caoutchouc, dont dépend sa valeur, et sa composition chimique et, quoiqu'on connaisse une partie des éléments du latex, il reste encore beaucoup à découvrir au sujet de sa coagulation.

On sait que le latex est un liquide ressemblant à du lait et qui contient le caoutchouc ou plus probablement la substance qui, mélangée à des matières protéiques, deviendra du caoutchouc.

Cette substance est en suspension et monte à la surface du liquide quand il est au repos.

L'addition d'un acide, ou parfois d'un alcali, produit la coagulation; mais les chimistes ne sont pas d'accord sur les causes de cette transformation.

D'après le résultat d'expériences pratiquées à l'Institut impérial de Londres, la coagulation paraît être le résultat de la polymérisation d'un liquide en suspension, qui se transforme en un colloïde solide.

Dès le milieu du dix-huitième siècle, des chimistes distingués, et entre autres, Faraday, Liebig et Dalton avaient étudié cette question.

La découverte de la constitution des composés organiques du groupe "torpène" a permis en 1869, à Gréville Williams d'iden-

tifier un nouvel isomère hydrocarboné comme un produit décomposé par l'outchouc et de trouver ses rapports avec les métriques avec ce dernier.

Aussi est-il probable que la composition de la substance mère contenue dans le latex possède un rapport étroit avec celle de l'isomère. En effet, si l'on laisse reposer pendant quelque temps un extrait de l'huile de térébenthine, elle se transforme graduellement en une substance qui possède toutes les propriétés caractéristiques du caoutchouc.

Mais la nature exacte de cette substance n'est pas encore déterminée. La production du caoutchouc artificiel deviendra pratique que si l'on découvre une plante dont la tige contiendrait du caoutchouc pour lui permettre de lutter avec l'Hevea ou avec les lianes de la région.

Car, si l'on peut produire du caoutchouc en le tirant de l'isomère mélangé avec l'huile de térébenthine, il ne faut pas oublier que les arbres d'où l'on extrait la térébenthine poussent dans des pays froids et où la main-d'œuvre est chère et qu'on ne peut lutter dans ces conditions avec l'Hevea qui pousse rapidement dans les climats chauds où le travail est peu rémunéré, enfin que le caoutchouc qui sort de l'Hevea est plus préparé, tandis que, dans le premier cas, il faut transformer la térébenthine en isomère et l'isomère en caoutchouc.

Malgré le bruit fait autour de la découverte du caoutchouc artificiel, les planteurs d'Hevea n'ont donc encore rien à craindre.—(Moniteur Industriel)

### L'AUTOMOBILE AU CONCOURS AGRICOLE

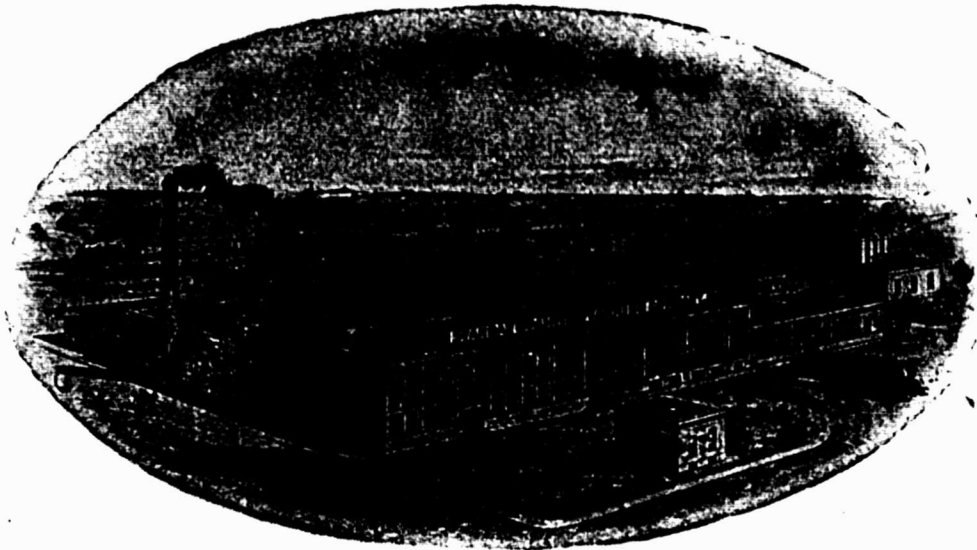
Les applications de l'automobile au Concours Agricole, qui a eu lieu à Paris dernièrement, démontrent que le moteur à explosion prend chaque année une place plus grande dans la construction des machines destinées aux divers travaux des champs. On conçoit facilement les problèmes soulevés par le cultivateur agricole soient tout différents de ceux qui se posent dans la construction du moteur d'automobile. Il s'agit, avant tout, de faire du robuste et du bon marché. Ce dernier terme concerne aussi l'économie dans le prix d'achat que dans la consommation. Il faut de plus un fonctionnement en quelque chose de rustique; c'est ce que beaucoup de constructeurs ont compris.

Aussi, les solutions adoptées sont-elles judicieuses et on a la certitude que la plupart de ces moteurs agricoles peuvent fonctionner des années entières sans nécessiter le secours d'un mécanicien.

Un fait significatif de ce concept est la disparition du moteur à vapeur et le moteur à pétrole le détrône; la machine aux dimensions imposantes est



Voila le lieu de provenance des



# PEINTURES ET VERNIS DE HAUTE QUALITE

## LA PEINTURE A VOITURES DE WAGNER

est la peinture à voitures la première du Canada. Rien sur le marché ne peut l'égaliser pour peindre qu'on que ce soit intérieurement ou extérieurement—exigeant un fini brillant, riche et durable. Le prix et le profit conviendront à votre client aussi bien qu'à vous.



## VERNIS JAPONAIS

Avez-vous jamais tenu ces vernis? Ils sont profitables, parce qu'ils donnent une satisfaction réelle dans tous les cas où un bon vernis classique est exigé.

UN ORDRE D'ESSAI  
VOUS CONVAINCRA.

## LA PEINTURE NEW ERA

Est une peinture absolument pure pour maisons, composée de carbonate de plomb, oxyde de zinc, huile de lin, térébenthine et siccatif à la térébenthine et des couleurs nécessaires. Un gallon couvrira convenablement, avec deux couches, 350 pieds carrés. Sa bonne apparence dure longtemps, parce que la Peinture "New Era" est durable. Prix corrects aussi!



nos manufacturons toutes sortes de peintures et vernis pour granges et machinerie, et garantissons satisfaction tant pour la qualité que pour le prix. NOUS SOLLICITONS VOS DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS.

**Standard Paint & Varnish Works Co., Limited**  
WINDSOR, ONTARIO

DGER GRAVEL, 26 et 28 Place Jacques-Cartier, Montreal. Agent pour Montreal et la Province de Quebec.

gée de céder la place à son concurrent si peu encombrant, si économique, n'exigeant aucun approvisionnement lourd et gênant de charbon, écartant les risques si graves d'incendie, ne nécessitant aucune surveillance, et enfin offrant une facilité de mise en marche et d'arrêt instantanés. Que le moteur à pétrole actionne des batteuses, des moissonneuses, des charrues, des pompes, des écrémeseuses, etc., il le fait toujours dans les mêmes conditions de sûreté et d'économie.

Il est hors de doute, que la diversité de ses applications, la multiplicité de ses usages sont la meilleure consécration de sa valeur, qui le met, sans préparation aucune, à même d'effectuer tous les travaux pour lesquels, jusqu'ici, la main-d'œuvre humaine semblait indispensable.

Parmi les applications les mieux établies, on remarque au concours, des charrues et des bineuses très réussies, des lieuses, des batteuses, des faucheuses, et quantités d'applications ingénieuses, supprimant, en grande partie, la main-d'œuvre.

On remarque également, chez beaucoup de constructeurs, le souci de l'économie, par de nombreuses applications du gaz pauvre, du benzol, de l'alcool, et du pétrole lourd, tous combustibles relativement bon marché et faciles à se procurer.

Chacun de ces combustibles exige, il est vrai, une construction spéciale du moteur; mais tous ces appareils sont simples, indé réglables et d'un fonctionnement absolument sûr.

Le concours agricole de cette année fait voir, d'une façon éclatante, tout le parti que l'on peut tirer des nombreuses applications du moteur à pétrole. Si l'on se rappelle qu'en France dix millions d'habitants vivent directement de la terre elle-même, qu'ils emploient actuellement 15 ou 20 millions de chevaux, on peut juger de la clientèle prodigieusement intéressante qui attend les constructeurs: pour cette clientèle spéciale, le moteur pratique, robuste, économique répond, non pas à un plaisir, mais à un besoin.

Il faut donc considérer comme très avisés ceux des grands constructeurs français qui ont compris l'avenir qui s'ouvrait devant eux et qui ont fait au Champs de Mars, un effort intéressant, capable de battre en brèche et finalement, de vaincre les vieilles routines, les anciens préjugés.—(La Gazette Commerciale.)

#### The Stratford Manufacturing Co., Limited, Stratford, Ontario

Au sujet de l'annonce de cette compagnie, dans une autre page de ce journal, nous désirons vous dire que ceux qui sont à sa tête ne sont pas des Manufacturiers Amateurs et que les marchandises de sa production ne sont pas des marchandises faites à titre d'expérience, cette compagnie étant dans la manufacture depuis de nombreuses années aux Etats-Unis, où elle s'est fait une réputation ne le cédant à aucune autre.

### EMPLOI DES POUSSIÈRES ET MENUS DE CHARBON DE BOIS POUR FABRIQUER DES BRIQUETTES

Dans la "Revue d'Economie Industrielle", M. Paul Razous indique le procédé suivant, qui a l'avantage d'être simple et peu coûteux à la fois:

Pour obtenir les briquettes, on broie et tamise les déchets de charbon, puis on les triture avec un peu de salpêtre qui en facilitera la combustion, et une solution de colle forte à 15 p. c. On remplace souvent la colle forte par le brai; alors on broie ensemble, dans un moulin à meule, les déchets de charbon, le brai et le salpêtre. On introduit le tout dans un malaxeur qui reçoit des jets de vapeur et amène le mélange à l'état pâteux. La pâte est introduit dans une machine à mouler (type Dupuy, par exemple) qui forme les briquettes.

Il ne reste plus qu'à ranger ces briquettes sur des wagonnets à plateaux et à les introduire dans un séchoir continu. Un courant d'air chauffé vers 158 degrés F. par des tuyaux à ailettes circule en sens inverse de la marche des wagonnets.

### LE COMMERCE DES AUTOMOBILES AUX ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Durant l'année fiscale qui vient de s'écouler, le commerce général des Etats-Unis a enregistré un mouvement d'automobiles s'élevant à une valeur de plus de 10 millions de dollars, dont 5 millions 1-2 de dollars représentant l'exportation de ces machines et 4 millions 1-2 de dollars leur importation. Il faut ajouter à ces 5 millions 1-2 de l'exportation 100,000 dollars représentant la valeur des automobiles expédiées à Porto-Rico, 160,000 et 5,000 dollars pour la valeur de celles exportées respectivement à Hawaï et aux Philippines.

Le commerce d'automobiles avec l'étranger est en croissance marquée, surtout en ce qui concerne l'exportation. La valeur des exportations d'automobiles ou de parties d'automobiles était en 1902 d'un peu moins de 1 million de dollars; en 1903 de 1 million 1-4; en 1904 de 1 million 3-4; en 1905 de 2 millions 1-2; en 1906 de 3 millions 1-2, et en 1907 de 5 millions 1-2 de dollars.

Ce n'est que depuis les deux dernières années que l'importation de ces machines est assez considérable pour que le bureau des statistiques ait jugé utile de la faire figurer dans une catégorie spéciale. La valeur des automobiles importées a été en 1906 de 3,844,000 dollars et celle des parties d'automobiles de 400,000 dollars. En 1907, cette importation atteignait respectivement les chiffres de 4,041,000 et 801,000 dollars. Il semble donc que le commerce d'exportation l'emportera dans l'avenir sur celui d'importation. — Les machines importées en 1907 prove-

naient de la France (environ 2 millions de dollars), de l'Italie (environ 1 million de dollars), de l'Angleterre et l'Allemagne.

Des 5 millions 1-2 de dollars représentant l'exportation d'automobiles, environ 1 million 1-2 ont été envoyés dans le Royaume-Uni; un peu moins de 1 million au Canada; un peu moins de 1 million au Mexique; 1-2 million en France; 1-4 de million en Italie.

Le commerce d'exportation d'automobiles est en voie de grande progression, comme le témoignage le tableau suivant des exportations de cet article en 1906 et 1907:

Pays de destination	1906	1907
Angleterre . . . . .	\$948,995	\$1,530,214
France . . . . .	282,317	512,524
Canada . . . . .	648,438	1,175,034
Mexique . . . . .	422,626	812,000
Indes occidentales . . . . .	241,533	275,000
Australasie . . . . .	160,944	277,775

Environ le quart des automobiles exportées aux Etats-Unis est expédiée dans des contrées où il n'existe pas de chemins, entre autres en Chine, au Japon, dans les tropiques. On constate aussi que près de la moitié des 2 millions et demi de dollars représentant l'exportation de ces machines en Angleterre en 1906, a été envoyée vers les tropiques et l'Orient.

Les Etats-Unis occupent le second rang parmi les pays exportateurs d'automobiles; ils ne sont dépassés que par la France. D'après les statistiques les plus récentes de France, qui datent de 1905, on constate que l'exportation totale de cet article dans ce pays s'est élevée pendant l'année précitée, à 19,400,000 dollars, se décomposant comme suit:

Pays de destination	Valeur
Angleterre . . . . .	\$9,700,000
Belgique . . . . .	2,000,000
Allemagne . . . . .	2,000,000
Etats-Unis . . . . .	1,700,000
Italie . . . . .	1,000,000
République Argentine . . . . .	1,000,000
Algérie . . . . .	200,000

L'exportation totale de l'Allemagne pendant cette même année, s'est élevée à 997,000 dollars, dont 3,397,000 dollars représentant des automobiles pour les constructeurs, et 580,000 dollars des machines pour le transport des marchandises. Cette exportation s'est dirigée vers l'Angleterre, pour une valeur de 1 million 157,000 dollars; vers la France de 821,000; vers l'Autriche-Hongrie de 605,000; et vers la Belgique, pour 600,000 dollars.

Les statistiques les plus récentes concernant l'exportation des automobiles en Angleterre sont de 1906, et étaient que l'exportation s'est élevée, dans ce pays, durant cette année, à 2,410,000 dollars. La plupart des machines envoyées aux possessions ou colonies anglaises: vers l'Australasie, 434,000

**Clous pour  
Toitures**

**Clous pour  
Toitures**

**LE  
DERNIER  
TRIOMPHE**

Plus d'ennuis avec les clous pour toitures. Nos clous galvanisés pour toitures vous donnent satisfaction ainsi qu'à vos clients.

Chaque détail de la fabrication est l'objet de soins attentifs. Il en résulte des Clous parfaits, recouverts d'une couche de métal pur. Nos prix vous laissent une forte marge de profit.

Des échantillons et des cotes vous expliqueront la chose.

ECRIVEZ AUJOURD'HUI

Notre assortiment de Broquettes pour Chaussures et Tapis est complet et mérite votre attention.

**E. W. Hickson,**

77, rue York, - - - Toronto.

Agent de vente pour Ontario.

**Bazin Mfg. Co.**

94, rue Arago, - - - Quebec.

Manufacturiers de Broquettes et Petits Clous  
de toutes sortes.

lars, vers la Nouvelle-Zélande, 303.928 vers Bombay, 290.447, et vers les Etats-Unis, 177.661 dollars.

Les exportations d'automobiles de l'Italie se sont élevées, en 1905, à 794.000 dollars, dont 406.000 à destination de la France, et 168.000 aux Etats-Unis.

On estime que la valeur totale des automobiles figurant dans le commerce international atteint maintenant 35 millions de dollars par an, et que cette valeur progresse avec une grande rapidité. (Moniteur Industriel)

## INDUSTRIELS ANGLAIS ET AMERICAINS

Un économiste américain, M. F. M. Young, s'est livré récemment à une fort intéressante comparaison entre la mentalité des industriels anglais et américains. On ne sera pas surpris, sans doute, qu'il manifeste, à l'égard de ces derniers, une bienveillance particulière; mais il appuie ses tendances non dissimulées sur des arguments si solides qu'on ne saurait se défendre de partager ses idées.

Que chez les industriels des deux pays, il y ait une recherche incessante des moyens d'améliorer les procédés de fabrication tout en diminuant les prix de revient, c'est là, préoccupation commune, sans doute, aux industriels du monde entier. M. Young découvre à cet égard une différence sensible entre les industriels des deux pays considérés par lui? Opposant Anglais à Américains, il n'hésite pas à imputer aux premiers un esprit de "routine", ou si l'on aime mieux, de circonspection exagérée contre tout procédé nouveau, alors qu'au contraire les Américains n'hésitent jamais, en général au moins, à procéder avec une activité qui n'exclut pas une étude très sérieuse.

Il existe, aux Etats-Unis, en matière de gérance industrielle et commerciale, une règle fort recommandable: les directeurs d'usine sont payés "non pas aussi peu qu'ils pourront l'accepter", mais plutôt "autant qu'ils peuvent montrer qu'ils valent". Le résultat, dit-il, est que "le Dieu inconnu auquel ils élèvent leur autel est la prochaine idée nouvelle, ou invention, qui leur permettra de réduire leur prix de revient et d'obtenir une augmentation de traitement". Aussi, ils sont toujours disposés à accueillir, pour les étudier, les idées que leur soumettent les inventeurs, et c'est ainsi que s'explique que bien des perfectionnements dans l'outillage, encore qu'imaginés en Angleterre, ont été appliqués aux Etats-Unis, bien avant que l'on se décidât à les adopter dans la Grande-Bretagne.

Ce n'est pas uniquement, sans doute, dans cette règle qu'il faut chercher l'explication du développement aux Etats-Unis de l'esprit d'entreprise. M. Levas-

seur en a indiqué une qui a aussi sa valeur:

Le génie inventif de l'Américain a été assurément stimulé par le niveau élevé des salaires. Plus le prix de la main-d'œuvre est élevé, plus grand sera l'effort du patron pour en réduire l'usage. De plus quand la machine a permis à l'ouvrier de produire davantage, il a été possible de donner à ce dernier un salaire plus élevé. Une augmentation de 10 répartie sur 100 objets produits, ne fait qu'un sou d'augmentation pour chacun d'eux; répartie sur 10 objets seulement, le prix de chacun d'eux sera augmenté de 10 sous. Un industriel qui examine s'il doit acheter une machine qui lui coûtera \$10,000 et remplacera 4 ouvriers, mais qui doit être amortie en dix ans, n'hésitera pas à en faire l'achat dans un pays où les salaires sont de \$500 par an. Au contraire, un industriel d'un autre pays, où les salaires sont de \$200 seulement ne pourra pas employer cette machine parce qu'elle lui causerait une perte annuelle de \$200.

M. F. M. Young ne conteste pas qu'on trouve en Angleterre nombre d'industriels plus entreprenants et plus intelligents que beaucoup d'Américains, mais il persiste à penser qu'ils font preuve, en matière d'idées nouvelles, d'une "prudence exagérée". Il s'appuie notamment sur les confidences à lui faites par un Anglais, inventeur d'une amélioration importante dans une machine textile, confidences qu'il résume en ces termes:

L'attitude des industriels du Lancashire envers les nouveautés est franchement sceptique. Avant d'expérimenter quelque chose de nouveau, chacun veut la voir essayer par quelque autre auparavant. Il y a six ans, le petit industriel en général considérait avec pitié celui qui venait le presser d'adopter un nouveau genre de machine. Il vous regardait comme une personne ayant "une araignée au plafond"; si vous essayiez de raisonner avec lui, il n'écoutait pas vos raisons, mais, une fois sur deux, il tournait sur ses talons et vous laissait parler. Mais actuellement il y a un grand changement. Maintenant cet homme vous écoutera—pendant quelque temps—et vous dira que sans aucun doute votre invention percera, mais que lui, sauf dans des cas très rares, il ne fera rien pour l'aider à percer.

Cet état d'esprit s'est, paraît-il, un peu modifié depuis quelques années, mais pas dans une proportion qui soit de nature à encourager beaucoup les inventeurs. Si, par hasard, il obtient d'un industriel anglais qu'il fasse l'expérience de ce qu'on lui propose, c'est dans des conditions restreintes et tout à fait différentes de ce qui, dans un cas analogue, se passe aux Etats-Unis:

Quand un directeur d'usine américain s'est mis dans la tête d'essayer, par exemple, un nouveau métier automatique, et

qu'il en a obtenu l'autorisation de ses administrateurs, s'il en fait l'essai, il monte 50, 100 ou 200 machines. Il sait ainsi que sa réputation sera ou moins intéressée au succès.

Si quelque défaut ou difficulté se présente dans leur fonctionnement, il mettra toutes ses facultés à les surmonter, et il s'attache à savoir très exactement ce que ceux qui étudient ailleurs font dans ces mêmes métiers essaient de faire pour y réussir également. Le résultat, neuf fois sur dix, est que les difficultés du début sont surmontées, et que l'on arrive au succès.

L'industriel américain agit en cela dans un esprit de confiance tandis que l'industriel anglais se tient en défiance contre une nouveauté qu'il ne fera qu'expérimenter que sur un petit nombre de métiers et dont il n'aura pas le soin de chercher à corriger les imperfections qui peuvent se trahir au début de l'essai.

Ces observations du savant économiste se trouvent corroborées par ce que dit M. J. H. Fraser, dans l'"Américain et le Travail". Essayant une description de la ville de Fall River, centre de l'industrie américaine du coton, M. Fraser constate tout d'abord que la fabrication américaine est inférieure à la fabrication anglaise, en raison de l'inexpérience professionnelle des ouvriers qu'on paie pendant très cher, mais qui sont, pour la plupart, des étrangers, n'ayant pas, proprement dire, de métier, mais qui travaillent à n'improviser quoi, sous peine toutefois d'abandonner ce travail à cause de leur fantaisie vagabonde. Il n'oublie pas, dès lors, de tradition de ne pas pour les ouvriers et ce défaut n'est suffisamment corrigé par le fait que les contremaîtres sont anglais et les machines anglaises; ces dernières étant beaucoup supérieures aux machines américaines. Comme M. Young, également, M. Fraser constate le souci constant de l'industriel américain d'étudier les perfectionnements:

Ils savent que c'est seulement par l'emploi de machines perfectionnées qu'ils pourront diminuer le prix de revient à cause de la cherté de la main-d'œuvre aux Etats-Unis, et lutter contre le bon à bon marché des pays européens. D'ailleurs, le coton est livré à meilleur compte qu'il ne l'est à Fall River. C'est pourquoi les Américains attachent tant d'importance aux brevets d'invention, et, au lieu de les écarter à l'étranger, comme on le fait si souvent en Angleterre, il les étudient tous avec le plus grand soin.

C'est ainsi qu'alors que cinq ou six machines seulement dans le Lancashire emploient le métier automatique, en Angleterre, il existe aux Etats-Unis, plus de millions de ces machines en train de fonctionner qui sont fréquemment l'objet de nouveaux perfectionnements.

Il existe, d'ailleurs, aux Etats-Unis, en matière d'outillage industriel, une



# Les Balances "IMPERIAL STANDARD"

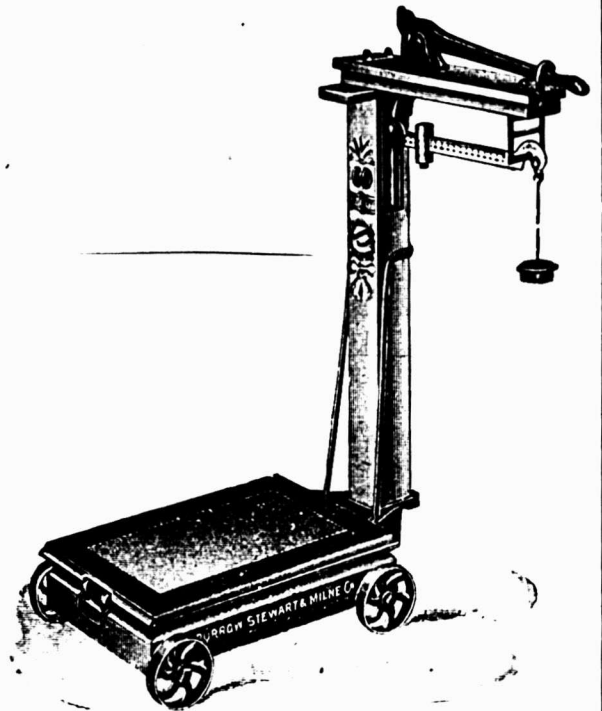
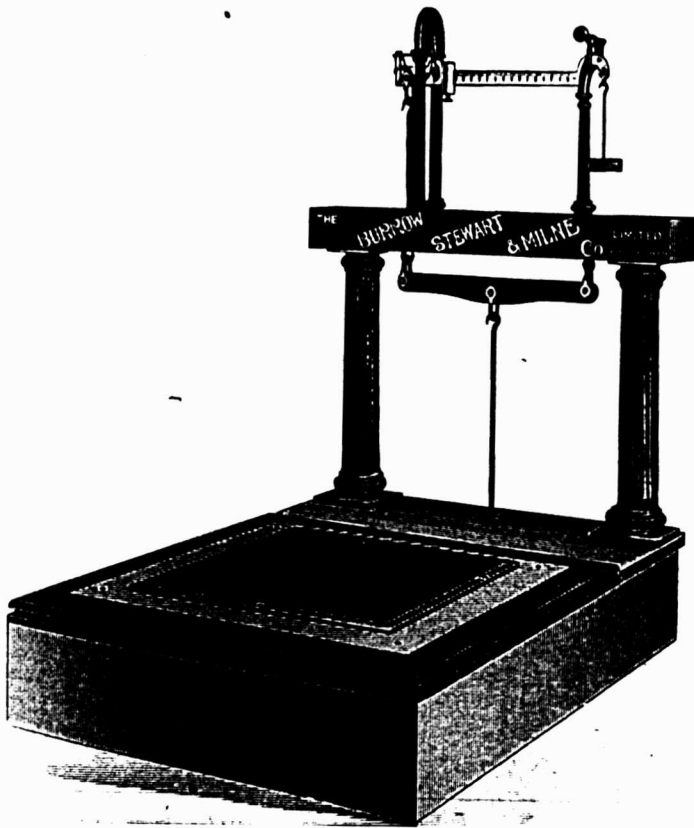
sont **Fabriquées au Canada** dans la ville de Hamilton, aux usines de  
**THE BURROW STEWART & MILNE COMPANY, Ltd.**, établis  
comme fondeurs de puis **44 ans**, et qui fabriquent des balances depuis **30 ans**.

Balances de toutes sortes pour usages 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-Basculés de Chemins de Fer, pesant **cent tonnes** ou plus.

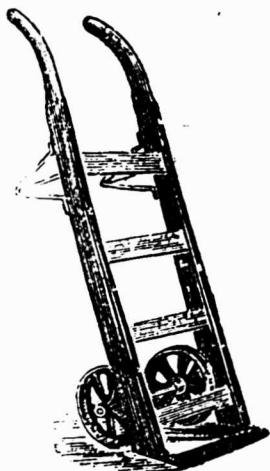
## Basculés à Plate-Forme

DE TOUTES CAPACITÉS

DE 300 A 3000 LBS.



Au-delà de 300 Variétés.



Trucks pour Entrepôts  
Trucks pour Chemin 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 Basculés à Plate-Forme qui sont très populaires et connus sous le nom de

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 Elévateurs de Grain,  
Balances pour Epiciers,  
Balances pour Thé,  
Balances pour Lettres et Balances Postales,  
Balances pour Dépôts de Chemins de Fer,  
Basculés pour Voies Ferrées,  
Basculés pour Laminoirs,  
Basculés pour Viande et Poisson salés,  
Basculés 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,** HALMILTON, ONTARIO.

## BAROMETRE EN PAPIER

Ce sont, à proprement parler, des hygromètres qu'on confectionne comme suit. On prépare la solution que voici :

Chlorure de Cobalt . . . . .	30.0
Chlorure de sodium . . . . .	15.0
Gemme arabique . . . . .	7.5
Chlorure de calcium . . . . .	4.5
Eau . . . . .	45.0

et on y trempe du papier buvard qu'on laisse ensuite sécher. Les diverses nuances de couleur que montre le papier indiquent le degré d'humidité de l'air :

Couleur rose . . . . .	pluie
Couleur rouge pâle . . . . .	très humide
Couleur rouge bleuâtre . . . . .	humide
Couleur de lavande . . . . .	assez sec
Couleur bleue . . . . .	très sec.

## LE DEVELOPPEMENT DES CHEMINS DE FER EN CHINE

La guerre russo-japonaise, qui a beaucoup nui au commerce de la Mandchourie en 1904 et en 1905, a été favorable aux chemins de fer du Nord de la Chine, aussi bien en deçà qu'au delà de la Grande Muraille.

Nombre de produits qui en temps de paix seraient restés dans les environs de New-chwang ont été amenés au terminus de la voie ferrée, à Hsin-mul-T'ing et transportés par rail à Ching-wang-Tao pour l'exportation. De plus, des comestibles et des approvisionnements de tout genre, destinés aux belligérants, sont venus de Tien-tsin, Ching-wang-Tao et Newchwang jusqu'à Hsin-mul-T'ing qui avait été relié par les Japonais avec la station de Moukden du chemin de fer chinois de l'est, au moyen d'une voie de 60 centimètres (24 pouces) qui se déroulait sur 65 kilomètres (40 $\frac{1}{2}$  milles) de plaine.

La longueur des voies ferrées du nord de la Chine est d'environ 600 milles et s'accroîtra prochainement ; car une partie des bénéfices est employée à construire, de Fengtai à Kalgan, une ligne qui s'étendra sur 118 milles.

En quittant Fengtai, qui est situé à 13 $\frac{3}{4}$  milles de la station de Pékin, cette ligne se dirigera à l'ouest de la capitale, puis montera au nord-ouest jusqu'à la passe Nau-k'ou de la Grande Muraille intérieure, où l'on creuse un tunnel; de là elle passera par Pt-ta-Ling et Hsuan-hua-Four pour aboutir à Kalgan à la Grande Muraille extérieure. Elle est entièrement construite par des ingénieurs chinois.

La section qui s'étend jusqu'à la passe de Nau-K'ou sera prochainement ouverte et les trains de ballast circulent déjà jusqu'au pied de la passe. Cette ligne rendra de grands services au négoce. Elle monopolisera le transport des briques de thé, qui sont aujourd'hui apportées à dos de chameau et le transit du commerce d'exportation de bois, de peaux et de four-

tures, qui se pratique entre Tien-tsin, sera plus rapide et plus économique.

La construction de la ligne T'ai-yüau, qui quitte le chemin de fer de Ching-Hau (Pékin-Hankéou) à Ching-Hau pour se diriger sur la capitale de la province du Shansi et aura une longueur de 12 $\frac{1}{2}$  milles environ, progressera rapidement et une partie du parcours sera ouverte au public.

Cette ligne annexe, qui traverse les riches exploitations minières du Shansi apportera un excellent appoint aux mines de fer de Ching-Hau. Elle sera livrée dans quelques mois.

On complète aussi le chemin de fer de Ching-Hau par la ligne de Kaifong-Hau qui reliera, à Chêng cheu, avec la province du Shansi.

La construction de la ligne Shanghai-Nan-King, commencée en avril 1905 est en bonne voie. La petite ligne de Shanghai à Woosung appartient maintenant à la même compagnie et la première section de la partie comprise entre Naziang et Soochow a été inaugurée le 18 novembre 1905.

Le parcours tout entier de Shanghai à Soochow vient d'être livré au public et les 60 milles qui séparent cette dernière ville de Nan-king, où des tunnels qu'on n'avait pas prévus ont dû être percés dans les environs de Chin-kiang sont terminés cette année.

Enfin, la ligne qui, du port de Swatow s'étend jusqu'à Ch'ao-chou-Fou est à dire sur une longueur de 315 milles, fonctionne déjà sur 10 milles et sera terminée.—(Monsieur Industrielle)

## LES FLOTTES MARCHANDES DU MONDE

Le tonnage total des flottes marchandes du monde entier est évalué actuellement à 39,438,917 tonnes, en augmentation de 1,884,900 tonnes sur l'année dernière. Il existe 20,746 steamers et 9,677 voiliers de plus de 100 tonnes; le nombre des premiers s'est augmenté de 500 unités, tandis que celui des seconds a diminué de 760. L'Angleterre possède plus de la moitié de la flotte marchande des steamers. Les augmentations de tonnage-steamer ont été les suivantes pendant les dernières années: Angleterre: 834,000 tonnes; Etats-Unis: 331,138 tonnes; Belgique: 118,457 tonnes; Hollande: 100,000 tonnes; Japon: 72,194 tonnes; Allemagne: 71,491 tonnes; Autriche-Hongrie: 59,190 tonnes; Grèce: 48,521 tonnes; Italie: 48,256 tonnes; Suède: 35,749 tonnes; France: 30,631 tonnes. Les Allemands ont commencé la construction de 1,424 navires représentant 1,424,000 tonnes de jauge en 1907; de plus,

tume qui, au premier abord, semble étrange, mais qui à l'observation apparaît comme très ingénieuse et comme devant avoir pour conséquence une amélioration continue de l'outillage:

En Angleterre, si un fabricant du Lancashire possédant déjà un matériel de bonnes machines ordinaires, décidait d'adopter les métiers automatiques, il vendrait les anciens à quelque fabrique de second ordre, trop heureuse de pouvoir trouver un bon outillage d'occasion. Cela se passait fréquemment ainsi aux Etats-Unis, jusqu'au jour où les fabricants de métiers automatiques comprenant que cette façon d'agir devait retarder, pour quelques années au moins, l'adoption générale des machines du nouveau modèle, résolurent d'y mettre fin, et opérèrent de la manière suivante:

Lorsqu'ils reçoivent une commande importante, ils acceptent de prendre en paiement, pour une partie de la livraison, les anciens métiers qui peuvent encore être très bons. Mais ils ne les revendent pas: ils les brisent, pour les rendre inutiles. Cela représente une perte sèche se chiffrant par centaines de mille dollars; je suis certain que peu de constructeurs européens se résoudraient à un pareil sacrifice; cependant, c'est d'une sage prévoyance, car il est bien évident qu'en agissant ainsi, les constructeurs de métiers automatiques obligeront tous les propriétaires de tissage à adopter les nouveaux métiers, au fur et à mesure du renouvellement de leur matériel.

C'est aussi une habitude chez l'industriel américain d'attacher beaucoup moins d'importance aux déchets que ne le fait son confrère anglais. Ce détail ne provient pas de l'insouciance, mais résulte au contraire, d'un calcul très réfléchi. L'Américain estime que les frais à faire pour diminuer les déchets sont plus grands que le bénéfice qu'on retirerait de leur autorisation.

C'est bien là encore une des manifestations de la différence de mentalité chez l'industriel américain et chez son confrère anglais. Il est un peu malaisé de discerner quelle est au fond celle qu'on doit le plus approuver. Il apparaît seulement,—c'est là, du reste, la remarque de M. Fraser—que de chaque côté, on exagère un peu les tendances. La meilleure méthode serait assurément de concilier la prudence avec l'audace, mais c'est là, à vrai dire, un problème, qu'on cherche à résoudre depuis le commencement du monde, et qu'il est bien probable qu'on ne réussira jamais à solutionner de façon définitive.

P. de Comny.

(La Réforme Economique).

L'argent consacré à la publicité, lorsqu'il est judicieusement dépensé, constitue un placement et non pas une dépense.

# RUBANS À MESURES



## LUFKIN



Ce produit culminant dû à une expérience d'un quart de siècle, reconnu partout pour son exactitude, sa durabilité et sa fabrication supérieure, est maintenant

## FAIT EN CANADA



Cette vignette représente la manufacture située au coin des avenues Caron et Wyandotte, Windsor, Ontario. Là d'habiles ouvriers Canadiens produisent des marchandises de la même qualité élevée qui a déjà donné à notre produit Américain une renommée universelle. Tous les marchands verront qu'il est grandement avantageux pour eux d'examiner notre proposition. Catalogue illustré envoyé avec plaisir sur demande.

En vente chez tous les PRINCIPAUX MARCHANDS DE GROS DU CANADA.

### THE LUFKIN RULE CO.

WINDSOR, ONTARIO, CANADA.

BUREAUX PRINCIPAUX ET MANUFACTURE :  
SAGINAW, MICH., U. S. A.

BUREAU A NEW-YORK :  
280 BROADWAY

BUREAU A LONDON :  
24-26 HOLBORN, E. C.

chantiers étrangers construisaient également pour le compte de maisons allemandes 212 navires représentant 200,928 tonnes; sur ce total 1,096 navires ont été mis en service. Les grands propriétaires de voiliers sont toujours les Anglais, Américains et Norvégiens. La France vient ensuite, puis l'Allemagne, l'Italie, la Russie et la Suède.

#### UNE NOUVELLE PLANTE OLEAGINEUSE

On a découvert, au Guatemala, une plante appelée "Myristica Sebifera", des graines de laquelle on extrait une substance grasse qui a le goût et l'odeur du beurre de cacao, parait-il.

Cette substance fond à 32,7 degrés F.; elle est soluble dans l'alcool, l'éther, le chloroforme et la térébenthine.

On peut s'en servir pour fabriquer des savons, des bougies, des parfums et divers produits pharmaceutiques. C'est aussi une graisse alimentaire qui ne rancit pas.

#### LES DANGERS DE LA NAPHTALINE

Qui connaît la naphthaline, ce produit assez malodorant, mais aujourd'hui on peut dire universellement employé pour la conservation des tapis, tentures, vêtements et de tous les objets que l'on veut mettre à l'abri contre les atteintes des mites, papillons et autres menus parasites de nos maisons? A l'approche de l'été, lorsque le moment arrive de quitter la ville pour le séjour à la campagne, les ménagères avisées répandent à profusion les jolies boules d'un blanc nacré dans tous les placards, sur les tapis, parmi les tentures et jusqu'au fond des poches des vêtements d'hiver, et dans les appartements abandonnés pour de longs mois, tout s'imprègne de l'odeur si pénétrante et si caractéristique de la précieuse naphthaline.

Et cependant les savants se montrent assez sceptiques sur l'efficacité insecticide de ce produit qui, scientifiquement, est un hydro-carbure de phénylbutylène, tiré du goudron de houille et non du pétrole, comme on le croit généralement d'après son odeur. Le grand Berthelot lui-même prétendait que la naphthaline était tout au plus désagréable aux mites et ne les empêchait nullement de manger nos tapis ou de trouser nos pantalons. Du reste, cette assertion a toujours été repoussée avec indignation par les bonnes ménagères et n'a nullement arrêté l'emploi de ce produit.

Mais voilà que d'autres savants continuant cette croisade contre la naphthaline, viennent affirmer que si cet hydro-carbure ne détruit pas toujours les insectes, il peut fort bien détruire les humains; et tout récemment, le Dr Cartaz nous rapporte dans la "Nature" une série d'observations assez inquiétantes.

"L'odeur de ce produit, dit-il, est en effet très pénétrante et je connais plus d'une personne qui ne peuvent absolument pas la tolérer; elles ne sont pas malades, mais cette sensation est pénible et quelques-unes ressentent, si elles restent longtemps dans une pièce imprégnée de ces odeurs, un léger mal de tête. Les émanations de la naphthaline peuvent engendrer des accidents toxiques, ils sont des plus rares, mais c'est une raison d'autant plus péremptoire de les signaler.

"Le Dr Lefèvre, de Caen, vient d'appeler l'attention sur des faits d'empoisonnement par des boules de ce produit. Il y a quelques années, le Dr Cejula avait observé un cas de ce genre: un jeune homme de dix-huit ans était pris chaque matin, au réveil, d'un violent mal de tête qui s'accompagnait de vomissements. Après avoir vainement cherché les causes de cette migraine quotidienne, le docteur pénètre un jour dans la chambre du malade et constate une odeur des plus prononcées de naphthaline. En remuant les meubles, on finit par trouver un paquet de naphthaline sous le coussin du canapé qui servait de lit à ce garçon. Le produit fut enlevé, la chambre fortement aérée et les migraines disparurent aussitôt.

"Dans le cas du Dr Lefèvre, les accidents eussent été plus graves si l'on n'avait remédié de suite à l'ablation du corps du délit. Un homme de bonne santé rentre chez lui après une absence, il perçoit bien une odeur désagréable, mais passe outre, se couche et s'endort. Deux heures plus tard, il se réveille avec un sentiment d'oppression, des sueurs froides, des envies de vomir, des vertiges et un engourdissement profond. Il se lève avec peine, gagne la croisée qu'il ouvre toute grande et s'affaisse en proie à un malaise indéfinissable. L'air frais de la nuit le ranime et fait disparaître en partie le malaise. Il se rend compte, par les émanations de naphthaline que c'est à ce produit que sont dus ces accidents: il cherche et trouve des boules de naphthaline dans tous les coins de la chambre, dans les tiroirs, sous le lit. Les boules sont jetées à la rue et le malade va finir sa nuit ailleurs; mais pendant deux ou trois jours il éprouve de la courbature, de la céphalalgie, des nausées et des coliques avec diarrhée. L'intoxication avait été dans ce cas profonde.

"Dans une communication récente à l'Académie de médecine, MM. Gaude et Tribot ont montré que la naphthaline se dédouble en naphtol et oxyde de carbone. C'est à ce dernier gaz que sont dus les accidents d'asphyxie lente, de maux de tête, de vomissements, symptômes d'empoisonnement."

En somme, il faut tenir compte de ces observations, mais il serait exagéré d'en tirer des conclusions entraînant la pros-

cription de la naphthaline, qui rend évidemment de réels services. Mais, pour ce produit, comme pour tant d'autres, on est tenu à certaines précautions; la plus simple est de l'écartier des lieux dans lesquelles on dort.

(Le Journal de la Jeunesse.)

#### FABRICATION DU RUBIS

On amasse du "cailloutis", c'est-à-dire une provision de petits rutilis, qui ne valent pas plus de 10 cents le carat (1 gr.) On dépose le plus gros sur un plateau tournant où, sous l'action d'un gaz oxyhydrique, il est porté à une température de 1800°. Ce noyau doit faire sauter une couche de neige.

Avec des pinces, on prend un petit fragment et on le dépose sur le noyau auquel il s'agrège par la fusion. On prend un second, puis un troisième, puis un quatrième et ainsi de suite. Quand un grain, on arrive de la sorte à recouvrir une pierre de dimensions respectables.

Un rubis ainsi obtenu est ainsi que de toute nature et actuellement ne coûte pas moins de \$3 à \$4 le carat.

Aujourd'hui, les fabricants de rubis pullulent. A Paris, seulement, on vend quotidiennement un million de carats de ces rubis. Le prix de vente ne dépasse pas \$2.00 par carat; le prix de vente oscille entre \$3.00 et \$4.00.

Le rubis artificiel est aisément distingué du rubis naturel; il faut être maître expérimenteur pour les distinguer et pour ne pas recevoir à la loupe des globules qui trahissent la fabrication.

On a cherché aussi à recouvrir les pierres de la même procédé les autres pierres précieuses, qui sont toutes des silicates. On a, par exemple, obtenu des émeraudes. On prend deux morceaux d'émeraude naturelle, dont une face a été soigneusement polie avec soin. On étend sur ces faces d'un émail spécial, on chauffe, que l'une contre l'autre et on chauffe.

L'émail résiste à l'élevation de température, et l'on obtient en fin de compte un bloc d'aspect homogène ou qui, si de lynx auraient quelque peine à reconnaître la solution de continuité, cette émeraude doublée est parfaite dans une garniture. Le produit obtenu est d'un veulouté superbe et qui porte victorieusement la comparaison avec l'émeraude naturelle.

La première pierre précieuse que l'on réussit à amalgamer, c'est la topaze. On pilait les débris de cette pierre avec une espèce de plâtre, de manière à faire une pâte qu'on faisait cuire au feu. Et par ce moyen, on obtenait des topazes d'un beau bleu de ciel. Mais, plus récemment, elles étaient très filantes et se saisaient d'un coup de canif pour leur origine. Quant au prix, il était de \$3 francs le gramme (60 cents par once) au lieu de \$1.60 et \$2.00.

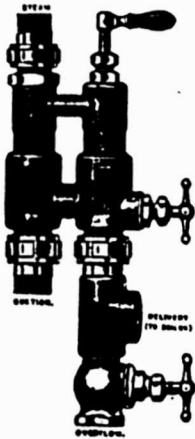


# Fournitures pour Mécaniciens et Plombiers

Ouvrages en Lalton pour Locomotives et la Marine.

Spécialités pour la Vapeur.

Le Vritable Aspirateur Hancock



L'ASPIRATEUR HANCOCK est une machine à double tube, rapport sous lequel il diffère du type d'injecteur d'alimentation de chaudière; pour cette raison, il est préféré par un grand nombre des commerçants en Machinerie. Il fonctionne dans toutes les conditions auxquelles est soumise toute sorte d'injecteurs; en outre il n'exige aucun réglage pour changement dans la pression de la vapeur.

Les Valves J M T sont connues universellement du commerce Canadien comme "Valves de Qualité," construites pour l'efficacité et la Durabilité.

LA VALVE JMT



Marque de Fabrique sur chaque Valve.

Modèle standard pour pressions de 45 jusqu'à 175 livres. Modèle extra fort pour la Marine et autres services pour pressions allant jusqu'à 250 livres.

Des milliers en bon fonctionnement.

**Simple, Efficace, Durable.**

Vous pouvez vous le procurer de votre fournisseur ou directement.

L'Injecteur J M T



L'INJECTEUR JMT est garanti donner des résultats égaux ou supérieurs à ceux de toute machine à simple tube sur le marché. Il fonctionne sous les pressions les plus variées et fournit l'eau à la chaudière aux plus hautes températures.

TRADE MARK

TRADE MARK

# J M T

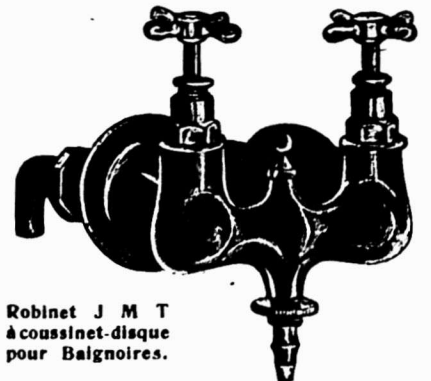
REGISTERED



Robinet J M T à coussinet-disque.

Les Marchandises J M T pour Plombiers et Mécaniciens sont réputées pour leur Durabilité et leur Excellence.

Les Robinets J M T à coussinet-disque, les robinets pour Lavabos et Baignoires font de nombreuses fois la durée de l'article ordinaire. Recommandés quand le "meilleur article uniquement" est désiré.



Robinet J M T à coussinet-disque pour Baignoires.

James Morrison Brass Manufacturing Co., Limited

93-97 Adelaide Street, West --- Toronto

## L'EXTRACTION DU CHARBON DANS LE ROYAUME-UNI EN 1907

La quantité de charbon extraite des différentes mines du Royaume-Uni s'est élevée, l'année dernière, à 267,828,276 tonnes; elle n'avait été que de 251,050,809 tonnes en 1906 et de 236,111,150 tonnes en 1905. Si l'on considère que les résultats de l'année 1905 avaient été déjà supérieurs de 4 millions de tonnes environ à ceux de 1904, qui, eux-mêmes, avaient dépassé ceux de 1903 de 2 millions de tonnes, on constate que la production de la Grande-Bretagne en 1907 a atteint un chiffre sans exemple dans les annales de l'industrie houillère.

L'extraction s'est ainsi répartie entre les différentes parties du Royaume-Uni:

Angleterre	tonnes	187,383,846
Pays de Galles		40,252,178
Ecosse		40,092,548
Irlande		9,9704
<b>Total</b>	<b>tonnes</b>	<b>267,828,276</b>

Les douze districts houillers de la Grande Bretagne ont bénéficié dans la proportion suivante de l'augmentation de la production par rapport à 1906:

Ecosse orientale	tonnes	1,660,482
Ecosse occidentale		439,697
Newcastle		764,906
Durham		1,154,128
York et Lincoln		2,624,036
Manchester et Irlande		502,803
Midland		3,947,465
Stafford		1,301,138
Cardiff		862,741
Swansea		1,101,687
District du sud		1,267,142
<b>Total</b>	<b>tonnes</b>	<b>16,777,467</b>

Le nombre des personnes employées dans les mines de houille a été de 940,618. Ce chiffre représente une augmentation de 58,273 et de 6.60 p. c., par rapport à 1906, tandis que l'accroissement de l'extraction a été de 6.68 p. c.

## LES RENARDIÈRES DE L'ALASKA

De même que l'augmentation ininterrompue du prix des fourrures a provoqué le massacre abusif des animaux qui les fournissent, de même la disparition graduelle de ces animaux a fait naître une industrie nouvelle, qui tend à perpétuer la race et à en multiplier les produits.

Il s'est fondé notamment, il y a quelques années, dans les îles de l'Alaska, des Sociétés pour l'élevage du renard bleu, ce porte-pelisse précieux, dont la peau est estimée, suivant sa qualité, suivant aussi les années, de \$40 à \$80 la pièce.

### Physiologie du renard bleu

Le renard bleu, en liberté, habite les régions boréales de l'Asie, de l'Europe, et surtout de l'Amérique. Sa fourrure improprement qualifiée bleue, est en réalité d'un gris argenté. Il est, semble-t-il, ab-

solument monogame; et le petit nombre de ses produits n'est pas fait pour en diminuer la valeur. Sa femelle n'a qu'une portée, en mal; elle comprend parfois une dizaine de jeunes, dont il ne subsiste le plus souvent que trois ou quatre. Il vit en famille dans un terrier semblable à celui du renard commun, et se nourrit surtout de poissons, de coquillages, et d'oiseaux morts, quand il en trouve.

### Comment on en fait l'élevage

L'élevage du renard bleu est simple en principe; il consiste à attirer l'animal dans les îles où il trouve préparé pour lui, des terriers confortables, une nourriture abondante, protection contre ses ennemis. Il y fixe ses pénates, s'y reproduit et paie l'hospitalité de l'homme en lui fournissant annuellement une certaine quantité de sujets de choix.

Une intéressante étude de M. Ch.-E. Hofer, du Yellowstone Park, publiée dans "Forest and Stream" nous initie aux détails pratiques de cette curieuse industrie. D'abord il est relativement facile d'attirer le renard dans les îles qui lui sont préparées. Il n'est pas farouche, ne demande qu'à se laisser apprivoiser, et au bout de peu de temps suit son gardien comme un chien. Les petits jouent volontiers avec les enfants.

### Habitation

Le seul luxe qu'il demande à son terrier, c'est d'être à l'abri du vent et exposé au midi; il n'est pas impossible de satisfaire un si modeste désir. Mais le propriétaire d'un terrier n'aime pas qu'on circule dans les environs. Chaque renard semble être le maître d'aller et venir dans un certain rayon. Quand il en sort, ses congénères le rappellent aux convenances à grand fracas et souvent avec effusion de sang.

### Nourriture

La question de la nourriture est un peu plus compliquée; il lui faut substantielle. Le régime qui convient consiste en poisson, en chair d'otarie, de phoque, de belemnite, de marsouin, en déchets de conserves, en huile, en pâtées de maïs et d'huile; tout cela est cuit. On distribue aussi du saumon séché qu'on obtient facilement dans ces parages.

Des éleveurs se sont mal trouvés d'avoir substitué des bouillies économiques à ces denrées nourrissantes.

Les repas des renards sont servis en des endroits fixes qu'ils connaissent bien et où ils se rendent, venant de plusieurs milles. Chaque île possède en effet sa cuisine où l'on prépare les repas dans de vastes chaudières. Près des cuisines sont aménagées des auges capables de tenir 88 gallons. Elles sont dans des huttes munies de portes qu'on peut fermer à distance et qui, grâce à ce stratagème

servent de trappes au moment où le renard clame au renard sa fourrure. C'est la nuit que les renards vont au réfectoire; dès le soir on les entend s'appeler de loin, et le matin les auges sont généralement vides. A l'époque où les femelles se dérangent difficilement, on leur porte la nourriture à domicile.

Il arrive souvent qu'en été on les trouve en traînant un filet qu'on amène jusqu'au rivage. Les renards sont généralement là, attendant la fin de l'opération; dès que le poisson est à sec, ils s'approchent, mangent sur place les grosses pièces, emportent les petites et les enfouissent en des cachettes où ils vont se prendre quand l'appétit est revenu.

### Protection

Les principaux ennemis des renards sont: l'aigle, qui dévore les renardeaux, mais ne s'attaque point aux adultes; le corbeau qui s'en prend aux jeunes; et la mouette qui essaye de crever les yeux des renardeaux pour les mettre hors d'état de se défendre. La sollicitude des gardiens écarte le danger.

La santé des renards est généralement bonne; pas d'épizootie. Seuls des parasites intestinaux réclament parfois l'intervention du vétérinaire.

### Exportation

C'est entre le 15 décembre et le 15 février, au moment où la fourrure est la plus belle qu'a lieu la capture des sujets destinés à mourir. On les fait prisonniers dans les huttes où ils viennent se nourrir; on examine les bêtes; on choisit celles qui sont dans la meilleure condition, on laisse celles qui ont encore à gagner, et on emporte les victimes dans des cages. Il ne faudrait pas les laisser dans le voisinage: les autres pourraient voir, entendre, sentir l'odeur du sang et deviendraient dangereux.

Non seulement on sacrifie les individus en belle condition mais encore on les truit pour les empêcher de se reproduire et d'abaisser la qualité de la race, les individus inférieurs. Par contre, on leur fait vivre un certain nombre de beaux reproducteurs chargés d'assurer les générations futures, en ayant soin de consacrer un nombre à peu près égal d'animaux à chaque sexe.

C'est à Londres que les peaux de renards sont presque toutes envoyées. L'installation d'une île, destinée à l'élevage du renard bleu, coûte environ \$10,000 et commence à rapporter au bout de deux ans.—(A Travers le Monde)

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.

# LES RAISONS

DE LA SUPÉRIORITÉ DE NOTRE TRAVAIL

**IMPRESSIONS,  
RECLURE,  
RELIURE,**

et

*Commerciales*

et

*Artistiques,*

*Dans tous les Genres.*

*Nos ateliers existent depuis plus de 25 ans.*

*CE QUI LEUR VAUT L'EXPERIENCE.*

*Toutes les améliorations reconnues utiles après essai, ont été adoptées.*

*CE QUI EN FAIT UN ÉTABLISSEMENT MODERNE.*

*Nos Travaux sont exécutés par des ouvriers habiles avec les meilleurs produits.*

*CE QUI ASSURE LA QUALITÉ.*

*Nous nous sommes fait une règle de livrer les ordres à la date convenue.*

*CE QUI GARANTIT LA PROMPTITUDE.*

**La Cie de Publications Commerciales**

DÉPARTEMENT DE L'IMPRESSION

**MONTREAL.**

FAITES  
UN  
ESSAI.

VOUS  
SEREZ  
SATIS-  
FAIT.

## LA TAILLE DES DIAMANTS A AMSTERDAM

La taille des diamants, dont la ville d'Amsterdam avait seule autrefois le monopole, est une des plus importantes industries. On compte actuellement 70 ateliers dont il faut surtout mentionner une cinquantaine suffisamment outillées pour faire subir à cette pierre précieuse toutes les transformations depuis l'état brut jusqu'au polissage.

D'après M. Estival Nayna, gérant du consulat général de France à Amsterdam, on estime qu'il passe chaque année dans les fabriques de cette ville plus de 400,000 carats de diamants bruts provenant, pour les neuf dixièmes, de la mine de Beers, de l'Afrique du Sud, et achetés directement au syndicat de Londres, qui est en Europe le grand régulateur du marché.

La création à Amsterdam de cette industrie remonte au quinzième siècle et on cite comme ayant été taillés un certain nombre de diamants célèbres pour leur grosseur et parmi lesquels le "Victoria", qui pèse 400 carats, le "Mogol" (aujourd'hui disparu) 279 carats et le "Régent de France", 136 carats 13/16, lequel, avant de subir l'opération de la taille, avait un poids de 410 carats. Un autre diamant, le "Kohi-Noor" (Montagne de Lumière), qui pesait 276 carats à l'état brut a été retaillé à Londres par des ouvriers amsterdamais.

Le trafic de cet article n'a cessé depuis ces dix dernières années de suivre un mouvement progressif. L'année qui vient de s'écouler a été exceptionnellement bonne; la demande a même été supérieure à la production. Ce sont surtout les diamants moyens qui ont été les plus recherchés.

Cette intensité dans la fabrication a naturellement amené des hausses continues qui ont permis aux industriels hollandais de réaliser des bénéfices appréciables.

Les débouchés en Europe ont été en général très satisfaisants mais les expéditions sur l'Amérique du Nord étaient beaucoup plus importantes et se sont accrues dans de notables proportions, ainsi qu'il résulte des exportations ci-après faites pendant ces huit dernières années:

1900 (1er juillet-30 juin)	\$ 3.384.870,06
1901 do do	6.041.160,04
1902 do do	5.802.655,73
1903 do do	8.403.222,27
1904 do do	5.431.395,87
1905 do do	9.627.080,69
1906 do do	10.758.766,81
1907 do do	12.543.161,72

Les chiffres ci-dessus représentent le montant du produit taillé expédié directement d'Amsterdam aux Etats-Unis, mais ce que n'indiquent pas les statistiques et qu'il est impossible d'évaluer, ce sont les diamants achetés sur place par les 30,000 touristes américains qui visitent annuellement cette ville.

Une grande partie s'exporte également par Paris et par Londres.

Les ateliers de diamant emploient environ 9500 ouvriers dont 1200 femmes, qui ne sont pas les moins habiles pour cette opération, et 1000 apprentis, faisant tous partie d'un syndicat admirablement organisé et dont l'entente avec les patrons a été jusqu'à présent parfaite.

On évalue à \$8,440,000 les salaires payés annuellement aux lapidaires. Ces salaires ne se sont jamais maintenus bien stables, comme on le verra plus loin par le tableau des fluctuations qu'ils ont subies durant ces trente dernières années.

Pour donner une idée de la situation économique de l'ouvrier, il suffira d'avoir rappelé que le travail du diamant, qui se fait toujours aux pièces, occupe quatre spécialités d'ouvriers, dont chacune se hiérarchise en deux catégories, suivant que le diamant est taillé en "brillant" (couronne supérieure et culasse inférieure garnies de 40 facettes), ou en "rose" (couronne arrondie, base plate et 24 facettes). Ces ouvriers sont: le cliveur, qui fend la pierre; l'égriseur, qui reçoit le diamant clivé et y taille à la meule des facettes brutes; le polisseur, qui doit rendre claires et brillantes ces facettes, et enfin le sertisseur qui assujettit au bout d'une pince, dans un alliage fusible, les pierres que l'égriseur et le polisseur doivent présenter à la meule.

### Salaires des ouvriers en une semaine, gagnés:

	De 1873 à 1877 Dollars.	De 1877 à 1906 Dollars.
Par les cliveurs	42 à 105	10.40 à 16.80
Par les égriseurs . . . . .	25 à 42	6.20 à 11.80
Par les polisseurs . . . . .	42 à 126	8.40 à 10.40
Par les sertisseurs . . . . .	21 à 25	6.00 à 12.60

L'écart considérable qui existe entre les salaires maxima et minima gagnés dans chaque partie, s'explique non seulement par l'habileté des individus, mais aussi par la valeur diverse des pierres et surtout par le genre de la taille en brillant ou en rose.

Un fait remarquable qui ressort de ces deux périodes, c'est qu'en 1873, les polisseurs avaient jusqu'à 300 florins de gages par semaine, ce qui donne plus de 30,000 fr. (\$6,000) pour l'année. Cet état de choses a duré, sauf de très légères modifications, pendant plus de quatre années, et il n'y avait alors que des israélites dans les ateliers et souvent le père, la mère et d'autres membres de la famille.

C'est d'ailleurs vers 1878 que date l'entrée des ouvriers non israélites dans l'industrie du diamant. Plus d'un bourgeois a payé cher alors pour faire apprendre à son fils un métier si lucratif.

Si, comme on a pu le constater plus haut, ces trois dernières années surtout ont été fructueuses pour le commerce diamantaire, qui a atteint un degré de prospérité qu'il n'avait pas connu jus qu'alors, il traverse par contre depuis quelques mois, à la suite de diverses circonstances, une crise qui va en s'accroissant. C'est à la fois une crise diamantaire et mercantile.

Elle paraissait, tout d'abord, être provoquée par le malaise général du marché financier: la hausse de l'escompte en Europe et en Amérique, la demande croissante d'argent aux Etats-Unis et, en particulier, la crise industrielle et financière de ce dernier pays. Si cette tension n'en est pas la cause directe, elle n'a pas moins touché par répercussion la place d'Amsterdam où la spéculation sur les valeurs américaines se pratique avec passion.

De l'avis des personnes compétentes l'une des causes primordiales à laquelle il faudrait aussi attribuer la crise diamantaire, serait l'entrée, depuis l'année 1906, sur le marché de Londres des produits de la mine Premier.

Cette mine, la plus importante qui ait été découverte jusqu'ici, donne une production mensuelle de 100,000 carats environ et lutte avantageusement contre sa rivale qui est, assure-t-on, résolue malgré tout à maintenir ses prix.

De là, hésitation dans les demandes de diamant brut par les acheteurs contractuels restés en relations suivies avec le syndicat de Londres.

On parle cependant d'une entente qui aurait été tout récemment conclue entre ces deux producteurs, entente désirée par tous, et qui ne pourrait, dit-on, que consolider le marché et empêcher conséquemment la dépression qui règne sur les transactions en taille.

D'autre part, la situation des négociants en général et celle, en particulier, des petits fabricants est malaisée. Les derniers, qui ne peuvent pas toujours, comme les grands fabricants, compter au comptant la matière première, ont beaucoup de difficultés à réaliser les ventes pour lesquelles on leur demande des crédits de plusieurs mois.

Les transactions se sont d'autant plus ressenties de ce malaise dans les dernières années que, pendant ces trois dernières années, époque où les demandes sont généralement considérables, il n'a été exporté pour les Etats-Unis qu'une quantité limitée de diamants taillés.

Il est de toute évidence que la situation subira un ralentissement très sensible pendant quelque temps.

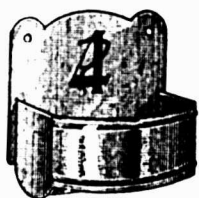
Déjà un certain nombre de négociants songent à restreindre leurs frais généraux et, il y a quelque temps, trois des plus grands fabricants de cette ville ont occupé plus de 800 ouvriers, ont licencié. Le motif de cette grave situation n'a pas été publiquement divulgué.



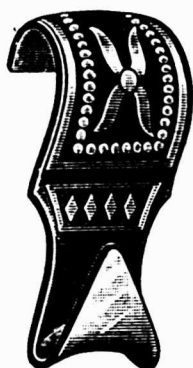
**Offre Spéciale.** Escompte Extra de 2% sur Comptes Nets. En plus des escomptes réguliers du commerce, un escompte supplémentaire de 2% sera accordé. Pour l'obtenir, **Tous les Ordres Devront être Donnes** par l'intermédiaire du **Département des Ordres**, Le Prix Courant, Montréal.

LA

# LIGNE FORSYTH



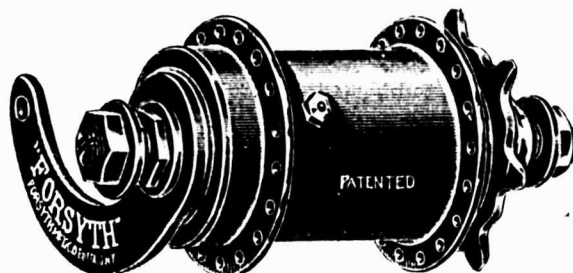
Porte-Allumettes.



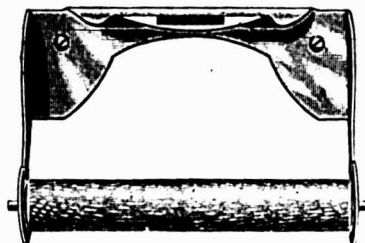
Crochet "Beauty" s'accrochant aux moulores.

## Qui Mène au Succès

C'est un moyen prompt et certain de faire de bons et durables profits, parce que chaque article de la ligne est plein d'attraits du dernier genre et a le mérite réel et solide de l'utilité. En outre, les prix font impression sur les personnes économes et . . . . .



Frein à Embroyage Forsyth.

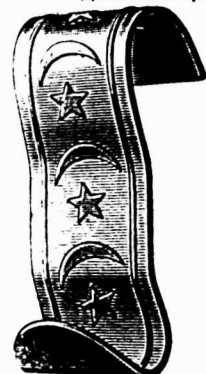


Porte-Papier de Toilette.

## VOTRE MARGE DE PROFIT



Support de Jupes.



Crochet "Orient" s'accrochant aux Moulores.

est réellement excellente. Aucun marchand vendant des Spécialités de Ménages et de Quincaillerie, Crochets se fixant aux Moulores, Accessoires de Salles de Bains, Supports de Vêtements, Pièces de Bicyclettes, etc., ne peut réussir aussi bien sans la ligne FORSYTH qu'avec elle.



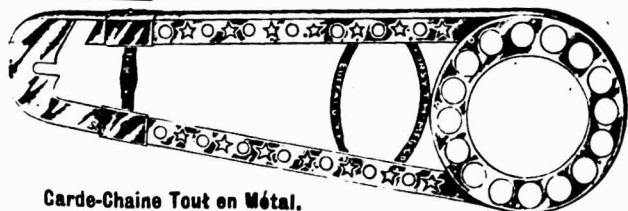
Hache de Cuisine.



Support combiné pour Habits et Pantalons.

**Ecrivez**

aujourd'hui au sujet  
d'une **AGENCE PERMANENTE** pour la  
**LIGNE FORSYTH**



Carte-Chaine Tout en Métal.

**Forsyth Manufacturing Co., Buffalo, N. Y.**

mais on l'attribue à la crise économique des Etats-Unis dont la répercussion se fait pesamment sentir sur le marché d'Amsterdam et qui met un arrêt dans les transactions du produit diamantaire. Quelques maisons de la place en possédaient une réserve assez considérable.

En terminant, il nous paraît utile d'ajouter quelques mots au sujet de certaines rumeurs dont les journaux belges et anglais se sont faits dernièrement l'écho. Il s'agirait d'un mouvement au Cap, favorisé par les autorités anglaises de cette colonie, en vue de l'industrie de la taille des diamants dans l'Afrique du Sud, au préjudice de celles d'Amsterdam et d'Anvers. On ajoutait que le Cap ferait tous les sacrifices pour attirer vers ces contrées les nombreux lapidaires de ces deux villes, lesquels auraient même fait des offres pour y émigrer avec leurs familles.

Des renseignements puisés à des sources autorisées, il résulte que cette agitation existe réellement, mais qu'il est improbable, à cause de la main-d'œuvre, que le projet puisse jamais aboutir.

On n'ignore pas, en effet, que la cherté de l'existence est excessive dans la région de l'Afrique du Sud et qu'il faudrait par conséquent offrir des salaires cinq fois plus élevés aux 15.000 lapidaires européens qui semblent nécessaires pour assurer le monopole de cette industrie.

Il y aurait également lieu de tenir en ligne de compte les dépenses importantes que nécessiterait cette entreprise, si longue et si difficile à constituer, l'installation des nombreuses usines et des maisons d'ouvriers dans un pays où la main-d'œuvre et tous les produits en général sont si élevés.

Il est évident, d'autre part, que le diamant fabriqué dans ces conditions atteindrait un chiffre bien supérieur à son cours normal en Europe et qu'il deviendrait inaccessible à bien des classes de la société.

Est-il également certain que les Américains, grands acheteurs de cette pierre précieuse, consentiraient à s'approvisionner au Cap, à un prix exorbitant, du même article qu'ils trouveraient ailleurs à meilleur compte?

N'est-il pas aussi probable que, possédant des mines d'or et pratiquant, bien que sur une échelle moins grande, l'industrie diamantaire, ils ne cherchent à la développer chez eux et à déplacer ainsi le marché?

Pour toutes ces raisons, il paraît douteux, pour quelque temps du moins, que le monopole de cette vieille industrie européenne soit menacé au profit de l'Afrique du Sud.

(Moniteur Industriel).

**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].**

## LA CONSTRUCTION EN BETON

Par E. S. Larnede, Boston (Mass.)

(Traduit de "The Iron Age")

(Suite.)

La plus grande économie et les meilleurs résultats, au point de vue structure et architecture ne peuvent être obtenus que par un plan établi d'une manière complète et un traitement intelligent du dessin et de l'emploi du matériel, en tenant compte, comme il le faut, de l'environnement, de l'exposition et des matériaux que l'on peut se procurer et qui composent le béton; ces matériaux sont, en vérité infinie. Le travail de construction doit avoir son équivalent en une surveillance intelligente et loyale, telle que tout le travail digne de confiance reçoit. En réalité, ce travail pourrait être plus considérable et coûter encore moins cher que les frais représentés par le maître-charpentier, le maître-maçon, le contre-maître général, le sous-contre-maître et le surintendant qui sont tous constamment présents.

### Spécifications classiques pour les blocs en ciment

Aucune autre partie de l'industrie du ciment n'a senti autant le besoin de spécifications pratiques et d'indications uniformes que la manufacture des blocs de ciment. Il y a aujourd'hui une demande forte et croissante pour ce matériel, et son emploi général et presque illimité n'est retardé que par le manque de confiance de la part des architectes, des constructeurs et des propriétaires de maisons d'habitation qui ne voient que les malheureux résultats obtenus par les gens mal informés et inexpérimentés qui ne tiennent pas compte des splendides possibilités de cette forme de construction entre les mains d'hommes habiles et expérimentés.

En considérant les conditions qui devaient être exigées des blocs de ciment, comme matériel de construction, il faut tenir compte de l'emploi auquel ils sont destinés. Dans la classification des briques, on a la brique en terra-cotta, la brique molle, la brique comprimée à sec, la brique cuite dure, la brique dure moyenne et la brique commune légère; toutes ces sortes de briques ont un emploi étendu et légitime et cependant elles varient grandement en force de résistance, en qualité à l'épreuve du feu et en apparence.

Les granits, les pierres à chaux, les pierres à sable et les marbres sont généralement acceptés dans les constructions de premier ordre et cependant ces matériaux diffèrent grandement au point de vue de leurs qualités de résistance à la température et au feu.

Le bois de charpente est naturellement très combustible et cependant les diverses variétés offrent un contraste marqué

pour la force, la durabilité et les qualités de résistance au feu et nous voyons naissant pas un règlement municipal stipulant le genre de bois de charpente pour les constructions. Ces faits étant connus, n'est-il pas raisonnable de demander que quelque latitude soit accordée dans la manufacture et l'emploi de blocs de ciment.

Si, dans la plupart des localités un propriétaire juge bon de construire les murs extérieurs de sa manufacture ou de sa maison d'habitation en briques généralement cuites, ayant un pouvoir d'absorption de 30%, qui l'en empêchera. En réalité, la brique cuite dure n'absorbe que de 20 à 22% d'eau et répond à la plupart des exigences des règlements municipaux et des architectes; cependant nos principales spécifications municipales exigent que les blocs en ciment n'aient pas une absorption dépassant 15% sans tenir compte de l'usage auquel ils sont destinés.

### Usages des blocs en ciment

Les blocs en ciment peuvent être employés convenablement, à la place d'autres matériaux, pour:

1o Fondations. 2o Murs extérieurs et de superstructure, supportant un poids. 3o Cloisons extérieures et intérieures. 4o Murs et cloisons contre l'incendie. 5o Revêtement. 6o Murs de soutènement. 7o Corniches, travaux d'ornementation. 8o Blocs pour dalles. 9o Cheminées, etc.

L'expérience dans l'emploi de ces matériaux nous a appris à reconnaître, pratiquement, sans essais répétés ou préliminaires, la qualité de la plupart des matériaux auxquels on substitue les blocs de ciment et ce fait seul leur donne un avantage sur le matériel le plus nouveau. Toutefois, des causes commerciales, locales et naturelles demandent l'emploi plus étendu de blocs de ciment. Cette demande augmentera, car nos manufacturiers de blocs de ciment deviennent plus expérimentés. Elle augmentera ensuite grâce à l'encouragement à l'observance des conditions rationnelles exigées dans la construction. Il est de première importance, dans chaque ville de ce pays, d'avoir un code de construction, où les blocs de ciment, comme matériel de construction, seraient recommandés.

L'auteur de cet article, en tant que Président du Comité pour les essais de ciment et des produits en ciment, de la National Association of Cement Manufacturers, recommanda, dans son rapport, l'année dernière, qu'un comité de spécifications fût nommé pour établir des spécifications classiques et des instructions uniformes, couvrant la manufacture de blocs en ciment, dans l'espoir que cette forme de construction fût offerte à toutes les villes des Etats-Unis, pour l'adoption.

# COWAN & BRITTON

GANANOQUE, ONT.

MANUFACTURIERS

ETABLIS EN 1861

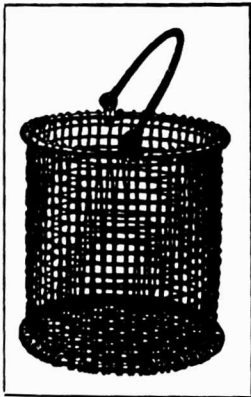
Couplets en Acier Forgé, de toute description, Pentures à "Strap" et à T, Pentures à Gonds, Rondelles, Mains de Portes et Crampes, Crampes, Crochets et Crampes, Arrache-Clous, Clous, de toute description, Verges de Comptoir en Cuivre, Arrache-Broquettes "Little Giant," Lumières Électriques "Ever-Ready."

Commandes Sollicitées.

Marchandises non surpassées et Prix les plus bas.

## Paniers et Boîtes en Broche,

FAITS SUR COMMANDE,



la forme, les dimensions, la largeur des mailles et le calibre du métal étant spécifiés, pour convenir aux besoins individuels.

Décrivez ce qu'il vous faut. • •  
Nous pouvons le fournir. •

Egalement, Grillages en Broche pour Châssis, Garde Feu pour Salons, Grillages de Bureaux, Unis et Ornés dans tous les finissages. Ouvrages en Broche de toute description.

TOILE EN BROCHE, EN TOUS METAUX.

Demandez le Catalogue.

Canada Wire Goods Mfg. Co.  
HAMILTON, CAN.

## Matériel a Toitures

# Ruberoid

16 ans sur les Toits.

Après tout, l'épreuve réelle d'une toiture est sa durée. A quoi sert la garantie "qu'elle durera toute la vie," quand la toiture n'est posée que depuis quelques années—et même les fabricants ne peuvent pas dire, d'après une expérience réelle, combien de temps elle durera exactement.

RUBEROID est en usage sur les toits depuis 16 ans. Elle a prouvé ses qualités de durée—dans les régions Arctiques et sous les Tropiques.

C'est la toiture originelle à surface unie, qui est aujourd'hui le modèle type du genre dans le monde entier. Demandez échantillons et prix.

Manufacturée en Canada uniquement par

THE STANDARD PAINT CO. OF CANADA, LIMITED

MONTREAL

## The Gananoque Bolt Co., Limited

GANANOQUE, ONTARIO

Fabricants de Boulons et Ecrous Forges 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 A MONTREAL:

W. J. HALDIMAND & SON, 36 rue St-Dizier.

CORRESPONDANCE SOLLICITEE.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"



## Suggestions pour des spécifications

Comme base d'établissement de spécifications classiques et d'instructions uniformes, mes suggestions comprenaient les points suivants:

**Ciment**—Un véritable ciment Portland, de haute qualité, répondant aux exigences et aux épreuves des spécifications classiques de la American Society pour l'essai des matériaux, devrait être uniquement employé dans la manufacture des blocs de ciment pour la construction.

**Unité de mesures**—Le baril de ciment Portland devra peser 380 livres net, soit en baril, soit en subdivisions de baril, le ciment étant renfermé dans des sacs en toile ou en papier, et un pied cube de ciment empaqueté, tel que reçu de la manufacture, devra peser 100 livres, soit équivalent de 3,8 pieds cubes par baril. Le ciment sera jaugé ou mesuré, soit dans le paquet d'origine tel que reçu du manufacturier, ou pourra être pesé et proportionné ainsi; mais, dans aucune circonstance, il ne devra être mesuré en vrac, pour la raison que, lorsqu'on le mesure ainsi, il augmente en volume de 20 à 33 pour cent, ce qui cause un défaut pour le ciment.

**Proportions**—A cause des valeurs différentes de sable naturel ou de débris de sable plus fin obtenu au crible, pour emploi dans la fabrication du mortier, valeurs dues non seulement à la grosseur moyenne du grain de sable, mais aussi à ses propriétés physiques, il est difficile, dans une spécification générale, de faire plus que de fixer les proportions maximum d'un bon sable qui peut être ajouté au ciment.

## Sable

Le sable devra être un matériel siliceux convenable, passant dans un crible dont les mailles sont d'un quart de pouce et ne contenant pas plus de 10 pour cent de matières propres, non nuisibles, passant dans un crible No 100. Une différence marquée sera trouvée dans la valeur des différents sables à employer dans le mortier au ciment. Cette différence de valeur est influencée par la forme, la grosseur des grains de sable et la rugosité relative de leur surface, ainsi que des impuretés que le sable contient. Pour obtenir les meilleurs résultats, on ne peut compter que sur du sable propre, anguleux, dont la grosseur des grains varie de fin à gros et qui est débarrassé d'impuretés. La terre, la glaise et autres impuretés sont nuisibles au sable et, quelquefois, extrêmement dangereuses; particulièrement quand on emploie ce sable dans les mortiers secs et semi-humides, et elles retardent aussi matériellement le durcissement du ciment. Un sable que l'on ne connaît pas

ou qui a un caractère douteux, devrait être essayé avec soin avant de l'employer, pour déterminer sa valeur comme ingrédient pour le mortier. Le résultat du tamisage de pierres écrasées, de granit, de pierre à chaux dure et de gravier, est généralement meilleur que ce qu'on obtient avec du sable de rivière ou le sable de plage, pour le mortier à ciment Portland; mais il n'en est pas ainsi quand on l'emploie avec du ciment naturel, à moins que le sable très fin ne soit exclus.

Le sable très propre, mais très fin, a causé beaucoup d'ennuis dans la fabrication du ciment et on devrait toujours l'éviter et, si cela n'est pas possible, la proportion de ciment devrait être augmentée. Le sable criblé, anguleux, grossier, peut être mélangé et donner de bons résultats et ce mélange offre quelque avantage, particulièrement dans la fabrication de blocs au ciment sablé.

Pour les fondations ou les murs de superstructure exposés aux intempéries, ne supportant pas plus de cinq tonnes par pied carré, la proportion maximum ne doit pas dépasser quatre parties de sable pour une partie de ciment. Toutefois, cette proportion exige un soin extrême dans le mélange, pour obtenir une force uniforme et ne produira pas des blocs imperméables à l'eau. Nous recommandons, pour le travail général, le mélange suivant: trois parties au plus de sable, si ce sable est bien étalonné, pour une partie de ciment, et, ensuite, l'addition de deux à quatre parties de gravier propre, passant à travers un crible dont les mailles ont trois-quarts de pouce et retenu par un crible dont les mailles ont un quart de pouce, ou bien encore, l'addition de pierre cassée, passée au tamis, dont les mailles ont les mêmes dimensions. Ces proportions, avec des matériaux convenables et le soin nécessaire employé dans la fabrication et le séchage produiront des blocs capables d'offrir une résistance à l'écrasement de 1,500 à 2,500 livres par pied carré, au bout de 28 jours. Quand on veut obtenir les meilleures qualités à l'épreuve du feu, on devrait exclure la pierre à chaux, ou des grains de sable brisés, mais, dans tout autre cas, ces matières sont convenables pour l'usage.

Là où l'on désire une plus grande force de résistance, particulièrement au bout de courtes périodes variant de deux à cinq semaines, nous recommandons la proportion d'une partie de ciment, deux parties de sable et de une et demie à trois parties de gravier de pierres cassées de la dimension citée plus haut. Les blocs faits de ciment, de sable et de pierre sont plus forts, plus denses et, en conséquence, plus imperméables que s'ils étaient faits de ciment et de sable seulement et sont plus économiques par la quantité de ciment employée.

## Mélange

L'importance d'un mélange homogène complet ne peut pas être trop soulignée. Le sable et le ciment devraient être parfaitement mélangés à sec, ou ajoutée avec soin et lentement, dans des proportions convenables, puis le mortier devrait être gâché, pour obtenir un mortier; le gravier ou la pierre, s'ils sont mélangés peuvent alors être ajoutés, soit en étendant cette matière uniformément sur le mortier ou en étendant le mortier uniformément sur les pierres, puis la masse entière devra être vigoureusement remuée, jusqu'à ce que l'aggrégat grossier forme un tout parfait et soit incorporé complètement dans tout le mortier.

Nous recommandons le mélange mécanique chaque fois que cela est possible, mais nous croyons qu'il est bon de remuer parfaitement le ciment et le sable à sec avant l'addition de l'eau, cela assure une meilleure distribution du ciment dans tout le sable, particulièrement pour le mortier employé dans les blocs faits à la machine, d'une consistance demi-humide. Pour les matériaux tels que ceux employés à la fabrication des blocs de ciment, il est nécessaire de voir un mélangeur mécanique muni de lames ou d'autres mécanismes pour presser complètement la masse, la remuant vigoureusement et empêchant l'agglomération.

## Séchage

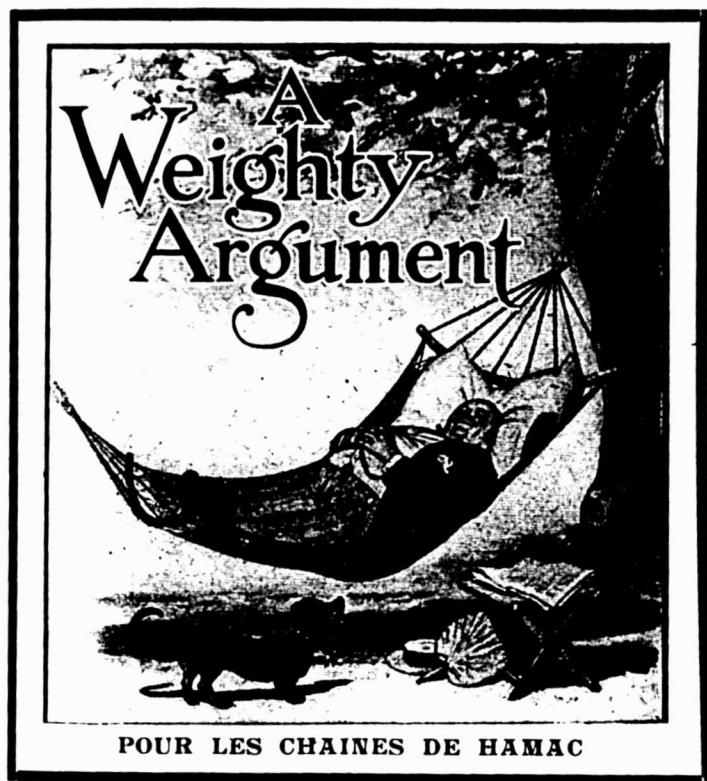
C'est une opération très importante dans le procédé de la manufacture, et son importance n'est inférieure qu'à la proportionnement, au mélange et au mouillage, et si le séchage n'est pas fait convenablement, il causera beaucoup de dommages au béton ou amènera la ruine des blocs. Les blocs doivent être maintenus humides par un arrosage complet et fréquent, ou par d'autres méthodes convenables, couverts, en les protégeant de la chaleur sèche ou des courants d'air, pendant au moins sept jours. Après avoir été dans l'abri sous lequel ils ont séché, ils doivent être manipulés avec un soin extrême, et à intervalles de un ou deux jours, ils doivent être humidifiés complètement en soufflant avec un tuyau ou tout autre moyen convenable. Nous recommandons de faire le séchage dans une atmosphère parfaitement imprégnée de vapeur d'eau. Cette méthode sert à fournir l'humidité voulue, à prévenir l'évaporation, à quelque mesure, à accélérer le durcissement des blocs.

Nous n'avons aucune confiance dans la science chimique actuelle du séchage dans les méthodes artificielles bruyantes ou mystérieuses d'effectuer le durcissement rapide des blocs de ciment et autres produits en ciment. Si de nouvelles méthodes sont proposées, elles devraient être l'objet d'une investigation complète.



# Assurance des Hamacs

♦♦♦♦



**L**ES CHAINES DE HAMACS SONT INFINIMENT PLUS FORTES QUE LES CORDES. EPROUVÉES POUR SUPPORTER LE POIDS DE CINQ HOMMES LOURDS. AJUSTAGE DES PLUS FACILES. TROIS GRANDEURS : 3 PIEDS, 6 PIEDS ET 9 PIEDS RESPECTIVEMENT. EMPAQUETÉES D'UNE MANIÈRE ATTRAYANTE, UN JEU PAR BOITE. PAQUET COMMODE POUR LES RAYONS, QUI ATTIRERA L'ATTENTION DE TOUTES LES MÉNAGÈRES. :: :: :: ::

NE MANQUEZ PAS DE METTRE CES CHAINES EN STOCK, AVANT LE DÉBUT DE LA SAISON. ::

SUPPORTS D'ÉTALAGE FOURNIS GRATUITEMENT. :: :: ::

DEMANDEZ-EN À VOTRE MARCHAND DE GROS. :: :: :: :: ::



## Les Chaines de Hamacs

*Font de l'emploi de Cordes pour les Hamacs une négligence criminelle.*

par une autorité compétente, avant de s'en servir.

#### Temps nécessaire au séchage

Ce temps est une des choses les plus importantes dans l'industrie du béton et il est influencé directement et d'une manière capitale par les conditions suivantes:

- 1o Qualité, quantité et propriétés de durcissement du ciment employé.
- 2o Qualité, grosseur et quantité du sable ou de l'agrégat fin employé.
- 3o Quantité d'eau employée et sa température.
- 4o Perfection avec laquelle le mélange a été fait.

#### Force de tension en livres, par pouce carré, du ciment Portland:

Proportions	7 jours	28 jours	2 mois	3 mois	4 mois	6 mois	12 mois
Ciment pur.	710	768	760	740	732	758	763
Mortier de 1 à 1	590	692	690	680	680	685	695
Mortier de 1 à 2	370	458	460	455	453	458	460
Mortier de 1 à 3	208	300	310	310	310	310	308
Mortier de 1 à 4	130	210	230	230	230	232	232
Mortier de 1 à 5	30	150	185	195	195	195	197

Il ne faut pas non plus oublier que ces résultats sont obtenus dans des conditions à peu près uniformes et théoriquement correctes pour la quantité d'eau employée, la perfection du mélange et du moulage et l'emmagasinement des échantillons jusqu'à l'épreuve.

Comparant les résultats au bout de 28 jours, il est évident que le mortier dont la proportion est de 1 à 5 n'a que 71 pour cent de la force du mortier dont la proportion est de 1 à 4, et seulement 50 pour cent de celle du mortier mélangé en proportion de 1 à 3. Le mortier en proportion de 1 à 4 n'a que 70 pour cent de la force de résistance du mortier mélangé en proportion de 1 à 3 et 16 pour cent de la force du mortier mélangé en proportion de 1 à 2.

Le rapport de la force de compression à la force de tension n'est pas tout à fait constant pour toutes les périodes de temps et pour les différents mélanges cités ci-dessus; mais la force de compression ou la résistance à l'écrasement par pouce carré peut être obtenue approximativement en multipliant la force de tension donnée dans le tableau ci-dessus par la constante 6.

Quand on fixe le minimum de temps exigé pour le séchage et le vieillissement des blocs avant de s'en servir, on doit prendre en considération les proportions employées. On aurait manifestement tort, en principe, d'exiger autant de temps pour des blocs mélangés dans la proportion de 1 à 2 ou de 2 à 3 que pour des blocs mélangés dans les proportions de 1 à 4 ou de 1 à 5 et il n'est évidemment pas prudent d'essayer d'employer un bloc mélangé dans de faibles proportions, au bout d'un temps aussi court que celui pendant lequel un mélange fi-

5o Méthode de séchage, conditions de l'atmosphère et température.

6o Densité du bloc telle qu'affectée par la méthode et perfection avec laquelle la pression a été appliquée.

Avant de fixer le temps minimum exigé pour sécher et vieillir les blocs, il est bon de considérer l'effet important des additions de sable sur la force de tension du mortier au ciment.

Les tableaux suivants ont été tirés du diagramme des épreuves de mortier au ciment, préparé par W. Purvis Taylor, du Laboratoire Municipal de Philadelphie. Les résultats des essais représentent un moyenne de plus de 100,000 épreuves, tandis que d'autres résultats sont basés sur 300 à 500 épreuves.

On obtiendrait la force de résistance nécessaire.

On pourrait supposer qu'on rentrerait dans les conditions voulues en fixant le minimum de résistance des blocs à l'écrasement; mais, il ne faut pas perdre de vue qu'un très faible pourcentage des blocs de première qualité employés pour des murs extérieurs et supportant des charges ne sera pas imposée à des blocs employés à des usages moins importants.

#### Marquage

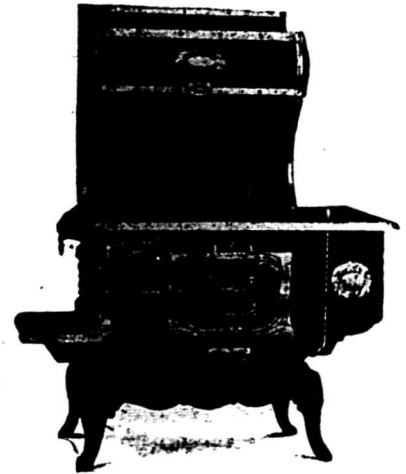
Tous les blocs de ciment devraient être marqués au cours de leur fabrication, de manière à présenter le nom du manufacturier, la date (jour, mois et année), où ils ont été fabriqués et la composition ou la proportion employée. La place de fabrication, les méthodes et les matériaux devraient aussi être connus, pour être examinés par le département de la construction, l'architecte, l'ingénieur ou l'acheteur individuels.

Il y a de bonnes raisons commerciales pour encourager cela, car ce système créerait immédiatement la confiance et ajouterait à la réputation des blocs offerts. Aucun manufacturier honnête et progressif ne s'y objecterait. La qualité et l'apparence créeront immédiatement un marché pour les blocs en ciment, à des prix profitables, dans la plupart des localités et tout cela est facile à réaliser.

Que l'homme qui se propose de fabriquer à la machine des blocs de ciment se rappelle que la machine est simplement un appareil mécanique et que c'est à lui à employer les matériaux convenables, corrects, et des méthodes exactes d'établissement de proportions, de mou-

lage et de séchage, d'étudier les demandes des constructeurs et de les satisfaire et de se tenir à la hauteur de ses concurrents, ou même en avant d'eux, à cette époque de progrès.

Un nouveau poêle de cuisine en fer fondu, qui excite un grand intérêt dans toute la province, c'est le Peerless Peninsular, fait par Clare Bros. & Co. Limited, de Preston, Ontario. Jusqu'à présent, il y a eu une grande différence de construction entre les poêles de cuisine en fer fondu et ceux en acier. Un fourneau en acier avait de nombreux avantages sur un fourneau en fer fondu, avantages tels que la porte de four à bascule, le réchaud à clef, le four profond de 20 pouces et le foyer à bois exceptionnellement spacieux. Pour battre en brèche ces avantages les partisans du fourneau en fer fondu mettaient en avant l'aptitude de l'acier à rouiller. Les manufacturiers des fourneaux Peerless résolurent donc de cons-



truire un fourneau en fer fondu qui réunirait tous les avantages du fourneau en acier.

Cette résolution a eu pour résultat le Peerless Peninsular. Ce fourneau a la porte de four à bascule, le four de 20 pouces, le vaste foyer pour charbon et pour bois et le réchaud à clef, qui est devenu si populaire le fourneau en acier. En outre, étant construit en fer fondu sa durabilité est hors de question.

Ce fourneau a fait une profonde impression sur les commerçants, et les représentants de la firme à Montréal et Québec, en vendent de grandes quantités. La maison Clare Bros. & Co. Limited publie en ce moment en français un nouveau catalogue, qu'elle sera heureuse d'envoyer sur demande. Les demandes peuvent être adressées au bureau principal, à Preston, ou à M. F. P. Draper, 43 rue Waverley, Montréal, ou encore à Mechanics' Supply, Québec.

## 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.



## De la Manufacture aux Consommateurs



Commandez vos gravures directement. Travail en tous genres et pour tous les usages.

Dessinateurs  
Graveurs  
Stéréotypie  
Electrotypie

Gravures sur Plaques  
et Impressions de  
Cartes de Visite.

Matrices en Acier  
pour Travaux  
en Relief.

The Standard Engraving Co.  
302 rue LaGauchetière  
Montreal



EASY  
TO  
SEAL

### POUR FERMER

Placer simplement le couvercle sur la jarre et presser doucement en place.  
C'EST TOUT.



EASY  
TO  
OPEN

### POUR OUVRIR

Insérer la lame d'un couteau et soulever le bord.  
C'EST TOUT.

## Vos Clients N'Achèteront

Pas d'autre Jarre à fruits, lorsqu'ils entendront parler de la

### PERMETURE AUTOMATIQUE SCHRAM

Une Jarre à fruits, Facile à Sceller — Facile à Ouvrir — et offrant en tout temps une fermeture **hermétique** parfaite.

Ces jarres sont mieux faites que d'autres.

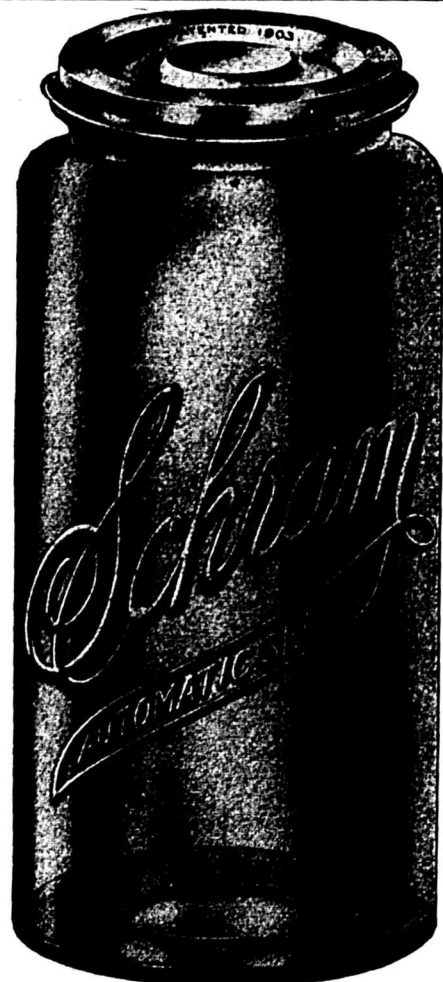
Verre clair — pas de bords coupants. Chaque jarre parfaite. 8,200,000 jarres Schram vendues en 1907. Demandez-les à votre marchand de gros. S'il ne peut pas vous en fournir, écrivez-nous.

"LES PRIX SONT CORRECTS."

## Schram Automatic Sealer Co.

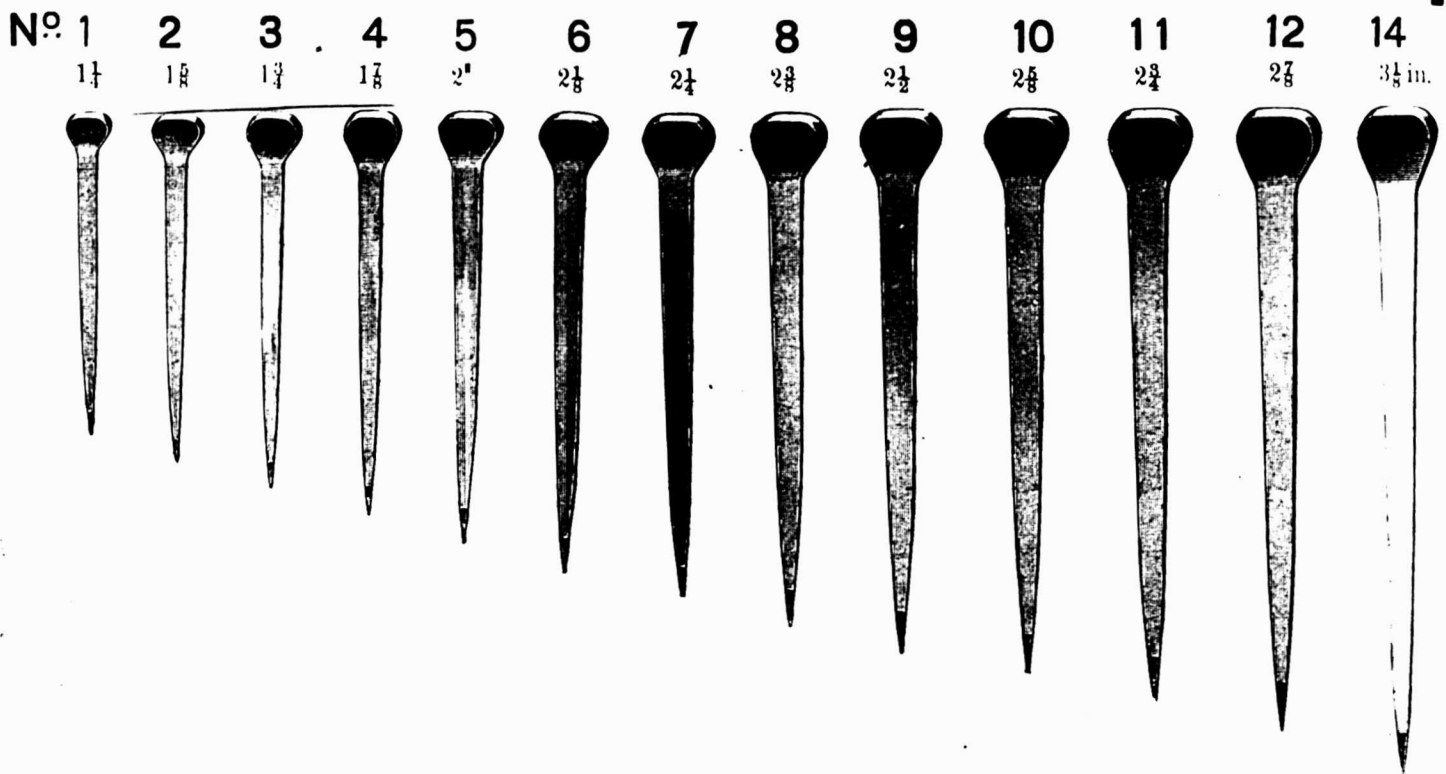
OF CANADA, LIMITED

WATERLOO, Ont.



# Pas de Meilleurs Clous pour Fers à Cheval

au monde, que ceux de la vieille marque "C" digne de confiance, fabriqués par des Canadiens, dans cette province, depuis plus de quarante ans, au moyen du matériel le meilleur, et à l'aide du meilleur procédé connu ou employé dans ce but. Nous attirons spécialement votre attention sur notre modèle **NOUVEAU, PERFECTIONNÉ, EFFILÉ, A TÊTE FRAISÉE.**



No 4  
\$5.00

No 5  
\$3.75

No 6  
\$3.25

Nos 7 9  
\$3.00

Nos 10-14  
\$2.75

On les vend aux Maréchaux-Ferrants aux prix fixés ci-dessus, sur lesquels un escompte commercial sera alloué aux marchands, escompte qui représente un profit raisonnable sur leurs ventes. Nous sollicitons vos commandes ou des demandes de renseignements.

Canada Horse Nail Company.  
MONTREAL.

Fondée en 1865.



PRÊTS ET OBLIGATIONS HYPOTHECAIRES

Pendant la semaine terminée le 25 avril 1908.

BUREAU DE MONTRÉAL EST

Date	Montant	Taux d'intérêt	Nom du Prêteur	Nom de l'Emprunteur	Affectant un ou des lots d'un quartier de Montréal ou autre, villes	Nature de l'acte
Avril 21	\$ 3000	6	Crédit Foncier F.-C.	Rose Anna Renaud.	ste-Marie.	Prêt.
22	10 0	6	Toussaint Prévost.	Olive Major	Papineau.	Obligation.
22	500	6	Vve Anth. Gougeon	Jos. Pelletier.	Lafontaine	"
22	700	6	F. X. Girard	Vve Maxime Lasalle.	Papineau.	"
22	2500	6	Félix Mercier.	Dame Basile Provost.	Lafontaine	"
23	1200	6	Crédit Foncier F.-C.	Louis Laberge	do	Prêt.
23	4500	6	John W. Clemensha	James H. Maher.	St Laurent.	"
23	1000	6	Jos. Bernardin Hamel et al	Dame David Salomon	St-Louis	Obligation.
24	1700	6	John Bourgouin.	Edmond Blanchard.	Papineau	Prêt.
24	1700	6	Jos. Lucien Hébert.	Jos. Jacques Perrier et Arth. Lamothe.	do	Obligation.
24	1015	8	Chs Lee Austin.	Wm Gannon et Wm Gannon, jr.	St-Laurent	"

BUREAU DE MONTRÉAL OUEST

Date	Montant	Taux d'intérêt	Nom du Prêteur	Nom de l'Emprunteur	Affectant un ou des lots d'un quartier de Montréal ou autre, villes	Nature de l'acte
Avril 21	\$ 27600	5 1/2	Succ. Harrison Stephen.	Robt Cowan Murray.	St-André	Prêt.
22	1500	6	Dawes & Co., Ltd.	Edw. Brophy	St-George.	"
22	4000	6	The Synod of Diocese of Montreal.	Duncan Gordon.	do	"
22	1000	7	Cath-rine McLeod Hart.	Mary Jane Costigan	St-André	"
24	11000	5 1/2	The Trustees of Wm Moat.	Wm Francis Lewis	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 autre, villes	Nature de l'acte
Avril 21	\$ 1500	6	Hugh Harkins	Laurent Hébert sr.	Ville St-Louis	Obligation.
21	500	8	Albert Barbeau.	Zotique Brayer dit St Pierre.	Ste-Geneviève	"
21	2000	6	Emery Payment	Vve Jos. Madore et al	Pte-Claire	"
21	1200	6	Zénon Labrosse.	Henri R. N. Viau	Longue-Pte	"
21	3000	6	Narcisse Picotte	Felix Bélanger	Ville St-Louis.	"
21	3500	6	Vve Gerald D. Gernon.	Sem Rosenthal	do	"
21	1200	6	Régina Leblanc.	Horm. Dufault.	St-Denis	"
21	2400	7 1/2	J. Alcide Simard	Gilbert Vigaud	Ville St-Louis	"
22	1300	7	Jos. Edm Prud'homme	Elzéar Doré	St-Denis	"
22	2500	6	Alf. F. Vincent.	Israel Reeves	Ville St-Louis	"
22	1200	7	Wenceslas Bertrand	Jules Globensky	do	"
22	200	7	Michel Patenaude	Chs Ernest Gravel	Ste Marie.	"
22	50000	7	The Imperial Bank	Canada Radiator Co Ltd.	Lachine.	Garantie de billets, etc.
22	500	6	Adolphe Vézina	J. B. Charbonneau	St-Jean-Bte.	Obligation.
22	1200	6	Geoffroy Desjais	Giuseppe Riva.	St-Denis	"
22	400	6	Horm. Laverdure.	Delphis Rochon	Duvernay	"
22	1157	6	Jacques Léonard.	Dame Pierre Hervieux	St-Denis	"
22	1000	6	Succ. Vve Lucien Forget	Arth. Corriveau	Maisonneuve	"
22	1800	6	Vve F. X. Asselin	Jrs. Letourneau.	St-Denis	Prêt.
22	1500	6	Alexis Fréchette.	Zénon Laframboise.	St-Henri.	Obligation.
22	4000	6	Succ. J. Israel Tarte.	Jos. Jobin.	St-Jean-Bte.	"
23	1000	5	Fortunat Beauchamp	Louis Beauchamp	Pte-aux-Trembles	"
23	650	7	Donalda Chauvette.	Jos. Achille Chevrier.	Duvernay	"
23	4000	6	Succ. C. S. Rodier	Louis Beaudry	Outremont.	"
23	100	7	Médéric Desrosiers.	Fred Von Lowendahl	St Denis	"
23	2000	6	Vve Honoré Desmarais.	Ls Jos. Arm. Dupras	DeLorimier.	"
23	4500	6	Vve Edm. P. Hanaford et al.	Wilf Champagne	St-Jean-Bte.	"
23	4750	6	Louis & Arzolie Laurenc	Henri Laurence.	Ville St-Louis	"
23	621	8	The Metal Shingle & Siding Co Ltd	André Beaudet	St-Denis	Gar. hyp.
23	300	6	Alix Peltier	Jos. Hevey jr.	Ville St-Louis	Prêt.
23	800	6	Wilfrid Simard	Noel Lemay dit Delorme.	St-Denis	Obligation.
23	3600	6	Crédit Foncier F.-C.	Geo. Nap. Ritchot	Maisonneuve	Prêt.
23	14000	6	do	Olivier Paquette	Ville St-Louis	"
24	500	6	Lawrence S. Morphy	Walter Moore	Lachine.	Obligation.
24	700	7	Ludvine Coutu.	Burton Dixon.	Ville St-Louis	"
24	3000	8	Trust & Loan Co.	Ant. alias O. A. Boyer	Lachine.	Prêt.
24	2000	6	Céline Laurin.	Jos. G. A. Payment.	Sault-au-Récollet.	Obligation.
24	800	5	Stn. Cardinal.	Janvier Proulx dit Clément	Ile Bizard	"
24	500	6	Daniel Tessier	Trefflé Theorist.	Ste-Geneviève	"
24	807	6	Djphis Bélair	Stephanus Brisebois	Pte-Claire	"
24	1300	5	Vve Théop. Jammes dit Carrière.	Francis Proulx dit Clément	Ile Bizard	"
24	2000	6	Urgel Lauzon	Wilf. Schetagne.	Pte Claire	"
24	270	6	Hyacinthe St-Pierre	Raoul Legault	Ste-Geneviève	"
24	2400	5	J. B. Legault	Alexis Paquin.	do	"
24	1000	6	Céline Laverdure.	Pat. Dunn.	Hochelaga	"
24	2400	7	Vve Gibl. Tremblay	J. Ernest Alain.	Verdun	"
24	1200	6	Ovila Robillard.	J. B. et Jos. Achille Chênevert	St-Denis	"
24	150	6	J. N. Clovis Crépeau in trust	Alfred Nevrbaumont	Ville St-Louis	Prêt.
24	1400	6	Prosper Binette.	Alph. Bourdon	Hochelaga	Obligation.
24	850	6	Jean Morin	Phyllis Théberge.	Maisonneuve	"
24	2100	6	Dame Amédée Larivière.	Antoine Gauthier.	Hochelaga	"
24	400	6	Jos. Chaumont.	Narc. Blain.	Ville St-Louis	"
25	1000	7	Alph. Piché	Vve Odilon Bastien et al.	Ste-Cunégonde	"
25	1050	6	Vve Alex. Taillefer.	Phyllis Dutrisac	St-Henri.	"
25	2400	7	J. B. Léger	Jos. Normandeau.	Maisonneuve	"
25	500	6	Roch. Beaudoin.	Damase Lapointe, père.	Ville St-Louis	"
25	9000	6	Chs Byrd	James Barn Scott.	Westmount.	Prêt.
25	4500	6	Colin McArthur	do	do	"
25	2000	7	Mary Brown Dampster.	Chs Stewart Ferry	N.-D.-de-Grâces	"
25	250	8	Dorilla Rivest	Fréd. Beauchamp	Ville St-Louis	Obligation.
25	450	6	Paul Monette	Isaie Monette	do	"
25	700	8	Vve Jos. Urbain Turcot	Chs Sarrazin	Duvernay	"
25	900	8	Stephen Vallée	Jos. Giguère	Longue-Pte	"
25	5000	6	Jos. Avila Bélanger	Amédée Bélanger	St-Gabriel	"
25	2000	7	Phil. Trusel	Armand Thibert & Vve Horm. Thibert.	Ste-Cunégonde	"
25	200	8	J. Ferd. Poirier.	Etienne Bénard	St-Denis	"
25	700	6	Norbert Boisneau	Jos. Honoré Chevallier.	Duvernay	"

## LES CROCODILES ET LA MALADIE DU SOMMEIL

La maladie du sommeil prend une place de plus en plus grande dans les préoccupations des nations qui se partagent l'Afrique. C'est que le mal grandit à vue d'oeil; c'est un fléau qui se généralise.

Dans l'Ouganda et le Congo, la maladie du sommeil tue quelque chose comme un demi-million d'individus par an. Localisée au début, elle s'étend maintenant dans toutes les directions. Au sud elle va jusqu'à la Rhodésie; au nord elle gagne la vallée supérieure du Nil. Autrefois cantonnée dans l'ouest, elle a envahi le centre et traversé le continent jusqu'à la côte orientale. Le commandant Lenfant, revenu depuis peu de sa nouvelle mission au coeur de l'Afrique, nous racontait qu'un village, traversé par lui à son passage d'aller et qui comptait alors environ 1,500 habitants, n'en comptait plus qu'une cinquantaine, quinze mois plus tard lors de son retour. Tous les autres étaient morts de la léthargie africaine.

Le mouvement d'hommes et de marchandises qui résulte de la civilisation, du commerce et des routes nouvelles, explique amplement l'extension qu'a prise cette terrible maladie.

Celle-ci est d'autant plus inquiétante qu'on sait par de nombreux exemples que la race blanche n'y est nullement réfractaire. Le blanc y succombe aussi bien que le nègre. Aussi multiplie-t-on en tous pays les missions d'étude.

Ces missions ont, comme on le sait, établi que la piquée de la mouche tsé-tsé était le propagateur du mal en introduisant dans le sang un trypanosome spécial. La mouche tsé-tsé (*Glossina palpalis*) s'infecte elle-même en piquant un sujet atteint de la maladie. Si elle pique peu après un sujet sain, elle l'infecte: elle lui inocule des trypanosomes restés dans son appareil buccal. Mais le trypanosome doit exister quelque part dans la nature, sur quelque animal par exemple, et c'est là que la mouche a dû aller le prendre d'abord.

Il résulte des études du fameux bactériologiste allemand R. Koch — et cela nous a été confirmé par M. le commandant Lenfant — que l'animal porteur du trypanosome serait surtout le crocodile. Il paraît que la mâchoire du crocodile est toujours garnie de milliers de mouches. Le sang du crocodile contiendrait le trypanosome et la mouche spécifique s'infecterait en buvant ce sang.

Nous avons dit qu'un remède existait contre la maladie du sommeil, c'est un dérivé de l'arsenic, baptisé l'atoxyl.

Tout récemment, deux Français, MM. Robert Wurtz et Nattan-Lattier publiaient une étude sur un cas de léthargie traité par l'atoxyl et le mercure. Il s'agit d'un Français qui prit le mal au Congo, fut traité à Paris selon la méthode actuellement classique, et est reparti pour le

Congo, guéri en apparence. Mais l'est-il réellement? Les rechutes sont si longtemps possibles... Il faut attendre pour pouvoir se prononcer sur la valeur de l'atoxyl. C'est ce qu'ont déjà dit M. Louis Martin, de l'hôpital Pasteur, et tous ceux qui ont traité des cas de maladie du sommeil. (A Travers le Monde).

## LA CHARBON A MADAGASCAR

La "Revue de Madagascar," organe du comité de ce nom, dont la rédaction vient d'être confiée à G. Laforest, directeur du "Bulletin de Renseignements Coloniaux," annonce que le capitaine Colcanap, dans le sud de Madagascar, recueillit des reptiles fossiles dont M. Marcellin Bonte, le savant professeur du Muséum, n'hésite pas à affirmer l'âge permien. L'intérêt de cette découverte n'est pas seulement théorique, elle peut avoir une grande portée pratique. En effet, ces reptiles admirablement conservés sont en tous points semblables à ceux trouvés dans les terrains primaires de l'Inde, de l'Australie et du Cap, précisément là où existent les dépôts charbonneux exploités. On peut donc espérer que les mêmes conditions favorables à la formation de la houille ont pu se trouver réalisées à Madagascar et cela d'autant plus que l'un de ces reptiles est associé à une feuille de *Glossopteris*, l'un des végétaux les plus caractéristiques des formations charbonneuses du continent austral. C'est la première fois que la question de la houille se pose d'une façon scientifique à Madagascar et cela dans une région où on le cherchait peut-être le moins.

Les recherches nouvelles du capitaine Colcanap, correspondant du Muséum d'histoire naturelle de Paris, qu'encourage le gouverneur général, permettront sans doute d'être fixé à bref délai sur cette question si importante pour l'avenir de cette colonie française.

## L'INDUSTRIE DU CINÉMATOGRAPHE

Parmi les inventions modernes, il n'en est certainement pas une qui se soit développée avec la rapidité du cinématographe. Sans doute, cet appareil était-il en germe dans les premières applications de la photographie instantanée, et même de la simple photographie rapide.

Dès 1865, on était parvenu à des résultats laissant loin derrière eux les découvertes faites en 1839 par Daguerre, et qui exigeaient une pose d'une vingtaine de minutes pour prendre une image à peu près convenable. Avec les plaques au collodion humide les plus sensibles, on arrivait à prendre un cliché en dixième de seconde: à condition, toutefois, que le sujet à photographier fût bien éclairé. Aussi, pour mettre à profit cette surprenante rapidité de l'impression lu-

mineuse, deux savants, que la plupart des gens ignorent, MM. Onimus et Marey eurent l'idée de la chronophotographie: prendre à des intervalles très rapprochés une série de clichés représentant les phases successives d'un même mouvement, phases trop rapides d'ailleurs pour que l'oeil pût les analyser. Ils se servirent de 5 chambres photographiques qu'ils disposaient côte à côte, et les clichés étaient pris successivement à 1/10 de seconde d'intervalle, comme le rappelle M. Lucion, en traitant l'histoire du cinématographe.

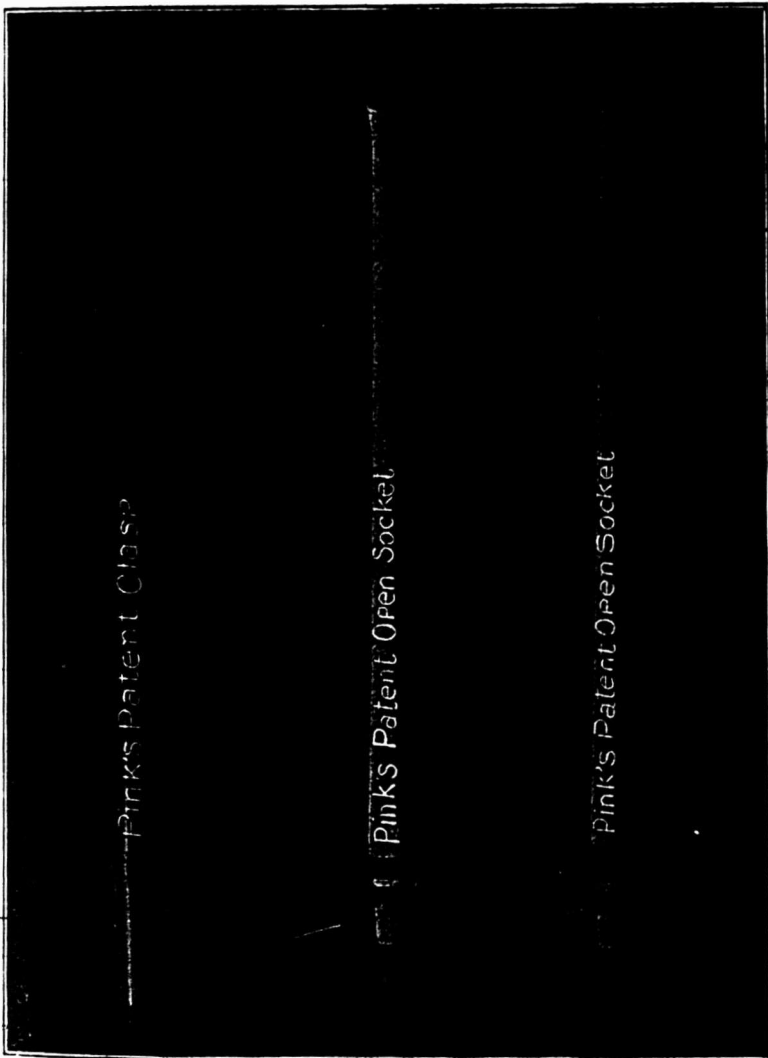
En 1874, un savant célèbre des Etats-Unis, Muybridge, avait perfectionné un peu la méthode, dans le but de noter la marche ou les déplacements qu'effectuent de l'homme et des animaux: il mettait à contribution jusqu'à 40 chambres photographiques, devant lesquelles on faisait courir un homme, trotter un cheval, etc. Le déclanchement des obturateurs était commandé électriquement par le passage du cheval ou de l'homme. C'était légèrement compliqué, comme on le voit. Le progrès assez sensible fut réalisé avec le revolver photographique inventé par le lustre Jansen, mort tout récemment. L'appareil ressemblait effectivement à un revolver, que l'on braquait sur l'objet à photographier; il n'y avait qu'une seule chambre et un seul objectif, et la partie photographique, en forme de disque, venait présenter ses diverses parties derrière l'objectif, pour y recevoir des impressions photographiques successives.

Mais la disposition de l'instrument empêchait de pouvoir prendre un grand nombre d'images les unes après les autres; et il n'était pas possible de prendre vite, les plaques très rapides ne se fabriquant pas encore. Elles furent inventées en 1878, sous la forme des plaques au gélatino-bromure, le temps de pose pouvant se réduire avec elles à 1/1000 de seconde!

Il fallait arriver à mieux encore, pour permettre ensuite à l'oeil de voir l'image devant lui, en un court instant, de ces photographies si nombreuses que le spectateur a l'illusion de la continuité des mouvements, et ne saisit pas le passage de la photographie à une autre. Le fait est qu'on peut obtenir aujourd'hui des images parfaitement nettes avec une exposition de 1/2000 de seconde. Même avec ces plaques au gélatino-bromure du développement grand savant français Marey pour la photographie des animaux en mouvement. Et, en 1888, aidé de M. Muybridge, il inventait un appareil qui, en principe tout ce qui devait être fait, temps après, sous une forme plus simple faite dans les détails, permettait de prendre des photographies multiples destinées à se présenter successivement dans un appareil de projection du cinématographe. Dans cet appareil Marey, on trouvait une pellicule sensible en forme de bande, s'avancant entre chaque objectif

# Outils FAITS AU CANADA de Chantier de Pink

Procurez-vous le Catalogue  
et la Liste de Prix.



## Les Outils Type

dans chaque Province du Domi-  
nion, en Nouvelle Zelande,  
en Australie, etc.

Nous fabriquons toutes sortes d'outils  
pour ouvriers de chantiers.

Peaveys de Pink, a douille ouver-  
te patentes.

Crocs de Roulage de Pink, Bec  
Arrondi, douille Ouverte, pa-  
tentes.

Crocs de Roulage de Pink, Bec Ar-  
rondi, a Crochet, patentes,  
tous munis de manches en  
erable a sucre fendu.

Ce sont des Outils légers et durables.

VENDUS DANS TOUT LE DOMINION PAR TOUS LES MARCHANDS  
DE FERRONNERIE EN GROS ET EN DETAIL.

MANUFACTURES PAR

# THOMAS PINK,

PEMBROKE, ONT, - - - - CANADA.

Téléphone à Longue Distance, No. 87.



re de l'obturateur, et recevant par conséquent une série d'impressions; l'obturateur marquait automatiquement l'objectif, et protégeait la pellicule tandis qu'elle se déplaçait, et il s'ouvrait ensuite pendant une fraction de seconde. Finalement, tout se passant ainsi par saccades, la bande ne parcourant entre chaque arrêt qu'une faible distance, la largeur à peu près d'une image photographique, on obtenait, exactement juxtaposées sur cette pellicule, une suite de vues prises à intervalles très rapprochés, et montrant toutes les phases du vol d'un oiseau, de la marche d'un homme, etc. C'était l'analyse du mouvement réalisée.

L'on devait d'ailleurs arriver à faire bien plus parfait, comme nous l'avons expliqué, avec des pellicules se laissant impressionner plus rapidement par la lumière. Une des grandes difficultés dont il a fallu triompher, même avec des impressions demandant 1-2000 de seconde, cela a été d'arrêter brusquement et de façon si répétée cette pellicule assez fragile, et se déplaçant à une vitesse relativement considérable. Tout d'abord, on avait cru nécessaire d'arrêter complètement le déroulement de la pellicule et le mouvement des deux bobines autour desquelles elle est enroulée, l'une la portant quand elle a été encore non impressionnée, l'autre quand elle a été impressionnée.

Mais Marey a eu l'idée remarquable de laisser constamment du mou dans la pellicule, qui forme une légère boucle quand elle se déroule, tout en étant empêchée de continuer sa route devant l'objectif, par suite de l'arrêt qui lui est imposé en ce point. Divers dispositifs ingénieux ont été combinés pour assurer ce résultat; et tout se passe aujourd'hui dans les meilleures conditions, les pellicules, les "films", comme on les appelle souvent en se servant du mot anglais, étant du reste bien plus solides qu'il y a quelques années.

Mais ce qui nous intéresse dans le cinématographe, ce n'est pas seulement l'analyse du mouvement, la prise des images successives; c'est aussi, et surtout, la synthèse, comme on dit en langage savant, la reconstitution de ce mouvement. Il faut qu'en voyant passer sous nos yeux la succession des photographies instantanées, nous ayons l'illusion de la vie. Nous rappelons que le phénomène si curieux que l'on met à profit avec les projections cinématographiques, c'est-à-dire la reconstitution des scènes ou des mouvements enregistrés dans les innombrables petites images de la pellicule cinématographique, c'est ce qu'en physique on appelle la persistance des impressions lumineuses. C'est le principe de ce zoetrope qui nous a amusés quand nous étions enfants, et que les enfants d'aujourd'hui tiennent sans doute quelque peu en mépris, parce qu'ils ont le cinéma

tographe. Après la disparition d'une image, l'impression en subsiste environ un vingtième de seconde sur notre rétine; et si, devant nos yeux, défilent rapidement, à moins d'un vingtième de seconde, les phases successives d'un mouvement, une première image est remplacée par une seconde avant que nous ayons cessé réellement de "voir" la première; nous ne percevons pas l'intervalle. Naturellement, l'illusion est bien autrement parfaite avec l'appareil cinématographique à projections qu'avec le zoetrope, parce que la lumière est intense, que l'image est éclairée par transparence, qu'elle est projetée, enfin, pour employer le mot qui s'impose. Le cinématographe donne bien, à la vérité, une certaine impression de papillotement, parce que les images ne défilent guère qu'à raison de quinze à vingt par seconde; dans le kinétoscope d'Edison, qui n'était pas à projection, et laissait voir à une seule personne la bande pelliculaire se déroulant et s'arrêtant alternativement, il passait jusqu'à soixante-dix vues par seconde; et jamais il ne se produisait de papillotement. Mais les mécanismes utilisés dans les appareils à projection ne pourraient pas marcher à semblable allure sans risquer de déchirer la pellicule; et, d'autre part, les films coûteraient extrêmement cher, car il en faudrait une longueur encore plus énorme que celle dont on se contente maintenant.

Nous n'avons guère besoin de rappeler que ce sont surtout MM. Lumière qui ont lancé le cinématographe dans sa voie véritable, en construisant des appareils de fonctionnement sûr, que l'on pouvait s'exposer à faire fonctionner en public, et non plus seulement dans le laboratoire. Depuis lors, les appareils cinématographiques divers se sont multipliés, et ils ont donné naissance à cette industrie curieuse et fort importante des cinématographes, de la confection des pellicules, de la préparation des scènes qui sont photographiées pour passer ensuite devant les yeux de milliers de spectateurs, et des théâtres petits et grands qui donnent des représentations cinématographiques un peu dans tous les coins du monde.

Bien entendu, il ne suffit pas de prendre les photographies sur les pellicules, et de les faire défiler ensuite dans un appareil à projections; les vues impressionnant la films se traduisent par des négatifs; et pour toute projection il faut des positifs. Aussi, l'industrie cinématographique comporte-t-elle également des appareils ayant pour objet de tirer des positifs sur les négatifs fournis par une première opération. On avait d'abord combiné des appareils dits réversibles, qui pouvaient prendre les vues primitives, tirer les positifs, puis les projeter; mais on recourt maintenant à une triple série d'appareils, qui se ressemblent du reste

beaucoup, en répondant chacun à un besoin particulier.

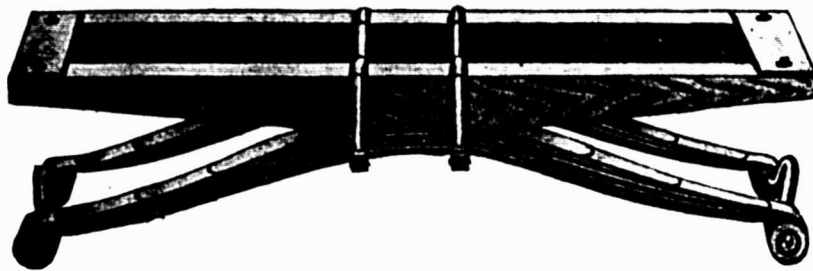
Dans l'appareil photographique proprement dit, une bobine supérieure enroule un rouleau de pellicule sensibilisée, qui se trouve, à l'abri de la lumière; cette pellicule impressionnable est sous la dépendance d'un cylindre denté qui la fait se dérouler de façon continue. Elle arrive devant l'objectif, dans l'appareil photographique, et est arrêtée par une came à griffes, ces griffes entrant dans des trous percés sur les deux bords de la pellicule. Quand la came cesse de tirer, la pellicule s'arrête derrière l'objectif; mais elle se déroule pendant tout le jour de la bobine supérieure, en formant une boucle. L'objectif s'ouvre, et l'image s'impressionne sur la pellicule. Le mécanisme de commande de l'objectif (généralement électrique) reforme l'objectif, tandis que la came saisit de nouveau la bande par ses griffes et recommence de la longueur d'une image; et le mouvement continue, la bande impressionnée allant s'enrouler sur la bobine inférieure, qui est, comme la première, complètement à l'abri de toute lumière. Pour tirer des positifs, on déroule simplement deux bandes pelliculaires, dont l'une n'est pas impressionnée; elles sont mises ensemble devant une fenêtre par laquelle arrive la lumière du jour, ou la lumière d'une puissante lampe électrique; l'image positive se forme qui ne dure que plus ensuite qu'à être développée; bien entendu, ici encore, les deux bobines et leur roulement sont mises complètement à l'abri de la lumière.

Pour l'appareil à projections proprement dit, on porte le plus souvent une lampe électrique, recevant le courant même qui fait agir les divers organes de l'appareil; les bobines n'ont plus besoin de pellicule dans une chambre closée à l'abri de la lumière, les clichés photographiques ayant été fixés. Mais les phases successives du mouvement et les mécanismes sont fort analogues à ce qu'on trouve dans les deux autres appareils. Pour une séance de quinze minutes seulement, il faut faire passer, entre la lampe et les lentilles de projection, une pellicule d'une longueur de 984 pieds, en faisant s'arrêter, puis repartir avec une régularité mathématique. Il y a généralement une cinquantaine de vues par minute, et par minute il défile de la sorte quelque 900 images. Quand on projette ces images au moyen de l'appareil photographique, l'arrêt dure un trentième de seconde, et le mouvement autant pour chaque vue. Quand on projette, on fait marcher de l'instrument de façon que le mouvement de déplacement de l'image ne dure qu'un soixantième de seconde, tandis que l'arrêt se prolonge un vingtième de seconde.

Nous avons passé sur les détails techniques de ces appareils si intéressants. Ce qui montre l'importance de cette industrie du cinématographe



# Les Ressorts de Traverse de Dowsley



Si vous vous servez d'un véhicule de quelque sorte, pourquoi ne pas prolonger sa durée et rendre plus agréable sa conduite en employant nos ressorts de traverse ?

Pas de cahots ni de secousses et plus d'aise pour toutes les parties concernées.

Par leur emploi, le fruitier, le maraîcher et le fermier peuvent tous conduire leurs produits au marché sans les meurtrir ou les détériorer ; en conséquence, meilleur résultat financier.

L'outillage convenable pour l'homme qui transporte du lait ou de la crème.

Monsieur le Marchand, augmentez vos ventes matériellement en tenant nos Ressorts de Traverse.

Vous, maraîchers, marchands de fruits et fermiers, disposez de vos marchandises en meilleure condition, en munissant vos voitures de nos Ressorts.

Faits dans toutes les dimensions, depuis 1000 livres jusqu'à 10,000 livres.

Donnez-nous la largeur de la traverse de votre voiture et la distance qui existe entre les montants.

Ecrivez-nous directement ou donnez-nous l'adresse de votre marchand le plus proche.

**THE DOWSLEY SPRING & AXLE CO., LIMITED, CHATHAM ONTARIO.**

## AVANT LES GRANDES CHALEURS

Vous aurez avantage à connaître les

# GLACIÈRES

se vendant le plus rapidement sur le marché. Nous avons cette ligne. Les **Glacières Sanderson-Harold** font impression sur vos clients par leur Economie, leur Efficacité Pratique, leur Belle Apparence et leur Durabilité. . . . .

**DEMANDEZ LE CATALOGUE. NE TARDEZ PAS,  
C'EST MAINTENANT LE MEILLEUR MOMENT.**

**SANDERSON HAROLD CO., Limited**

PARIS, ONTARIO.

sont les installations si curieuses que possède précisément la maison Gaumont, pour la préparation des films qui défilent ensuite dans les divers théâtres spéciaux. Il s'en faut que ce soient toujours des choses prises dans la vie courante, et sans préparation, que nous montrent les cinématographes: nous n'avons guère besoin de le dire pour toutes les scènes de genre qui font la joie des enfants, petits ou grands, fréquentant les salles de spectacles cinématographiques. La maison Gaumont tout particulièrement possède un théâtre des mieux organisés, où elle fait jouer des scènes de toutes sortes, souvent à grand-spectacle, avec un nombreux personnel d'artistes ou de figurants; et c'est ce que l'on photographie tout à son aise, pour en composer des pellicules qui se vendront ensuite aux exploitants des salles de cinématographes. Au reste, bien des scènes qu'on prétend prises sur le vif, ne sont que des représentations soigneusement préparées dans la salle de théâtre-laboratoire. On a vu, durant l'Exposition de 1900, à Paris, des scènes de pêche à la morue, qui avaient été organisées, machinées et cinématographiées à Granville. Une série de scènes et tableaux représentant la guerre de Mandchourie (qui font fureur dans les théâtres cinématographiques) ont été montés et photographiés à Vincennes.

Il faut bien s'imaginer, du reste, que tout n'est pas bon dans une bande pelliculaire; il y a des images qui ne sont pas bien venues, d'autres qui font plus ou moins double emploi, qui ne sont pas nécessaires à l'oeil du spectateur pour qu'il soit satisfait, et ait la sensation voulue de la continuité et de la vie. Et l'on doit se livrer à tout un triage, coupant par-ci ou par-là, recollant au bout les uns avec les autres les morceaux de la pellicule primitive.

Tout s'est perfectionné d'étrange façon dans cette industrie dont les débuts ont d'abord été si pénibles; et le mètre de film, qui valait jadis \$2.00, ne se vend plus guère maintenant que \$0.25. C'est bien peu si l'on songe à toute la peine prise pour obtenir une bande bien réussie, aux dépenses de voyages nécessaires pour aller prendre sur le vif certains événements, aux frais entraînés par quelque-une de ces représentations dont nous parlions à l'instant. Une innovation assez récente a consisté à associer le phonographe au cinématographe; et M. Gaumont est arrivé à des résultats bien curieux à ce point de vue, au moyen de ce qu'il appelle le chronophone. C'est une association du cinématographe, enregistrant les mouvements et les gestes, et du phonographe enregistrant, lui, les sons, les paroles, les bruits des scènes qui se sont fixées sur la bande pelliculaire. Pour atteindre le but, il a fallu obtenir un synchronisme absolu entre le fonctionnement des deux appareils. Pendant

l'enregistrement, il est essentiel qu'ils marchent à la même allure, et ce synchronisme est non moins nécessaire au moment de la reproduction; il faut que le phonographe fasse entendre, au moment où il doit se produire, tel cri, tel bruit, ayant accompagné tel mouvement à l'instant où le double enregistrement s'est fait.

Nous avons répété à plusieurs reprises que l'industrie du cinématographe s'était développée de façon extraordinaire; on s'en doute bien déjà à voir les affiches et enseignes signalant de tous côtés, dans les villes et les villages mêmes, des représentations cinématographiques. Paris doit compter quelque 150 salles petites et grandes, où ont lieu de ces représentations; Londres 200, et Berlin davantage; plus de foire sans cinématographe; ce lui-ci fait fortune aux Indes comme au Japon ou en Chine. Telle maison fabrique quotidiennement 12 à 18 milles de pellicule; des sociétés ayant des millions de capitaux s'occupent de cette industrie. Ajoutons que le cinématographe commence à s'introduire dans l'enseignement, et particulièrement dans celui de la médecine.

Daniel Bellet.

(Le Journal de la Jeunesse).

#### CAPACITE ET CONSOMMATION DE COMBUSTIBLE DES NAVIRES A VAPEUR

Dans son discours d'installation devant la Société des Ingénieurs et Constructeurs de navires d'Ecosse, le président, M. John Ward a appelé l'attention sur les immenses services vendus au commerce par les constructeurs maritimes. Le coût du transport a été réduit dans d'énormes proportions par l'emploi de navires pouvant recevoir de grosses quantités de marchandises et la réalisation de ce problème n'aurait pas été possible sans les progrès réalisés dans la construction des machines et des coques. Le prix de revient d'un navire n'est pas aujourd'hui, par unité de capacité, plus de la moitié de ce qu'il était il y a seulement quinze ans. Le coût du service a été réduit à peu près dans les mêmes proportions, de sorte qu'on peut dire sans exagération qu'on tire aujourd'hui deux moutures du même sac ou, ce qui revient au même, que l'Angleterre amène actuellement de ses colonies deux boisseaux de blé pour le prix qu'elle payait auparavant pour un seul.

Le commerce universel et aussi la civilisation ont tiré un grand profit de ces progrès, car non seulement la rapidité des parcours a été augmentée tandis que le coût en diminuait, mais la réduction de la durée des traversées a amené une clientèle bien plus nombreuse de voyageurs. Le confort a été considérablement accru par l'augmentation des di-

mensions des navires; les installations sont devenues plus commodes et la stabilité s'est trouvée accrue singulièrement au point qu'on peut, sans trop d'agitation, comparer un grand paquebot à un hôtel flottant. Mais le progrès le plus frappant a été certainement l'accroissement de la vitesse.

Cette tendance s'est surtout manifestée dans les services transatlantiques. La vitesse y a passé en trente ans de 16 à 25 noeuds; le progrès a été bien moins sensible ailleurs; ainsi sur les lignes du Sud de l'Afrique, les chiffres correspondants ne sont que 14 et 19, pour celles de l'Amérique du Sud, 14 et 18, pour l'Australie et l'Extrême-Orient, 15.5 et 18, et enfin pour les services de la Manche et de la Méditerranée 14 et 22.5.

A l'époque de la Guerre de la Sécession, on avait construit en Europe des navires destinés à forcer le blocus des ports américains et dans lesquels tout avait été sacrifié à la vitesse; quelques-uns de ces navires avaient atteint 17 noeuds, ce qu'on considérait alors comme phénoménal; c'est aujourd'hui une vitesse ordinaire.

La flotte marchande de l'Angleterre possède actuellement 128 navires donnant plus de 18 noeuds, les marines étrangères en ont 57; pour plus de 20 noeuds on trouve 52 navires anglais et 30 étrangers. Pour la marine militaire, les progrès ont été encore plus accentués; ainsi la marine anglaise a 47 navires donnant plus de 22 noeuds, alors que toutes les marines étrangères réunies en présentent 20. Pour les seuls torpilleurs, l'Angleterre possède 89 donnant plus de 30 noeuds contre 75 pour toutes les marines étrangères réunies.

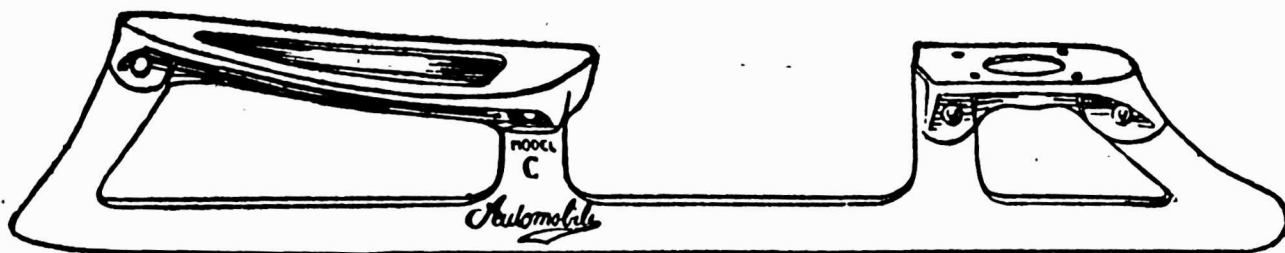
Les constructeurs de navires ne voient pas de difficultés insurmontables à réaliser des vitesses même supérieures à 25 noeuds. La question est uniquement de l'ordre financier et c'est pour ce que les lignes transatlantiques viennent à la tête pour la vitesse. Il y a là un champ des plus féconds dans le transport des voyageurs à des prix très rémunérateurs. Pendant une grande partie de l'année les paquebots ont des listes de 1000-1500 passagers et n'ont dès lors pas besoin de se préoccuper de prendre des marchandises.

Sur les lignes de l'Australie et de l'Extrême-Orient, il en est tout autrement; si les navires ont encore assez de passagers en quittant l'Europe, ils reviennent souvent presque à vide. Il faut dès lors transporter des marchandises et la question se pose de la vitesse la plus économique pour un paquebot affecté au service simultané des voyageurs, des malles et des marchandises.

On peut admettre qu'une vitesse de 12 noeuds serait la plus avantageuse s'il ne s'agissait que du transport de marchandises. Si nous supposons un navire déplaçant 16,000 tx, dont la longueur serait de 478 pieds pour une vitesse

# PROGRÈS

Pendant des générations, tous les ans, vous avez acheté et vendu des patins — simplement des patins ordinaires. Le matériel n'a pas changé, le modèle a varié un peu et, à titre d'argument, les patins de toutes les fabrications se sont ressemblés. Il appartenait à une maison douée d'initiative et d'originalité, de faire un patin différent des autres. Pouvez-vous imaginer un patin d'une Idée Nouvelle, ayant un Caractère propre ?



Fait au Canada

## Patins "Automobile" et Patins "Cycle"

Considérez ces points sans rivaux et exclusifs pour la vente : Lames en acier au nickel, concaves, allant en s'amincissant, — nous employons l'acier au nickel, à cause de sa force de tension et de sa résistance plus grandes ; Semelles en alliage d'aluminium ; Pèsent des onces de moins que tout autre patin pour jeu de hockey ou patin de plaisir, maintenant sur le marché ; Garantie absolue contre la casse ; Modèle et Fini superbes.

**Demandez une brochure descriptive  
et la liste complète de prix . . . . .**

## The Canada Cycle and Motor Co., Limited

Toronto Junction, Canada ;

TORONTO.

WINNIPEG.

VANCOUVER.

MELBOURNE.

de 12 noeuds, de 452 pieds pour une de 22 noeuds, nous trouvons que les puissances motrices en chevaux indiqués seraient les suivants pour les vitesses comprises dans les limites que nous venons d'indiquer :

Pour 12 noeuds environ	4,500 ch.
— 15 —	8,700 —
— 18 —	16,000 —
— 20 —	20,000 —
— 22 —	25,000 —

Chaque mille chevaux additionnels correspondent à un poids de 180 à 200 tx et à une augmentation de surface de la chambre des machines de 38 à 44 verges carrées; tout cela amène un accroissement dans le poids et les dimensions de la coque et cet accroissement nécessite à son tour un surcroît de puissance dans l'appareil moteur pour maintenir la vitesse.

Le navire de 12 noeuds pourrait porter environ 10,000 tx et ne brûlerait que 70 tx de charbon par vingt-quatre heures.

Le navire de 22 noeuds consommerait 400 tx et ne pourrait plus porter que 3,000 tx.

On s'explique ainsi comment le paquebot transatlantique a dû, pour passer en trente ans d'une vitesse de 16 à 25 noeuds, voir son déplacement croître de 8,000 à 38,000 tx. La quantité brûlée pendant une traversée de 2,800 milles a passé de 850 à plus de 5,000 t. Si la traversée devait durer plus longtemps sans ravitaillement en route, la capacité et les dimensions du navire devraient encore être augmentées.

Des colonaux dont l'ardeur patriotique dépasse de beaucoup les connaissances techniques voudraient voir toutes les colonies reliées à la mère-patrie par des services à 22 ou 25 noeuds; ils font com-

plètement abstraction de la distance. Voici comment la question doit être envisagée :

Un navire de 18 noeuds partant de Vancouver pour Sydney, faisant escale aux îles du Pacifique et à la Nouvelle-Zélande, emploiera dix-huit jours à ce voyage; il pourra, en dehors de son charbon et des voyageurs, porter 2,250 à 2,500 tx de chargement payant.

On pourrait construire cinq navires de ce modèle portant ensemble 11,250 à 12,500 tx de fret payant pour le prix d'un seul "Lusitania". Ce dernier, marchant à 25 noeuds, ferait le trajet ci-dessus en treize jours, mais il ne pourrait porter que 7,500 tx et brûlerait 15,000 t.; comme il ne peut les porter, il perdrait, en faisant du charbon en route, la plus grande partie des cinq jours que sa vitesse supérieure lui ferait gagner; il n'aurait plus pour revenu réel que les passagers et les malles.

Prenons maintenant un navire de 22 noeuds d'une longueur de 452 pieds déplaçant 23,000 tx; ce navire fera le trajet précédent en quinze jours en brûlant environ 600 tx par jour; il pourra porter 600 tx de fret payant, soit 9,000 tx pour son voyage, mais il devra prendre au moins une fois du combustible en route et perdra ainsi une bonne partie des trois jours gagnés; son bénéfice sera ainsi à peu près nul. On est ainsi amené à considérer si en réalité les cinq navires dont nous avons parlé ne représentent pas pour le pays une valeur bien plus considérable qu'un ou deux navires à vitesse phénoménale.

Pour mieux faire comprendre les progrès amenés par l'accroissement de capacité des navires, nous donnons le tableau relatif au développement successif du matériel de la Compagnie Cunard :

	Britannia Persia		Gallia	Umbria	Campania	Lusitania
	1847	1856	1879	1884	1895	1897
Déplacement . . . . . t.	2,500	5,450	8,500	13,300	18,000	38,000
Puissance indiquée ch.	710	5,000	5,000	14,500	30,000	68,000
Pression aux chaudières . . . . . kg.	0.65	2.35	5.35	7.10	11.7	14
Consommation par cheval indiqué-heure, kg.	2.30	1.70	0.85	0.85	0.72	0.65
Consommation pour aller à New-York, . . . . . t.	570	1,400	850	1,900	2,900	5,000
Chargement utile . . . . .	225	750	1,700	1,000	1,600	1,500
Nombre de voyageurs . . . . .	115	250	320	1,225	1,700	2,000
Vitesse en service en noeuds . . . . .	8.5	13.1	15.5	19	22	25

(Moniteur Industriel).

### L'HOMME AU CHAPEAU DE BOIS

Un jeune Ecossais fut introduit un jour dans le bureau d'un Ingénieur célèbre de Birmingham. Il portait un chapeau d'une forme extraordinaire et, dans sa nervosité en présence de l'homme célèbre, il laissa tomber son chapeau, qui rendit un son creux en touchant le plancher. L'ingénieur regarda le chapeau avec étonnement. Le jeune Ecossais ra-

massa son couvre-chef et présenta ses excuses pour le bruit qu'il avait fait. Il expliqua que ce chapeau était en bois, qu'il l'avait fabriqué lui-même sur le tour de son père. L'ingénieur pensa qu'il y avait de la ressource dans un homme qui avait imaginé et fabriqué une chose pareille. Il engagea le jeune homme, ne le perdit pas de vue et lui confia la responsabilité d'un travail. L'ingénieur était Houlton; le jeune homme était William

Murdock. L'homme au chapeau de bois fut envoyé à Cornwall et, quand il revint, ce fut pour éclairer au grand étonnement de son maître. Le grand ingénieur expliqua le premier le gaz de la lampe; l'éclairage était abrité par un chapeau de bois.

(St. James' Gazette)

### LES DIAMANTS DE LA MER

Il y a des diamants dans la mer, dans les sables de ses profondeurs. M. de Laplace vient de présenter à l'Académie des sciences une note sur ce sujet qui ne laisse aucun doute, car elle est due à M. J. Thoulet, le savant professeur de la Faculté des Sciences de Nancy qui a créé l'océanographie. Certes, ces diamants ne sont pas bien gros, ils ont au plus à deux dixièmes de millimètre de diamètre à peu près, comme ceux que Moissan faisait sortir de son four électrique. Mais enfin, c'est bien de diamants qu'il s'agit. M. Thoulet le déclare et l'affirme.

D'où proviennent ces diamants? Un coup de sondage destiné à étudier les fonds marins du golfe de Gascogne les a ramenés de 1640 pieds de profondeur. Ils ne sauraient provenir de quelque naufrage: les navires n'emportent pas avec eux de la poudre de diamant. Ils ne proviennent pas davantage de l'effritement par les eaux ou les agents atmosphériques de quelque roche diamantifère, car il n'y a aucune dans ces parages aux grandes distances comme aux îles.

Le professeur Thoulet émet donc son avis formel: ces diamants marins proviennent du ciel; ils ont été projetés dans la mer par la destruction de quelque aéroliithe.

Une preuve corroborante, c'est que M. Thoulet a trouvé des diamants sur les îles dans la terre des champs à Mayville, près de Nancy, en des points qui ne couvrit jamais la vague.

Sont-ce bien des diamants? Les essais, le cope, les essais à la dureté, le clivage, le démontrent; il ne reste qu'à en faire un essai pour avoir un témoignage décisif, mais ce n'est pas sans soupçonner que l'on songe à cette cruelle éventualité.

En tout état de cause, si nous voyons passer des aéroliithes dans le ciel au-dessus de nos parapluies: nous recevrons peut-être de la poudre de diamant. Cela augmentera notre admiration pour les étoiles filantes; elles égrènent peut-être pour nous, sous cette forme, leurs colliers.

(Le Journal de la Jeunesse)

### 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.



# Ferronneries, Peintures, Constructions et Immeubles



## FERRONNERIE

Le commerce de la quincaillerie est très actif. Des livraisons vont avoir lieu la semaine prochaine dans diverses lignes, car on attend à cette époque l'arrivée de steamers dans notre port. Le mois d'avril a été bon et quelques maisons même disent que leur chiffre d'affaires sera plus fort que pendant le même mois de l'année dernière, regagnant ainsi une partie l'avance perdue pendant les quelques mois précédents.

Le marché des métaux est dans les mêmes conditions que la semaine précédente.

Les paiements se font bien.

A noter une baisse des prix de l'huile de lin et de l'essence de térébenthine. Le prix du papier de construction Jaune et Noir est également diminué.

## PLOMBERIE

### Tuyaux de plomb

Demande faible; l'escompte est de 20 pour cent.

Les prix de 7c. pour tuyaux en plomb et de 8c. pour tuyaux de plomb composition sont nets. Escompte, 5 pour cent.

### Tuyaux de renvoi 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 acier

Demande active et marché ferme.

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

### Tuyaux en fer

Bonne demande.

Nous cotons, prix nets:

Tuyaux noirs:

1 et 3-8 . . . . .	100 pieds	2.67
" . . . . .	"	3.14
" . . . . .	"	4.25
" . . . . .	"	6.10
" . . . . .	"	8.33
" . . . . .	"	10.00
" . . . . .	"	13.34

Tuyaux galvanisés.

1 et 3-8 . . . . .	100 pieds	3.35
" . . . . .	"	4.07
" . . . . .	"	5.50
" . . . . .	"	7.91
" . . . . .	"	10.77
" . . . . .	"	12.94
" . . . . .	"	17.24

## Fer-blanc

Des livraisons auront lieu la semaine prochaine en fer-blanc et en tôles avec l'arrivée des premiers steamers.

Le marché anglais est très ferme.

Bonne demande et prix fermes.

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

## Tôles Canada

Bonne demande. Prix fermes.

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

## Tôles noires

Bonne demande.

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

## Tôles galvanisées

Bonne demande.

Nous cotons à la caisse:

	Bell et Gorbals	Queens de Comet	Fleur Head	Lys
28 G . . . . .	4.45	4.70	4.70	4.60
26 G . . . . .	4.20	4.45	4.55	4.35
22 à 24 G . . . . .	3.95	3.95	4.20	4.10
16-18-20 G . . . . .	3.70	3.95	3.95	3.85

## 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: \$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

Les seules qui se vendent couramment sont les suivantes:

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

## Closets

Richelleu uni . . . . .	\$4.00
Richelleu façonné . . . . .	4.25
Low Down avec citerne complète frêne ou cerise . . . . .	16.50 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

Très ferme.

Nous cotons: barre demi et demi, garantie 22c. à 24c.; do commerciale, 20c. à 22c.; do, à essuyer les tuyaux, 24 à 25c.

## Etoupe

Nous cotons aux 100 lbs: navy \$5.50 à \$6 et plumbers \$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, 3-16 et 1-4 pce, toutes les longueurs, 70 p. c.; 5-16 pce, toutes les longueurs, 60, 10 et 10 p. c.; 3-8 pce, longueur jusqu'à 4 pces inclus, 60, 10 et 10 p. c.; 3-8 pce, longueur plus de 4 pces, 60 et 10 p. c.; 7-16 pce, et plus long, 60 p. c.
Boulons à voitures grandeurs, 7-16 et au-dessus, 55, 5 et 10 p. c.
Boulons à machine, 3-8 pce et au-dessous 60, 10 et 10 p. c.
Boulons à machine, 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, 55, 5 et 10 p. c.

**Noix par boîtes de 100 lbs.**

Prix très fermes.

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**

Demande active pour toutes les broches.

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**

Même observation que pour la broche à clôture.

Fer poli . . . . . \$2.50  
Fer galvanisé . . . . . 2.75

**Broche pour poulaillers**

Bonne demande.

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

**Broche galvanisée, etc.**

Bonne demande.

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	2.36
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**

Demande faible.

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**

Bonne demande.

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 10 p.c.
Pour boîtes à fromage . . . . .	85 p.c.
A valises . . . . .	80 et 10 p.c.
A tapis, bleues . . . . .	75 et 10 p.c.
A tapis, étamées . . . . .	80 et 10 p.c.
A tapis, en barils . . . . .	40 p.c.
Coupées bleues, en doz. . . . .	75 et 5 p.c.
Coupées bleues, en 1-4 pesanteur . . . . .	60 p.c.
Sweeden, Coupées, bleues et ornées, en vrac . . . . .	90 p.c.
Sweeden, Coupées, bleues et ornées, en doz . . . . .	95 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.

Prix très fermes.

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

**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 marque "C".**

Longueurs . . . . .	Par bte
No 4 . . . . .	\$5.00
No 5 . . . . .	3.75
No 6 . . . . .	3.25
No 7 à 9 . . . . .	3.00
No 10 à 14 . . . . .	2.75

En boîtes de 25 lbs., chaque.

Aux commerçants seuls, dont les achats totaux pendant un mois du calendrier ne seront pas de moins de dix boîtes (250 lbs.), un rabais de 10 p. c. sera alloué sur l'état de compte.

Termes de vente: Comptant 30 jours, moins 2 p. c. d'escompte; tous comptes réglés par acceptation ou remise, dans les 30 jours du 1er du mois suivant la vente.

Livraison: sans frais à bord des chars ou des bateaux à Montréal ou Québec.

**Clous à cheval "Peerless"**

Longueur . . . . .	Par lb.	Par boîte
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.

**Clous coupés**

Bonne demande.

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

**Fers à cheval**

Nous cotons f.o.b. à Montréal:

	No 2	No 1
	et plus	et plus
	grand	petit
Fers à neige . . . . .	le qrt 3.75	4.00
Léger et pesant . . . . .	le qrt 3.50	3.75
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.

Pour les Nos 0 et 1, les prix sont plus

élevés de 25c., soit \$9.25 pour neverslip en fer, et \$12.25 pour neverslip en acier.  
Neverslip crampons 5-16, le cent 2.40  
Neverslip crampons 3-8, le cent 2.40  
Neverslip crampons 7-16, le cent 2.40  
Neverslip crampons 1-2, le cent 2.60  
Neverslip crampons 9-16, le cent 4.75  
Neverslip crampons 5-8, le cent 4.20

**Chaines en fer**

On cote par 100 lbs.

3-16 No 6 . . . . .	6.00
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 . . . . .	3.20
7-8 . . . . .	3.20

Chaines à traits . . . . . esc. 45 p.c.  
Jack Chain en acier, simple et double . . . . . esc. 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. 45 p.c.

A diminuer 1-4c de la liste pour les détailliers.

**Vis à Bois**

Nous cotons les escomptes suivants sur la liste:

Tête plate, 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.  
Têtes rondes, 20 p.c.

**Rivets et Palatres**

Nous cotons:

Rivets en fer, noirs et étamés, 60 et 10 p. c.  
Palatres cuivre, 20 p. c.  
Extra 1c. par lb. sur rivets en fer, boîtes carton 1-2 lb.  
Rivets en cuivre 35 et 12 1-2 p. c. et boîtes de carton, 1c. extra par lb.

**Fanaux**

Nous cotons:

Cold Blast No 2 . . . . .	doz.	6.00
Wright No 3 . . . . .	doz.	8.00
Ordinaires . . . . .	doz.	3.75
Dashboard C. B. . . . .	doz.	4.00
No 0 . . . . .	doz.	7.00

Peints 50c. extra par doz.

**Tordeuses à linge**

Bonne demande.

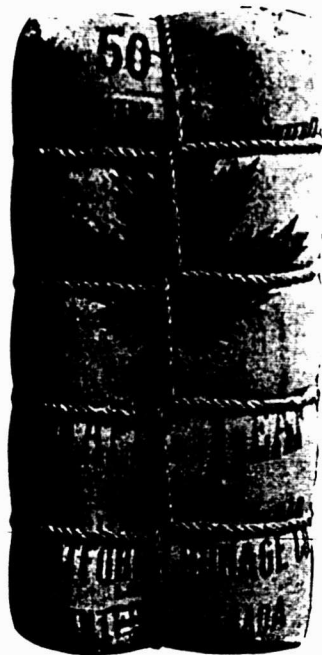
Nous cotons:

Royal Canadian . . . . .	la doz.	\$ 12.00
Colonial . . . . .	"	10.00
Safety . . . . .	"	12.00
E. Z. E. . . . .	"	10.00
Rapid . . . . .	"	10.00
Paragon . . . . .	"	10.00
Bicycle . . . . .	"	10.00

**Munitions**

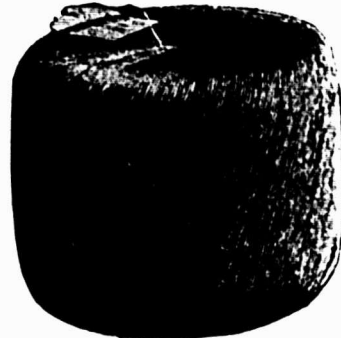
Caps BB Dom. le mille, 50 et 7 1/2  
Cartouches, Amer R. F. le mille, à p. et à balle, 30 et 5 p. c.  
Cartouches chargées amér., esc. 20 p. c. sur la liste.  
Cartouches vides amér., 10 p. c. d'avance sur la liste.

# Ficelle d'Engerbage de l'Espèce Correcte



**C** Par la qualité des matières.  
**O** Par chaque procédé de manufacture.  
**R** Par la longueur, l'uniformité et la force de la ficelle.  
**E** Par le sac qui la contient.  
**C** Par la corde utilisable, posée à la machine, employée pour attacher les ballots.  
**T** Chaque Once de Chaque Ballot est une Valeur Solide.  
**E** Quatre Marques — Quatre Longeurs — Toutes Garanties.

Gilt Edge—950 pieds, Pure Manila.  
 Gold Leaf—600 pieds, Manila.  
 Silver Leaf—550 pieds, Standard Manila.  
 Maple Leaf—500 pieds, Standard.



VALEUR LA PLUS GRANDE,  
 DONC  
 LA MEILLEURE A VENDRE.

Demandez Echantillons et Prix.

## Cordes et Cordages de Toutes Sortes

FAITS AU CANADA

**THE BRANTFORD CORDAGE COMPANY., LIMITED**  
 BRANTFORD, - - - - - CANADA.

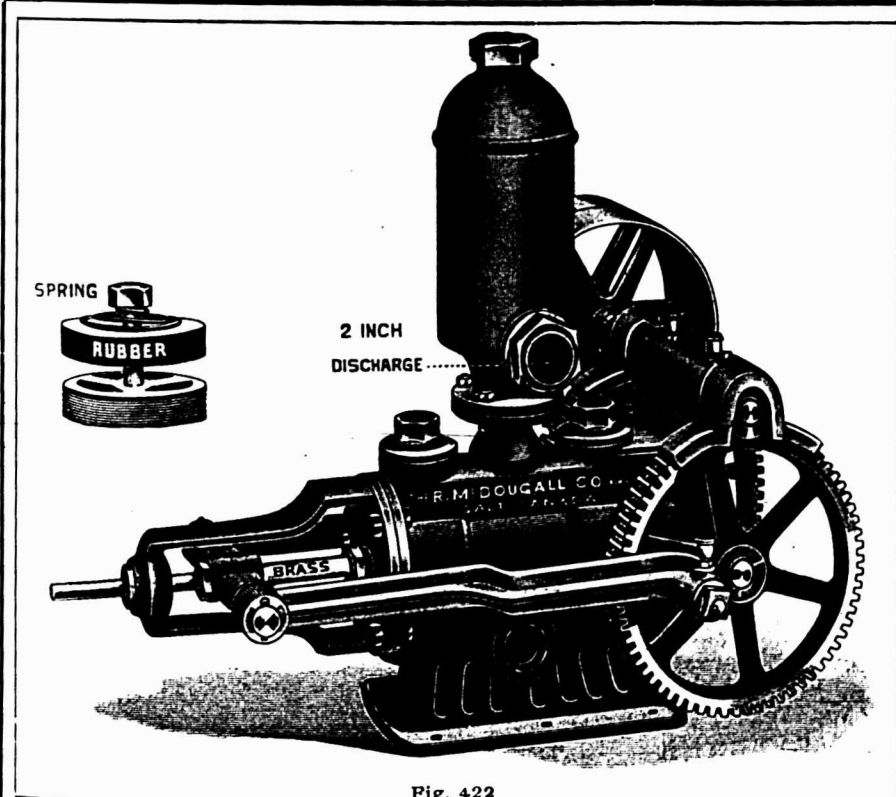


Fig. 422

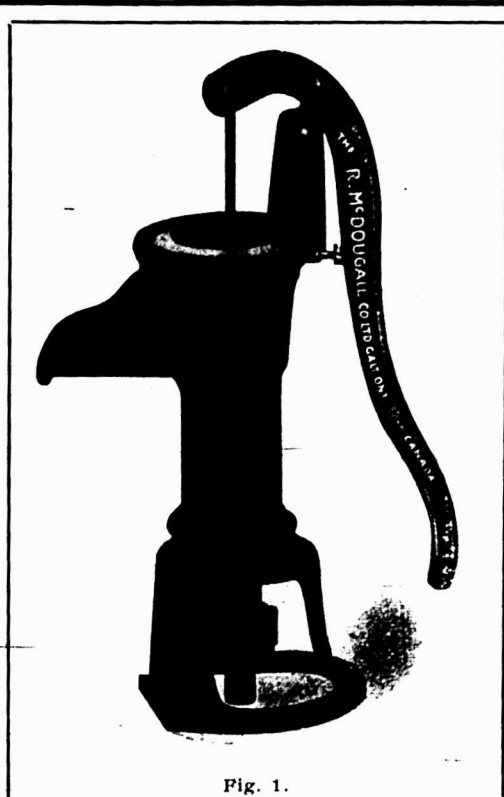


Fig. 1.

## TOUT CE QUE VOUS DESIREZ

Dans la ligne des Pompes, peut vous être fourni par nous car nous faisons des Pompes pour tous les usages. La pompe représentée par notre figure 422 convient pour l'emploi de la force motrice, et celle représentée par la figure 1 est la Pompe de la forme la plus simple. Nous avons une grande variété de pompes convenant à tous les usages, et toutes d'une qualité unique, "Aremacdec," qui est une garantie de valeur. Notre Catalogue explique la chose.

THE R. McDOUGALL CO, LIMITED, / / / GALT, CANADA.



Cartouches Amér. C. F. Sporting avance 10 p. c. sur la liste.  
 Cartouches amér. C. F. à balle et à plomb Prix net sur la liste.  
 Caps B. B. Amér. le mille. \$2.00.  
 Caps à Cartouches, No 1, 1-2, 2, 2 1-2, le mille, \$2.05.  
 Caps B.B. Dominion R. F. 60 et 2 1-2 p.c.  
 Cartouches Dominion C. F. 30 p. c.  
 Cartouches Dominion C. F. Sporting 20 et 5 pour cent.  
 C. F. Sporting, ajouter 5 p. c. à la liste.  
 Cartouches C. B. le mille 50 et 7 1-2 p.c.  
 Cartouches blanches Crown 25 et 5 p.c.  
 Cartouches chargées Crown 15 et 10 p.c.  
 Cartouches culvre 55 et 5 p. c.  
 Poudre noire 12 gauge le mille 15 et 10 p.c.  
 Poudre noire 10 gauge le mille 15 et 10 p.c.  
 Poudre blanche 12 gauge le mille 30 et 10 pour cent.  
 Caps à cartouches Dominion 25 p. c.

**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 12 1-2 p. c. sur la liste.

**METAUX**

**Antimoine**

Marché sans changement.

Nous cotons de 10 1-2 à 11c la livre.

**Fontes**

Nous cotons:  
 Carron No 1 . . . 0.00 25.50  
 Carron Spécial . . . 0.00 24.50  
 Carron No 3 . . . 0.00 22.75  
 Clarence No 3 . . . 0.00 21.50  
 Londonderry . . . 0.00 24.00  
 Middlesboro No 1 . . . 0.00 21.50  
 Middlesboro No 3 . . . 0.00 20.50  
 Summerlee No 1 . . . 0.00 25.50  
 Summerlee Spécial. . . 0.00 24.50  
 Summerlee Soft. . . 0.00 24.50

**Fer en barre**

Assez bonne demande.

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 1 1/2 à 2 pes. base 3.10  
 Feuillard épais No 10 base. . . 2.00

**Acier en barre**

Nous cotons net, 30 jours.  
 Acier doux . . base 100 lbs. 2.05 2.10  
 Acier à rivets . base 100 lbs. 2.15 2.20  
 Acier à disce . base 100 lbs. 2.05 2.10  
 Acier à bandage, base 100 lbs. 2.05 2.10  
 Acier à machine, base 100 lbs. 2.10 2.20  
 Acier à pince . base 100 lbs. 2.55 2.60  
 Acier à ressorts, base 100 lbs. 2.70 2.95

**Cuivre en lingots**

Nous cotons le cuivre en lingots de 14 1-2 à 15c. Le culvre en feuilles est coté à 30 cents.

**Etain en lingots**

On cote: de 34 à 34 1-2c.

**Plomb en lingots**

Les prix sont sans changement.  
 Nous cotons: \$4.00 à \$4.10.

**Zinc en lingots**

Nous cotons sans changement, de \$5.50 à \$5.75 les 100 livres.

**HUILES, PEINTURES ET VITRERIE**

**Huile de lin**

Marché faible. Nous baissions nos prix de 2 cents.

Nous cotons au gallon: huile bouillie, 56c. de 1 à 2 barils et 54c. pour 3 à 5 barils; huile crue 53c. de 1 à 2 barils et 51c. pour 4 à 5 barils.

**Essence de térébenthine**

Marché faible et prix plus bas de 5c. par rapport à nos cotes de la semaine précédente.

Nous cotons: au gallon, pour un baril, 69c.; de 2 barils à 4 barils, 68c.; et pour quantité moindre de 1 baril, 74c.

**Huile de loup-marin**

Nous cotons au gallon:  
 Huile extra raffinée. . . . (manque)  
 Huile paille. . . . 45c

**Blanc de plomb**

Marché faible et bonne demande.  
 Nous cotons:  
 Blanc de plomb pur. . . . 6.00 6.25  
 Blanc de plomb No 2. . . . 5.50 5.75  
 Blanc de plomb No 3. . . . 0.00 5.50  
 Blanc de plomb No 4. . . . 5.00 5.25

**Pitch**

Les prix sont sans changement.  
 Goudron dur . . . 100 lbs. 0.65

**Peintures préparées**

Forté demande.  
 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 . . . 0.08 0.09 1/2

**Verres à Vitres**

Des livraisons auront lieu la semaine prochaine avec l'arrivée des premiers steamers.

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. . . . 28 1/2c 28 1/2c  
 Kegs à arsenic. . . . 28 1/2c 28 1/2c  
 Drums de 50 et 100 lbs. 29 c 29 c  
 Drums de 25 lbs. . . . 29 1/2c 29 1/2c  
 Boîtes papier 1 lb. . . . 30 c 30 c  
 Boîtes fer-blanc, 1 lb. . . . 31 c 31 c  
 Boîtes papier, 1-2 lb. . . . 32 c 32 c  
 Boîtes fer-blanc, 1-2 lb. . . . 33 c 33 c

**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 \$35.00.

**Ciment**

Nous cotons par baril: ciment canadien, \$2.20 à \$2.30; ciment anglais, \$2.00 à \$2.05 et ciment belge, de \$1.60 à \$1.90.

**Câbles et cordages**

Nous cotons:  
 Best Manilla . . . base lb. 0.00 0.13 1/2  
 British Manilla . . . base lb. 0.00 0.10 1/2

Sisal. . . . base lb. 0.00 0.10  
 Lathyrn simple . . . base lb. 0.00 0.10  
 Lathyrn double . . . base lb. 0.00 0.10  
 Jute. . . . base lb. 0.00 0.10  
 Coton . . . . base lb. 0.00 0.10  
 Cordes à châssis . . . base lb. 0.00 0.10

**Ficelle d'engerbage**

Manilla, 650 pieds . . . lb. 0.11  
 Manilla, 600 pieds . . . lb. 0.11  
 Manilla, 550 pieds . . . lb. 0.09  
 Sisal, 500 pieds . . . lb. 0.08  
 Standard, 500 pieds . . . lb. 0.08  
 Par 5 tonnes, 1-8c. de moins. Par lot de char, 1-4c. de moins.

**Papiers de Construction**

Le prix du Jaune et Noir pesant est de 1.87 1/2 au lieu de \$2.00.

Nous cotons:  
 Jaune et noir pesant . . . 2.75  
 Jaune ordinaire. . . le rouleau 0.32  
 Noir ordinaire. . . le rouleau 0.40  
 Goudronné . . . les 100 lbs 2.00  
 Papier à tapis . . . les 100 lbs 2.75  
 Papier à cou. roul. . . 2 plis 0.90  
 Papier à cou. roul. . . 3 plis 1.15  
 Papier surprise roul. . . 15 lbs 0.50

**FERRAILLES**

Cuivre fort . . . 0.09 0.11  
 Cuivre mince ou fonds en culvre . . . 0.00 0.10  
 Lalton rouge fort . . . 0.00 0.11  
 Lalton jaune fort . . . 0.00 0.08  
 Lalton mince . . . 0.00 0.06  
 Plomb . . . 0.02 0.02  
 Zinc . . . 0.00 0.03

**Tonne**

Fer forgé No 1 . . . 0.00 12.00  
 Fer forgé No 2 . . . 0.0 0.00  
 Fer fondu et débris de machines . . . 0.00 14.00  
 Plaques de poêles . . . 0.00 12.00  
 Fontes et aciers malléables . . . 0.00 0.00  
 La lb  
 Vieilles claques . . . 0.00 0.00



PENDANT LA SEMAINE TERMINEE  
 LE 25 AVRIL 1908.

**MONTREAL-EST**

**Quartier Lafontaine**

Rue St André, Nos 672 et 674. Lot 1207-17, avec maison en pierre et bois sur terrain, 24 x 94, supr. 2256. Cyrille Lapointe et F. Ludger David; \$9,300 (71754).  
 Rue St-André, Nos 824 et 824A. Lot 1207-58, avec maison en bois et briques sur terrain, 24 x 94, supr. 2256. Théodore Sincennes à Olivier Racicot; \$2,525 (767).  
 Rue Visitation, Nos 226 à 228A. Lot dans le lot 1063, avec maison en bois sur terrain, 48 x 76, supr. 3642. M. J. Brette et uxor, à Marie Brien dit Brette, épouse de Basile Prévost; \$3,000 (71768).

Rue Sherbrooke Est, Nos 526 à 528. Lot 1165-9, avec maison en pierre et bois sur terrain, 25 x 114, supr. 2771. M. J. Lapointe et F. Ludger David; \$12,000 (71792).

Rue Ontario Est, Nos 337 à 343. Lot 1198-29 et 30, avec maison en briques sur terrain, 44 x 96 d'un côté et 103 d'un autre, supr. 4388. The Gross Real Estate Co.





POÊLES DE CUISINE

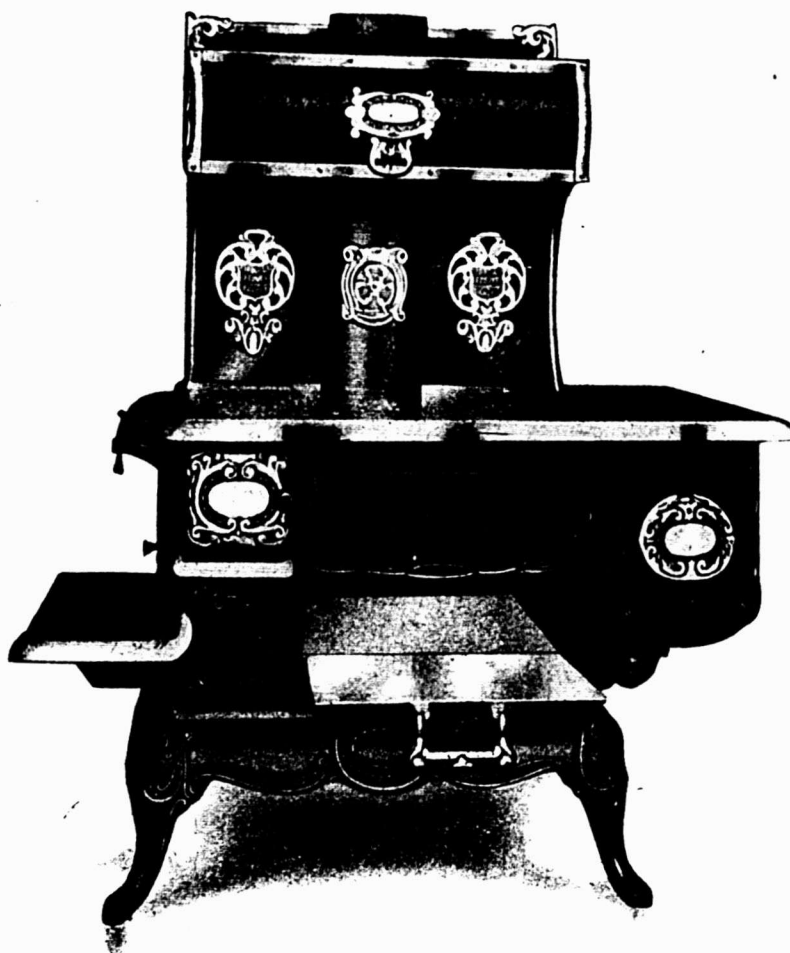


# Peerless Peninsular

On peut faire de gros profits en vendant les Poêles de Cuisine PEERLESS, parce qu'il n'y en a pas d'autres comme eux et qu'en conséquence, la concurrence est éliminée.

Les Poêles de Cuisine PEERLESS sont construits d'après le plan des Poêles de Cuisine en acier. Il n'y a pas un seul bon caractère de la construction des Poêles de Cuisine en acier qui ne figure dans le PEERLESS. Il a la Porte de Four à Bascule, le Réchaud à Clef, le Régistre de Four Ajustable et le Four Profond, qui ont rendu populaire le Poêle de Cuisine en acier.

Il est plaqué au nickel avec beaucoup de soin. Demandez notre Catalogue Français.



Manufacturés par . . .

## Clare Bros. & Co., Limited,

PRESTON, Ontario.



Représentant à Montréal :

F. P. DRAPER,

46 rue Waverley, Montréal, P.Q.

Représentant à Québec :

MECHANICS' SUPPLY CO.,

Québec, Que.





MAISON FONDEE EN 1840

# H. W. WILSON & CO., LTD.

SUCCESSIONS DE

H. A. WILSON & SONS

MANUFACTURIERS DES

## BALAIS "PANSY"

AINSI QUE DE

### BROSSES, ARTICLES EN BOIS ET PANIERS

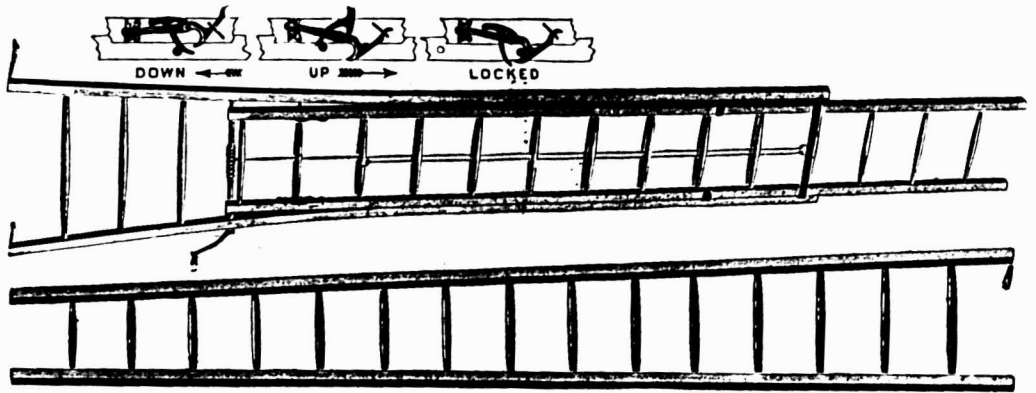
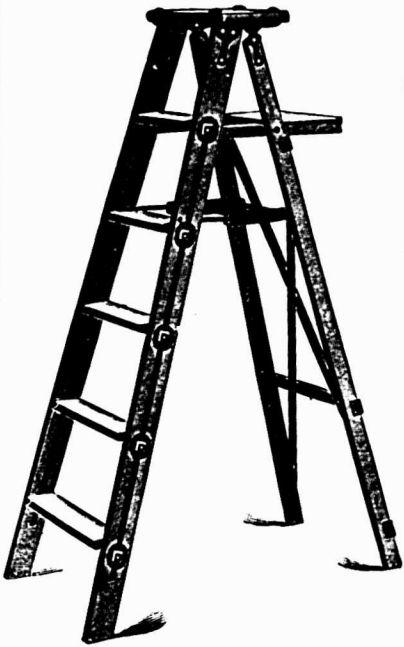
DEMANDEZ LA LISTE ILLUSTRÉE

# H. W. WILSON & CO., LIMITED

Bureau:  
92 ADELAIDE ST. W.

## TORONTO

Manufacture :  
15, 17, 19, 21 JARVIS ST.

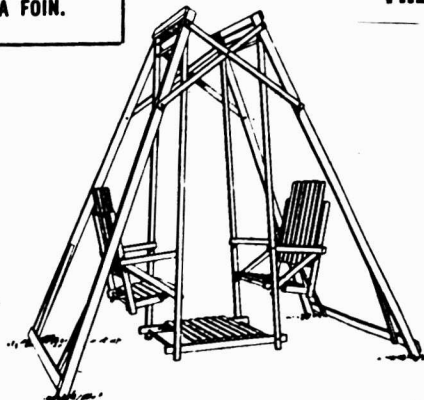
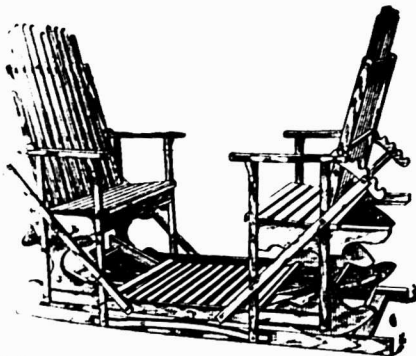


NOUS  
manufacturons  
aussi l'article le  
plus nouveau en  
- ELINCUES -  
et  
TRANSPORTEURS  
À FOIN.

### AUX MARCHANDS DU CANADA

Ces vignettes ne représentent qu'un petit nombre des nombreux genres que nous manufacturons  
Avant de placer votre ordre du Printemps, demandez notre Catalogue et nos Prix. Dans l'attente de vos commandes, nous sommes  
Vos tout dévoués,

**THE STRATFORD MFG. CO., LIMITED.**  
STRATFORD, Ont.



EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"



5600. Zéphirin Arcand à Wilfrid Arcand. Pas de prix donné (144375.)

Rue St-Laurent, No 1329 à 1337. Lot 371-1, avec maison en pierre et brique; terrain 40.60 de front 40.50 en arrière x 73.70. Marie Louise Fortin à Armand G. de Tonnancourt; \$12,500 (144478.)

#### Quartier Ste-Marie

Rue Amity. Lot 171-73, pt 171-44; terrain, supr. 2317 vacant. Clara Juneau à la Cité de Montréal; \$1,000 (144254.)

Rue Holt. Lot 172-2257; terrain 24 x 90, supr. 2160 vacant. The Rosemount Land and Improvement Co. à Edmond Ducharme; \$250 (144271.)

Rue St-Jérôme. Lots 172-617 et 618; terrain, 24 x 90, supr. 2160; 1 do 25 x 90, supr. 2250 chacun vacant. The Rosemount Land & Improvement Co. à Amédée Lafortune; \$400 (144272.)

6ième avenue. Lot 172-2240; terrain 25 x 78, supr. 1950 vacant. The Rosemount Land & Improvement Co. à The Ideal Savings Loan & Land Co.; \$175 (144273.)

Rue Frontenac, Nos 270 et 270a. Lot 166-502, avec maison en bois; terrain, 22 x 80, supr. 1760. Kajetan Reinkiewicz à Hélène Tétu, épouse de Chs Lebouthillier; \$400 (144318.)

3ième avenue. Lot 172-1373 et 1374; terrain, supr. 1950 chacun vacant. Raoul Guilbault à Marie Louise Guilbault, veuve de Louis Chevalier; \$350 (144353.)

Rue Holt. Lot 172-2412; terrain, 25 x 90, supr. 2250 vacant. Barnabé Rhéaume à Stephen Vallée; \$360 (144468.)

#### Ville St-Louis

Rue St-Urbain. Lot 11-634, avec maison en pierre et brique; terrain, 50 x 100. Ladislav Hébert à Chéri Hébert; \$10,000 (144,250.)

Rue St-Laurent. Lot 114, avec maison en brique; terrain, 33.6-3-4 x 83.1-1-2, supr. 2789. Geo. H. Labbé à Pascal Cyr; \$3,850 (Promesse de vente) (144275.)

Rue Casgrain. Lot 10-681 et 682; 2 terrains, 25 x 76, supr. 1900 chacun vacant. Hon. Louis Beaubien à Gilbert Vigaud; \$384 (144282.)

Rue Clark. Lot 11-375, 376 et 377; 3 terrains, 55 x 84 chacun vacant. Jules Duc à Geo. Alf. Vandry; pas de prix donné (144288.)

Rue Esplanade. Lot 1-2 N. 11-855; terrain, 25 x 88 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Marie Jos. Tancrede Trudel; \$396.39 (144292.)

Rue Esplanade, Nos 631 à 633a. Lot 14-269, avec maison en brique; terrain, 25 x 110; Honorius Corbell à George Hoult; \$7,000 (144343.)

Rue Fairmont. Lot 12-2-101; terrain x 25 x 85 vacant. Antoinette Crevier à Gustave Dumont; \$750 (144334.)

Rue St-Urbain. Droits dans le lot 1-2 S. 11-644; terrain, 25 x 100 vacant; Marie Blanche Lalonde à Jules Lalonde, son père; \$150 (144366.)

Rue de Gaspé, No 731. Lot 10-1726, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 72. Stanislas Chalfoux à Siméon Goulet; \$1075 (144371.)

Ave du Parc. Lot 1-2 S. 12-17-8; terrain 25 x 110, supr. 2750 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. au Rév. Albert Dufour; \$650 (144383.)

Rue Esplanade. Lot 1-2 N. 11-927; terrain, 25 x 88.2 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Wm Fred. Lewis; \$300 (144415.)

Rue St-Urbain. Lot 1-2 S. 11-466; terrain 25 x 100 vacant. Arthur Mercier à Marguerite Labelle, épouse de Delphis A. Beaulieu; \$775 (144438.)

Rue Suzanne. Lot 10-2068, avec maison en bois et brique; terrain, 23 x 85.

Ferdinand Montbleau à Samuel Hobson; \$1,600 (144439.)

#### Westmount

Ave Chesterfield. Lot 208-24a-3 208-25a-1, avec maison en pierre et brique; terrain 32.2 de front, 32.3 en arrière supr. 3667. Wm John White à Francis Clement Reynolds; \$7,500 (144329.)

Ave Lansdowne. Lot 220-87, pt S. E. 220-88; terrain 50 x 133; 1 do 18 x 133 chacun vacant. Thomas Ware à James Barn Scott; \$4,029 (144457.)

#### De Lorimier

Rue des Erables. Lot 161-172; terrain 25 x 96, supr. 2400 vacant. The Ideal Savings Loan & Land Co. à Dionosio Gigliotti; \$361.65 (144328.)

Rue Marie-Anne. Lot 90 et 91, avec maison en bois, pierre et brique; 2 terrains, 25 x 97.6. Oslas Lamoureux à Joseph Trudeau; \$17500 (144408.)

Rue St-Jérôme. Lot 161-445; terrain 22 x 90, supr. 1980 vacant. The Ideal Savings Loan & Land Co. à Sarah Workman; \$350 (144483.)

Ave de Lorimier. Lot 152-125-4, avec maison en bois, pierre et brique; terrain, 25 x 50. J. A. A. Bélanger à Theode Dupras; \$13,000 (144482.)

#### Maisonnette

Rue Ontario, Nos 235 à 245. Lots 3-349 et 350, avec maison en brique; terrain, 53 x 100. Octave et Louis Sarrazin à Alphonse Lalonde; \$6,800 (144306.)

Rue Lafontaine. Lots 1-59 et 60, avec maison en bois et brique; terrain, 50 x 100. Delphis Lespérance à Théode Gauthier; \$2,100 (144307.)

Rue Ontario. Lot 18-151, avec maison en pierre et brique; terrain, 27.3 de front 13.9 en arrière x 110 supr. 2255. Armand G. de Tonnancourt à Marie Louise Fortin; \$4,850 (144479.)

#### Côte Saint-Paul

Ave Galt. Lot pt. N.-O. 3980, avec maison en bois; terrain, 20 x 75. J. B. Barbeau à J. B. Roy; \$1,475 (144308.)

Rue Aqueduc. Lot 3407-212; terrain, 25 x 131 vacant. La succession Daniel Hadley à Louis Chabot; \$140 (144332.)

Rue Aqueduc. Lot 3407-212; terrain, 25 x 131 vacant. Louis Chabot à Josephat Bélanger; \$325 (144333.)

Ave Workman. Lot 3427; terrain, 40 x 90, vacant. John McLorie au Rév. Henry Gomery; pas de prix donné (144376.)

Rue Davidson. Droit de réméré dans le lot 3912-273, avec maison en brique; terrain, 25 x 119. Narcisse Dupont à Félix Sévigny; \$3,200 (144436.)

#### Verdun

Rue Bond. Lot 3405-891, 892 et 893; terrain, 75 x 95 d'un côté et 103.3 de l'autre supr. 7,433 vacant. La succession Daniel Hadley à Eugénie Roy, épouse de Ls. G. H. Archambault; \$675 (144293.)

Rue Gertrude. Lot 1-2 S.-E. 3406-113; terrain, 25 x 52.6 vacant. Eugénie Van Nieuvenhuysse à Abel Mallot; \$175 (144,352.)

Rue Wellington. Lot 3406-48; terrain, 25 x 105 supr. 2,625 vacant. Catherine Dow Vve de Sir Jos. Hickson à Jos. Ernest Alain; \$446.25 (144402.)

Rue Ethel, Nos 156 et 158. Lot 3405-206, 1-2 S. O. 3405-205, avec maison en bois et brique; terrain, 37.6 x 112.6. Jos. Alfred Aquila Leclair à Joseph Valliquette; \$2,200 (144404.)

Rue Ethel Nos 156 et 158. Lot 3405-206, 1-2 S.-O. 3405-205, avec maison en bois et brique; terrain, 37.6 x 112.6. Joseph Valliquette à Maurice Gabias; \$2,200 (144405.)

Rue Bond. Lot 3405-889; terrain, 25 x 105 vacant. La succession Daniel Hadley à Napoléon Hébert; \$240 (144312.)

Rue Bannantyne. Lot 3405-639; terrain, 2 terrains, 25 x 112.6 chacun vacant. La succession Daniel Hadley à Elizabeth Lin; \$500 (144412.)

Ave Church. Lot 3405-321 et 322; terrain, 25 x 114 chacun vacant. La succession Daniel Hadley à Jos. H. Gareau; \$750 (144414.)

#### N.-D. de Grâce

Ave Melrose. Lots 174-145, 146 et 147; terrain, 75 x 95 vacant. James Armstrong et J. J. Cook à Wm. Richard Flinn; \$450 (144413.)

Rue Sherbrooke. Lot 174-364; terrain supr. 3,325 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Henri J. Herbert et Herbert Whitehead; \$500 (144,416.)

Lots 189-45, 46, 87, 125, 126, 149, 150, 167, 168, 182, 194, 195, 208, 209, 220, 227, 240, 241, 250, 270, 285, 286, 293, 294 avec maison, etc., 1-2 indivise 189-36, 1-8 indivis 189-133, 134, 255 et 256. Apolline Descarle à Ulysse Louis Chopin; pas de prix donné (144455.)

#### Westmount Plateau

Ave du Plateau. Lot 179-234; terrain, 25 x 90 vacant. Dandurand, Brodeur et Boyer à Emma Price, épouse de Wm Morgan; \$350 (144330.)

Ave Plateau. Lot 179-233; terrain, 25 x 90 vacant. Dandurand, Brodeur & Boyer à May Morgan; \$350 (144331.)

#### Montréal-Ouest

Ave Westminster. Lot 140-149, avec maison en brique; terrain, 50 x 90. Benjamin John Wray à Georges Hy Horsfall; \$4,200 (144377.)

#### Maplewood

Ave Maplewood. Lot 28-89, 90, 28-68, 19 et 20; 2 terrains, 25 x 110 chacun vacant. Arthur Nadeau à Maggie O'Connor; \$1,100 (144247.)

Ave Maplewood, No 7. Lots, 28 x 252, 353, 28-323-26-27, avec maison en bois; terrain, 50 x 110. Victor Morin à Ernest Drinkwater; \$2,400 (144342.)

Ave Maplewood, No 1. Lot 28-258 à 261, 28-255-1 et 2, avec maison en bois; 4 terrains, 25 x 110 chacun. Gérard Terroux & Cie à Peter Murphy; \$4,100 (144453.)

#### Côte des Neiges

Ave Marchmont. Lot 152-46, avec maison en bois; terrain, 50 x 150. Elizabeth M. Cass, épouse de John R. McCann, à Norman Malcolm McLeod; \$2,600 (144,256.)

Chemin Bellingham. Lot 32-12; terrain, 40 de front 41.9 en arrière x 97, supr. 2022 vacant. Harry Cuthbert Lane à Albert Thos. Lane; \$993 (144370.)

Rue Lacombe. Lot 27-144 et 145; terrain, 25 x 100-chacun vacant. The Northmount Land Co à Reginald Dade Coveney Allen; \$500 (144473.)

#### Petite Côte

Ave Papineau. Lot 211-166, 1-2 N. O. 211-165; terrain, 30 x 57 vacant. Wm Ross à J. Bte Dessireault; \$135 (144281.)

Ave Papineau. Lot 211-164, 1-2 S. O. 211-165; terrain, 30 x 57 vacant. Wm G. Ross à Cléophas Dessireault; \$135 (144281.)

#### Sault-aux-Récollets

Lot 291-16, avec maison en bois. Horace Meunier dit Lagacé à Léger Guilbault; \$700 (144263.)

Rue du Collège. Lots 292-139a et 140;





# Argent Facile

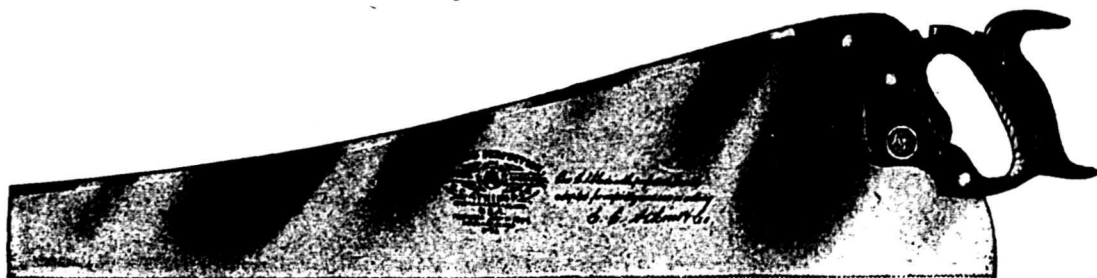
## Essayez

C'est très bien de vendre d'autres Scies, s'il le faut—si quelque client parcimonieux, qui ne voit pas plus loin que le bout de son nez insiste pour avoir une scie à bon marché. Mais la plus grande partie de votre clientèle apprécie les bons outils et vous paiera davantage pour une

### SCIE SILVER STEEL ATKINS

Il ne faudra pas plus de trente-sept mots pour faire votre profit supplémentaire. Dites à vos clients : "Voici la scie à bon marché—mais ne vaut-il pas mieux payer un peu plus pour une scie Atkins, éviter un affilage et un ajustement fréquents, et rendre votre travail aisé toute la journée—tous les jours? "Argent rendu, si cela n'est pas vrai."

**D'autres marchands le font, pourquoi pas vous?  
Cela est facile et profitable.**



Voici notre No. 53. Il est aussi bon qu'il paraît.

**"Nous vous aidons à vendre."**

Assistance pour la vente personnelle, directe et indirecte, plus précieuse, que celle que toute autre personne pourra ou voudra vous donner.

Vous vous attendez à vendre, quelque jour des Scies Silver Steel Atkins.

Pourquoi ne pas commencer maintenant—aujourd'hui? Ecrivez à vos Marchands de Gros, à notre Succursale la plus rapprochée, ou à notre Bureau Principal.

## E. C. ATKINS & CO., Inc.

THE SILVER STEEL SAW PEOPLE

Quartiers Généraux: --- --- --- HAMILTON, ONT.

2 terrains, 50 x 100 chacun, vacant. Horm. Meunier et Geo. Vandelas à Camille Pichette; pas de prix donné (144,362.)

#### Saint-Laurent

Lot 581-1 à 127, Sault-au-Récollet, lots 125-1 à 3, 6 à 11, 126-1 à 18, 21 à 25, 28 à 50 pt S.-E. 126, St-Laurent, lots 25-1 à 30. Ed. Gohier à la Cie des Boulevards de l'Île de Montréal; \$55,000 (144255.)

Lot 203, pt. 200, avec maison, etc.; terrain, spr. 57 arpents. Ernest Goyer, fils de Moïse à David A. Lafortune; \$7,000 (144356.)

Lot 44-81 et 82. Laporte, Martin & Cie, Ltée, à Daniel Plouffe; \$3,700 (144472.)

#### Lachine

Lot 940-235; terrain 6,800. John Fair à Octavie Bélanger; \$725 (144279.)

Lot 916-18; terrain, 50 x 120. Gédéon Forest à Edouard Cholette; \$110 (144,301.)

Lot 875-20. Jos. C. Descary à Louis Amédée Quesnel; \$175 (144325.)

Lot 753-226 et 227; terrain, 50 x 76, vacant. James Armstrong et J. J. Cook à Alfred Beaudoin; \$240.68 (144417.)

18ème Avenue. Lot 293-383. Noé Brazeau à Arthur Ouellette; \$525 (144435.)

#### Pointe-aux-Trembles

Lot pt. 156, avec maison en bois; terrain, 23.9 x 76.9. Amédée Lecours et uxur à Hector McDuff; \$900 (144259.)

Lot pt 235; terrain 50 x 50 vacant. Médéric Archambault à Pacifique Ludger Rlopelle; \$150 (144310.)

Lot pt 234, avec maison, etc.; terrain, 105 x 152 d'un côté et 204 de l'autre. Narcisse Beauchamp à Arthur Léveillé; \$5,300 (144311.)

Lot 149, avec maison en bois; terrain, supr 3058. Philippe Beauchamp à Louis Beauchamp; \$1,450 (144334.)

#### Pointe-Claire

Ave Woodland. Lot 7-30; terrain 66 x irrég. vacant. Henry J. Mudge à Frédéric Lefebvre; \$250 (144410.)

#### Sainte-Geneviève

Lot 68. Le Shérif de Montréal à Daniel Ladouceur; \$2,500 (144305.)

Droits dans le lot 41. Euclide Libersant à Félix Plouffe; \$200 (144393.)

Lot 6. La succession Adélaïde Leroux à Gatien Claude, jr.; \$250 (144394.)

#### Ile Bizard

Lot 10. Magloire Brayer dit St-Pierre à Urgel Lauzon; \$678 (144392.)

#### Sainte-Anne de Bellevue

Lot 195-28. Patrick Brunet et al à Joseph Brunet; \$400 (144464.)

Voici les totaux des prix de ventes par quartiers

Lafontaine	\$34,925.00
Papineau	4,200.00
St Jacques	9,250.00
St-Laurent	11,700.00
St-Louis	14,603.75
St-André	18,150.00
Ste-Anne	2,500.00
St-George	6,300.00
St-Joseph	13,900.00
Duvernay	6,100.00
Hochelaga	27,394.74
St-Denis	28,306.92
St-Henri	15,365.32
St-Jean-Baptiste	21,500.00
Ste-Marie	2,935.00
Ville St-Louis	26,930.39
Westmount	11,529.00
De Lorimier	31,211.65
Maisonnette	13,750.00
Côte St-Paul	5,140.00

Verdun	7,186.25
Notre-Dame de Grâces	1,300.00
Westmount Plateau	700.00
Montréal Ouest	4,200.00
Maplewood	7,600.00
Côte des Neiges	4,093.00
Petite Côte	270.00
<hr/>	
	\$331,041.02

#### Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants:

Rue St-Laurent, quartier St-Laurent, \$1.06 le pied.

Ave des Pins, quartier St-André, \$1.00 le pied.

Rue Hogan, quartier Hochelaga, 12 3/4 c. le pied.

Rue Bercy, quartier Hochelaga, 12c. le pied.

Rue Davidson, quartier Hochelaga, 12 2/3 c. le pied.

Rue Forsyth, quartier Hochelaga, 23c. le pied.

Ave Christophe Colomb, quartier St-Denis, 33c. le pied.

Rue Bréboeuf, quartier St-Denis, 30c. le pied.

Rue Huntley, quartier St-Denis, 14c. le pied.

Rue St-Antoine, quartier St-Henri, 17c. le pied.

Rue Richelieu, quartier St-Denis 47c. le pied.

Rue Holt, quartier Ste-Marie, 11 1/2 c. le pied.

Rue Casgrain, Ville St-Louis, 10c. le pied.

Rue Fairmont, Ville St-Louis, 11c. le pied.

Ave du Parc, Ville St-Louis, 23c. le pied.

Rue St-Urbain, Ville St-Louis, 31c. le pied.

Rue des Erables, De Lorimier, 15c. le pied.

Rue St-Jérôme, De Lorimier, 17c. le pied.

#### VENTES ENREGISTRÉES DANS LE COMTE DE CHAMBLAY

POUR LA SEMAINE FINISSANT LE 25 AVRIL 1908.

#### Paroisse de Longueuil

Le lot 109, une terre sans bâtisses, 21 perches x 28 arpents. Alexis Lamarre fils Touss. à Edmond Gravel; \$2,666.67 (34378.)

#### Ville St-Lambert

Le lot 259-163, terrain vacant. Dame Elizabeth E. Blanchard, veuve de feu Eugène M. Copeland à Louis Benjamin Capeland; \$1 et autres considérations (34382.)

#### Ville de Longueuil

Le lot 298, avec maison en bois, 30 x 130. Louis Geoffrion à Bernard Daniels; \$1,500 (34379.)

Les tôles galvanisées de la marque "Comet" de Gilbertson peuvent avoir des rivales; mais, pour la facilité du travail, il n'en est aucune qui leur soit supérieure. Parfaitement souples, unies et galvanisées, les plombiers qui les emploient les demandent toujours, quand ils s'en sont une fois servis. Les marchands qui fournissent les plombiers devraient toujours avoir en stock les tôles de la marque "Comet".



#### PROVINCE DE QUEBEC

#### Cessions

Foster—Rhicard, C. E., hôtel. Montréal—Mitchell, E. M., hôtel.

#### Curateurs

Beauceville Ouest—Lefalvre & Taschereau à P. C. Fortin, mag. gén. Montréal—Desmarteau, Alex. à Alexandre Bernard, agent. Blodeau, F.-X. à W. Monette, maîtres charretiers.

#### Décès

Montréal—J. H. Wood, de J. H. Wood & Son, contracteurs.

#### Dissolutions de Sociétés

D'Israël—Comtois & Lacourse, boulangers. Montréal—Barrett, John & Bro., agents mfrs. Adamson & Sparrow, architectes. Québec—Marois, A. et Cie, maçons.

#### En Difficultés

Montréal—Favreau, Ephrem, restaurant. Bernard & Laporte, vins à commission. The Canadian United Milling Co., Ltd. Shawanegan Falls—Leduc, Jules, tailleur.

#### Fonds à Vendre

Cartierville—Roy, L. E., hôtel. Laprairie—Viau, Mde Aug., hôtel. Montréal—Deery, Thos., marchand de volailles. Luttrell, Jas. & Co., confiseurs. Ste-Anastasia—Landry, J. P., marchand.

#### Fonds Vendus

Fraserville—Peltier, Nap., mag. gén. Grand-Mère—Petitcherc & Baril, fruits sèches. Hull—Dugnay, J. M., fruits. Lorette—Savard, Wilfrid, mag. gén. Montréal—Shedrick Rigby Co., instruments électriques. Montréal (Maisonnette)—Vézina, P., Cie, meubles. St-Guillaume d'Upton—Maher, E., modistes.

#### Incendies

Châteauguay Bassin—Sampson, H., hôtel, ass. Ste-Flavie Station—Landry, A. C., mag. gén., ass.

#### Nouveaux Etablissements

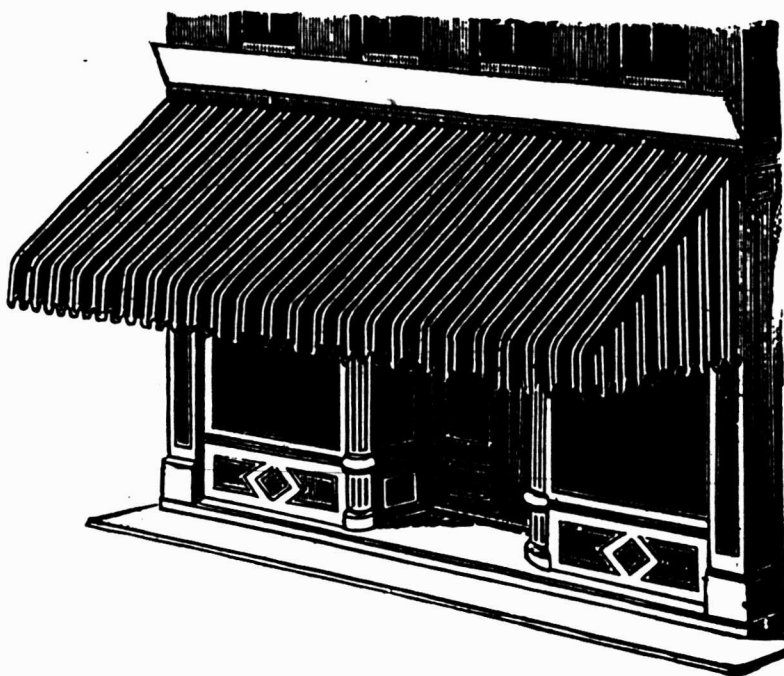
Arthabaska—Leblanc, Taschereau & Co., imprimeurs. D. Leblanc, Ed. Gaudreau et J. F. Taschereau. D'Israël—Comtois & Lavertue, boulangers. Désiré Comtois et Edouard Lavertue. Magog—Hamel & Leduc, plombiers. Dorius Hamel et Ovide Leduc. Montréal—Bélanger, L. R. & Bros., mfrs. Mde Ls Romua'd Bélanger. Hubbs & Howe Co. Montague St. K. by, agent en chef. The Nineteen Hundred Washer. Norton Blakey, gérant. The Colonial Coal Co., bois. Joseph Conrad Choquette, Hector Choquette et Aimé Lafrenière. Daoust, O. et Cie, plombiers. Mde Ls car Daoust. The Delta Specialty Co., agents mfrs. Chas. S. Webb. Demers, L. D., peintre. Ls David, mers.

# The Tobin Tent Awning and Tarpaulin Co.

Manufacturiers d'Auvents, de Tentes et de Couvertures Imperméables pour Chevaux et Voitures; et Agents pour Birkmyres Waterproof Flax Canvas.

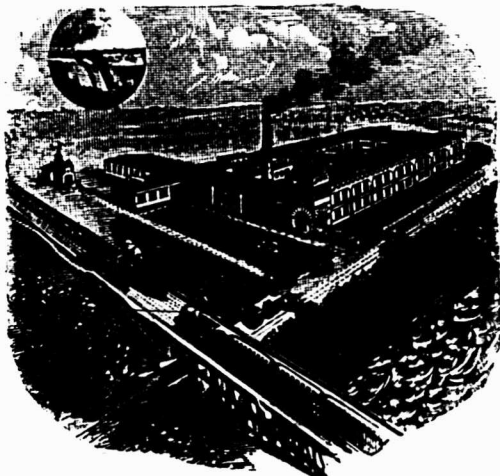
Agents pour la Vente  
des Produits de la

**GOUROCK  
ROPEWORK  
EXPORT  
CO.**



Nous avons  
agencé plusieurs  
des plus  
beaux magasins  
de la rue  
Ste-Catherine  
à Montréal.

69 à 73, 3ème Avenue, OTTAWA, Ont.



# 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 en Gros du Canada.

DEMANDEZ LE CATALOGUE ILLUSTRÉ.

Gauthier, J. A. et Cie, plombiers. Jos. Henri Gauthier.  
 Lépine, François et Cie, plombiers. Mde François Lépine.  
 Méloche, Mde Valérie, épicière. Mde Jos. Bériault.  
 Miele, Adolfo, mchd. Adolfo Miele.  
 The New York Plate Glass Ins. Co. Geo. La LeBeau, gérant.  
 Papineau, Art. & Co., laitiers. Mde Arthur Papineau.  
 Paquette, T. & Co., peintres. Mde Téléphore Paquette.  
 Paradis & Boisvert, mfrs de coffres fort. Pierre Paradis et Joseph Auste Boisvert.  
 Partridge, W. W., merceries.  
 Prieur, Jos. Nap., fruits. Jos. Nap. Prieur.  
 Roslyn House, café. Mde Jas. Dufferin Thomson.  
 Stewart, J. W. & Co., agents mfrs. John Alexander Stewart.  
 Montréal (St-Louis)—Cyr, Paschal & Co., plâtriers. Mde Paschal Cyr.  
 Québec—Auclair, C. & Frère, mfrs balaïs.  
 Blouin & Julien, cuir.  
 St-Hyacinthe—Beauchemin, Mde J. B. et Cie, modistes. Jeanne Françoise Beauchemin, fileuse.  
 Bourgeois, S. et Cie (Inc.), ferronnerie en gros et détail.  
 St. John—Latour & Dupuis, Ltd., bois.  
 Warwick—The Warwick Gloves, Mitt & Shoe Co. G. A. Drouin, Ad. Haril, J. E. Tessier, P. J. Kérouac, A. Béliveau et A. Méthot.  
 Waterloo—Miller & Best, voitures. Alvin C. Miller et Frank Best.

**Nouvelles Incorporations**

Chicoutimi—La Cie Hydraulique du Saguenay.  
 Québec—The American Model Laundry Co.

**PROVINCE D'ONTARIO**

**Cessions**

Deux Rivières—Beauchamp, Henry, mag. gén.  
 Muncey—Tyler, Frank, mag. gén.  
 Parry Sound—Haddad, C. & J., mag. gén.

**Fonds à Vendre**

St-Onge—St-Onge, Jos., mag. gén.

**Fonds Vendus**

Cobalt—Daber, M. & Bros., mag. gén.

**MANITOBA, ALBERTA ET SASKATCHEWAN**

**Cessations de Commerce**

Nesbitt—Sharp & Barrager, mag. gén. Geo. B. Barrager succède.

**PROVINCE DE QUEBEC**

**COUR SUPERIEURE**

**ACTIONS**

Défendeurs	Demandeurs	Montants
<b>Alexandria, Ont.</b>		
Argyll Motors, Ltd. (The)	Brit. & French Motor Car Co.	2e cl
<b>Black Lake Village</b>		
Weinsrien, L.	Chs L. Friedman et al.	203

<b>Boul. Saint-Paul</b>		
Laframboise, Placide	J. F. Lacasse	266
<b>Cobalt, Ont.</b>		
McDonald, A. et al.	Semi Ready Ltd.	517
<b>L'Epiphanie</b>		
Laviolette, O. et al.	De M. A. de Lorimier	1e cl.
<b>Maisonneuve</b>		
Audette, Henri	H. Lambert	5000
Demers, De P.	C. A. Goyette	4e cl.
Malouin, J. A.	E. L. Baugh	167
<b>Montréal</b>		
Bodenweiser, A.	Scheyer Hoglund Co.	4e cl.
Bodenweiser, A.	Robert Reid	200
Cook, W. A.	Wm. McNally	212
C. P. R.	S. Buczek	1e cl.
Clyde, B.	H. Russell	182
Can. Northern Ry.	John T. Bush	2e cl.
Chartrand & Turgeon	és-qual. et al.	15250
Can. United Millinery Co., Ltd.	Lachute Shuttle Co.	329
C. P. R.	J. B. Hutchins	5000
Colman, Phillas	De A Lachapelle	2e cl
Cité de Montréal	Boris Brialofsky	2000
Champagne, J. A.	A. Mignault et al.	10000
Corp. du Village De Lorimier et al.	S. Désy	4e cl.
Cocfin, T.	Can. Flax Fibre Co., Ltd.	1e cl.
Can. Northern Quebec Ry.	S. P. Leet és-qual.	21110
Can. Northern Quebec Ry.	S. Leet és-qual.	1130
C. P. R.	F Courso	15617
Cité de Mtl	De Célma Guy	375
Canada Children's Wear Mfg. Co.	Gust. Vorsteber	450
Dupuis, Wm.	Z. Coupal et al.	2e cl.
Décarie, R. et al.	U. A. Denis	329
Demers, R. J. et al.	De P. Archambault	1092
Dom. Mutual Fire Ins. Co., Ltd.	Standard Mut. Fire Ins. Co.	7035
Daoust, Olivier	De Caroline Cox-Boucher	2e cl.
Durotte, Frs	Miss E. Morris	250
Folsy, François	E. Bériault	372
Fyfe, Robert	J. Z. Resther és-qual.	150
Gagnon, Adélard	De A. Conway	2e cl.
Godfield, M.	Thos. Moodie	337
G. T. R.	De C. Lafredo	10000
Houle, Pierre	Watson, Foster Co., Ltd.	4e cl.
Houle, A. et al.	De V. Gauthier	120
Jordan, Jas.	A. H. Speak	200
Kelly, Jas.	Gold Metal Furn. Mfg. Co., Ltd.	2e cl.
Lemaire, Elzéar	J. B. Allaire	340
Longtin, Siméon	Lamontagne, Ltd.	103
M. L. H. & P. Co.	Melle Mary L. Mossy	1e cl.
Martineau, Nap.	H. Pigeon	325
Mauchison, Wm. A.	De C. Blanchard	3e cl.
Masse, Oswald	F. Fernet	215
McIntosh Co., Ltd.	Allan De Rese Ellis	5000
Martineau, Nap.	J. O. Renaud	374
Mtl Jobbing Co.	De Pearl L. Ship et vir.	729
Oriental Tobacco Co.	Jos. Karbage	2e cl.
Rhéaume, Jérémie	J. B. McColl	111
State & Co., A. T.	J. B Dagenais	4e cl.
Trudel, J. Arthur	A. Bastien	116
West, De M. E.	S. Arnovitz	255
White, Chas. H.	Lamontagne, Ltd.	1444
Wovenden, Alf. M.	Eva Perkins	2e cl.

**St-Louis**

Poitras, René . . . F. Boisv.  
 State & Co., A. T. . . John War  
 son

**Verdun**

Boucher, Nap. . . . G. Boisv.

**Vlauville**

Normandeau, Jos. . . A. Orsali et al.

**COUR SUPERIEURE**

**JUGEMENTS RENDUS**

Défendeurs	Demandeurs	Mts
<b>Bradford, Ang.</b>		
Hill, Creven & Hay Co.	A. Sommer	45.

**Lachine**

Norton, H. J. . . . D. Bouchard

**Montréal**

Axman Bros.	De S. Oletzki et al.	20.
Amesse, Succ. Pascal Co., Ltd.	A. C. Leslie	120
Bailey, Harry	Geo. Grace	250
C. P. R.	Jos. Renaud	25
Gonley, Dominique	A. Benoit	100
Kushner, A.	Fk. Savignac et al.	100
Lebeau, Olivier	Henry J. Elliott et al.	207
Lefebvre, Théodule	E. Pélessier Co.	145
Larocque, Henri	Flavien Côté	200
Lefebvre, T.	E. Pélessier et al.	145
Périard, A. L.	E. Campbell Wheeler et al.	202
Prendergast, H. W.	E. G. Gna-dinger et al.	20
Périard, A. J.	F. Campbell Wheeler et al.	202
White Star Steam Laundry	De H. Myers et al.	

**New Castle, N. B.**

Morrison, Donald . . . Jas. B. Campbell et al.

**Ottawa, Ont.**

Bartrand Co., Ltd., W. B. Lockby Bros., Ltd.

**Sainte-Rose**

Cyr, J. U. . . . L. Demers et al.

**Verdun**

Childs, S. W. . . Imp. Life Ass. Co. of Canada  
 Quintal, Cyrill, sr. . . J. E. Payette et al.

**COUR DE CIRCUIT**

**JUGEMENTS RENDUS**

Défendeurs	Demandeurs	Mts
<b>Batiscan</b>		
Brunelle, J. L.	Massey, Harris Co., Ltd.	

**Boulevard Saint-Paul**

Barbeau, A. . . J. Chartrand et al.  
 Rochon, C. N. . . De Z. Ouellette

**Buckingham**

Marineau, E. . . J. M. Fortier, Ltd.

**Cartierville**

Bernard, A. . . . A. Blean

**Côte Saint-Paul**

Rodrigue, A. . . . I. Weinrauch

**DeLorimier**

Perrault, H. . . De A. St-Vincent





Même avec le meilleur service municipal d'incendie, il est presque impossible d'éteindre un feu de gazoline. Permettez-vous à de la gazoline mal emmagasinée de menacer votre propriété?

## Un Reservoir Bowser a Gazoline

installé dans votre magasin vous garantira une sécurité absolue.

**La Gazoline emmagasinée dans un Bowser ne peut absolument pas exploser.** . . . .

Des appareils de sûreté sont décrits dans le Catalogue CC. concernant la Gazoline. Envoyé gratis sur demande.

# S. F. BOWSER & CO., LIMITED.

66-68 Ave. FRAZER, TORONTO, Ont.

" Si vous avez un vieux Bowser et si vous en désirez un neuf, écrivez-nous pour notre offre libérale d'échange."

# SCIES MAPLE LEAF

Le Canada tient la tête dans la fabrication des scies de haute qualité.



Nos Scies sont trempées au moyen d'un procédé secret. Nous garantissons que ce sont les Scies les mieux trempées qui existent au monde. Comme fini, elles ne sont inférieures à aucune autre et elles sont parfaitement aiguisées. Nous demandons un essai qui prouve nos prétentions. Satisfaction garantie.

MANUFACTUREES PAR

## The Maple Leaf Saw Works

SHURLY & DIETRICH, Propriétaires, GALT, Ont.

<b>Lachine</b>			Hannigan, J. . . . . A. Silverstone	16	St Louis, F. . . . . S. L. Routtenberg	7
Blais, J. L. . . . . O. Poitras	53		Houle, A. . . . . De . . . Terroux	72	Sullivan, J. . . . . S. Croysal	
Massée, F. . . . . S. Lefebvre	25		Helfenberg, S. . . . . J. Crankshaw	99	Sabourin, A. . . . . F. Lambert	
<b>Maisonneuve</b>			Houle, P. . . . . A. McDonnell	27	Sleep, G. . . . . De V. Charlebois	
Aubin, L. T. . . . . S. Doré	92		International Drug & Agency Co.		St-Georges, L. . . . . S. Heller	
Brouillet, J. . . . . F. Phenix	40		M. L. H. & P. Co.	26	Saunière, E. . . . . A. Robitaille	
Hall, J. . . . . F. Gray	24		Jacques, A. . . . . F. Lambert	8	Sauvage, C. . . . . A. Bessette	
Kelley, P. . . . . E. Fortin et al.	11		Jodoin, H. . . . . T. Légaré et al	90	St-Ours, O. . . . . W. Bessette	
Lacroix, E. . . . . A. Larue	29		Jeoffroid, E. . . . . Z. Bessette	14	Silberman, De P. et vir. . . . . A. Mark	
Lévesque, A. . . . . The Dom. Outfitters	18		Keney, J. E. . . . . T. Paquette	21	Scott, E. A. . . . . R. & W. Kerr, Ltd	
Co. . . . .			Kelly, J. E. D. . . . . J. Hennessey	9	Satz, et al. . . . . E. Elieff	
Simard, A. . . . . F. Lambert	7		Kempt, J. et al . . . . . E. Lauzon	72	Timm, F. . . . . A. Drouin	
<b>Montréal</b>			Légaré, J. E. . . . . A. Gadbois	59	Toupin & Co., A. . . . . L. Larue et al.	
Amlot, D. . . . . J. V. Langevin	4		Latour, J. . . . . M. Seldman	20	Théorêt, H. . . . . De A. Demers	
Arbour, A. . . . . De Z. Dufresne	8		Lessard, E. . . . . Bernstein &	8	Toupin, A. . . . . N. Lanctôt	
Authier, E. . . . . J. O. Gagnon	33		Levine . . . . .		Thibault, W. . . . . W. Young	
Allan Line Steamship Co Ltd			Lung, Wah . . . . . M. L. Boulet	25	Tennell, Melle V. . . . . D. Shapiro	
(The) . . . . . W. Laflamme	11		Label, A. . . . . J. U. Geoffrion	10	Thenis, J. et al. . . . . D. Ouimet	
Bromely, J. M. . . . . J. Shapiro et al	27		Lemoyne, E. alias Dion . . . . . P. Malo	27	Trudeau, G. J. . . . . J. Abelis	
Bourassa, W. . . . . De A. Ménard	24		Labelle, L. G. . . . . Lamontagne Ltd	26	Trudel, F. et al. . . . . E. Choquette	
et vir . . . . .			Longpré, E. . . . . De G. Desautels	20	Valery, Melle M. . . . . T. Hamilton	
Bourgouin, J. A. . . . . De A. Ménard	21		Lafamina, D. . . . . D. Grandill	40	Viger, A. . . . . M. Seldman	
et vir . . . . .			Lefebvre, F. . . . . J. H. Gervais	12	Viger, A. . . . . E. Dubois	
Boucher, J. . . . . P. Pettigrew	6		Lamoureux, C. E. . . . . L. A. Trudeau	20	Vallière, De A. . . . . F. J. Bisailon	
Berthiaume, L. . . . . N. Léger	55		Lalonde, J. R. . . . . D. R. Murphy	42	Wallace, E. E. . . . . D. D. Munro et al.	
Biron, A. . . . . De R. Legaré	20		Lafleur, H. alias F. . . . . De S.	7	Williams, G. . . . . J. B. Séguin	
Broyden, E. C. . . . . W. Lebel et al	14		Lepine et vir . . . . .	40	Wiseman, W. L. . . . . Létang Hard	
Boshovitch, J. . . . . A. Rill	5		Leroux, P. O. . . . . B. St-Aubin	30	ware, Ltd.	
Brunelle, H. . . . . E. Dubois	1		Lenoux, A. . . . . J. B. Ayeur	55	Webb, H. . . . . J. Crankshaw	
Boyer, S. . . . . Melle L. Higgins	5		Lefebvre, De A. et vir. . . . . N. Ville-	28		
Beaudoin, A. . . . . J. A. Provost	30		neuve . . . . .	11		
Beauchamp, S. . . . . De L. H. Barcelo	46		Mitchell, J. F. . . . . A. H. Gendron		<b>Notre-Dame de Grâces</b>	
et vir . . . . .			Mongrain, J. D. . . . . A. Pilon		Lépine, J. . . . . J. I. Frigon	
Butler, J. . . . . J. Saul	8		Mongrain, J. D. . . . . M. L. H. &			
Cartal, H. . . . . A. Allard	32		P. Co . . . . .	4	<b>Québec</b>	
Clark, J. . . . . J. Ethier	23		Mulord, J. . . . . F. Nadon	30	Bernard, J. A. . . . . A. C. Jenking et al	
Cordora, J. . . . . M. Burns	85		Minsky, S. . . . . D. Tanenbaum	12	Cie Nav. de Québec . . . . . De C. English	57
Christin, J. B. . . . . E. Joannette	96		Martel, J. . . . . E. P. Paradis	8	<b>St-Esprit</b>	
Cuthbertson, E. H. . . . . De J. De	13		March, T. . . . . D. D. Munro	7	Malouin, J. H. . . . . Létang Hardware	
Maisonneuve et vir. . . . .			Mitchell, De T. . . . . D. A.		Co., Ltd.	
Coutu, C. . . . . E. Gelley	9		Gallagher . . . . .	24		
Cardinal, J. . . . . E. Maringer	16		Meunier, F. alias D. . . . . N. Desjardins	7	<b>Ste-Genève</b>	
Caron, A. . . . . F. Lambert	15		McCarthy, M. J. . . . . T. Paquette	19	Poitras, A. . . . . A. Théorêt	
Cadleux, E. . . . . G. E. Depocas	15		Mooney, T. . . . . M. Bovitch	18		
Cayer, Z. . . . . H. D. Winslow	7		Mondou, S. . . . . M. L. H. & P. Co.	11	<b>Saint-Jean</b>	
Carragher, E. . . . . J. T. A. Beaulieu	21		Messier, A. . . . . F. P. Messier	5	Dubois, De M. et vir. . . . . L.	
Demers, A. . . . . D. Daignault	25		Murray, W. C. . . . . J. N. Dupuis		Sapery et al.	
Dalpe, H. alias Pariseau . . . . . J.			Michelin, E. . . . . J. Dumas	67	<b>St-Louis</b>	
Sternkler . . . . .	18		Murcheson, W. A. . . . . J. P. Whelan	51	Cousineau, Z. . . . . P. Verdon	
Deschêne, T. . . . . J. L. Turgeon	20		Miller, A. . . . . T. Martin	70	Morress, R. . . . . R. D. Matheson	
Davis, De A. . . . . H. Joseph et al	90		McGarr, H. . . . . De E. Tansey	8	Printemps, A. . . . . J. Ouimet	
Decouray, T. . . . . A. Madore	6		et vir . . . . .	27	Smook, T. . . . . A. Rosenberg et al.	
Daby, R. . . . . B. Corbell	10		Martin, A. . . . . C. Charlebois	20	Sylvestre, H. . . . . A. Rosenberg et al.	
Dussault, A. . . . . De C. Jeannotte	30		McCormick, P. . . . . G. Deserres	9	<b>St-Paul</b>	
dit Lachapelle. . . . .			Mitchell, E. M. . . . . F. Phelan	25	Medway, T. . . . . A. Toupin	
Dufresne, A. . . . . G. F. Mathewson	24		McCoy, R. . . . . V. Brault	30	Shielles, W. . . . . A. Normandeau	
Désy, S. . . . . E. Larin	15		Millet, J. . . . . A. Paré & Co.	16	<b>St-Louis de France</b>	
Dezeitle, De dit Labrecque et vir			Morache, A. . . . . De G. Généreux		De Martigny, A. . . . . Ont. W. Eng &	
A. Geoffrion et al. . . . .	82		et vir . . . . .	12	Pump Co. . . . .	
Dupont, J. . . . . A. Venne	13		Normandeau, J. . . . . M. Fortier &			
Elle, G. . . . . De M. Shapiro	27		Monette Ltd . . . . .	75	<b>Saint-Martin</b>	
et vir . . . . .			Parent, F. X. . . . . J. Dubois	45	Plouffe, A. . . . . S. Beaudoin et al.	
Egans, A. . . . . J. Cadieux	16		Poulin, A. . . . . J. E. Desrochers	20	<b>St-Paul</b>	
Foucrault, S. . . . . The Dom.	11		Proulx, O. . . . . De G. Ouellette	24	Medway, T. . . . . A. Toupin	
Outfitters Co. . . . .			Paquet, A. . . . . J. G. Brochu	70	<b>St-Thomas</b>	
Fafard, P. . . . . L. Rousseau	75		Power, W. . . . . M. L. H. & P. Co.	7	Fadden, E. G. . . . . Int. Harvester Co.	
Futural, A. et al . . . . . Melle F.			Puvoi, E. G. . . . . Canadian Asbes-	40	of America . . . . .	
Dickman . . . . .	42		tos Co . . . . .		<b>Verdun</b>	
Fillon, N. . . . . R. Langlois	17		Parisian Fur Dyeing Works Ltd.	24	Black, D. . . . . W. Collette	
Goodfellow, De A. V. . . . . L. M.	68		De R. Turk et vir . . . . .	30	Mignault, O. . . . . A. Brossier	
Strachan et al . . . . .			Prud'homme, T. et al . . . . . L. E.	78	Quintal, C. . . . . G. Marsolais	
Gadoua, J. . . . . C. H. Bleau	8		Gingras . . . . .	35	<b>Westmount</b>	
Girard, J. . . . . A. Lamarche	7		Paquet Waist Mfg Co (The) . . . . .	18	Cunningham, J. . . . . W. F. Austin	
Germain, E. . . . . M. Lashinsky	15		A. M. Jeal . . . . .	12	Décarie, F. J. V. . . . . J. Bacon	
Gougeon, P. . . . . L. J. Landry	8		Petrosky, M. . . . . J. B. Therrien	11	U'hillips, De G. . . . . D. D. Munro	
Guimond, E. . . . . P. Levine	11		Quinlan, J. . . . . Z. Bessette	34		
Genotli, M. . . . . T. Rogers et al	95		Quesnel, H. . . . . J. Chartrand et al.	14		
Goulet, De R. A. et vir . . . . . D. A.	16		Riordan Paper Mills Co. (The) . . . . .	22		
Lafortune . . . . .	76		T. Denommée . . . . .	24		
Guilbault, A. . . . . O. Décarie	53		Rivet, J. . . . . A. Demers et al.	6		
Guérin, De L. . . . . T. Dubreuil	9		Roy, U. alias R. . . . . J. Poirier	6		
Goodfellow, De A. V. . . . . C. E.	12		Robinson, G. A. . . . . M. L. H. & P. Co.	24		
Welsh et al. . . . .			Richer, M. . . . . De C. Cloutier	24		
Gougeon, H. . . . . De E. Montpetit	9		Robichaud, C. . . . . J. Garmaise	6		
et vir . . . . .			Rousseau, M. . . . . L. C. Meunier	6		
Hughes, E. H. . . . . M. L. H. & P Co	12		Russell, H. . . . . S. Gorber	24		
Hart, H. M. . . . . J. D. Duncan & al	35		Rodrigue, A. . . . . De C. Cloutier	8		
			Seer, Melle J. D. . . . . D. Latraverse			

La maison Jean Paquette, 1351 boulevard St-Laurent, se fait une spécialité d'articles pour plombiers, constructeurs, entrepreneurs. Avant de passer des ordres pour ces marchandises, vous intéressé à entrer en relations avec la maison Jean Paquette, qui en a un choix à des prix avantageux.

**LES  
TOLES CANADA GALVANISÉES**

de la marque "Dominion Crown" sont de la fabrication la plus ancienne et la meilleure sur le marché. . . . .  
Demandez-les à votre Marchand de Gros et n'acceptez pas de substitution. . .

**A. C. LESLIE & CO.**  
MONTREAL. LIMITED

**NOVA SCOTIA STEEL & COAL CO.**

LIMITED.

MANUFACTURIERS DE

ACIER en BARRES MARCHAND, MACHINERIE & 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."

Andrie, Trenton, N.E. Haute Fourneaux, Ferrona, N.E.  
Mines de Charbon, Sydney Mines, N.E. Mines de Fer, Wabana, Ter'n'vo.

Bureau Principal: NEW GLASGOW, N.E.



VOULEZ-VOUS nous faire la faveur de nous demander un exemplaire de notre dernier catalogue de **HAMACS** (gratuit.)

C'est maintenant l'époque pour vous de mettre en stock ces marchandises.

**THE DOMINION HAMMOCK M'F'G CO.**  
Dunnville, Ontario.

**LETTRES**



**NUMEROS**

LETTRES ET NUMEROS  
EMAILLÉS BLANCS,  
LAITON MASSIF ET  
"BRILLANT" BOSTON.

**ENSEIGNES EN FER EMAILLE**

ECRIVEZ POUR LES PRIX

**J. E. RICHARDSON & CO.**  
18 RUE VICTORIA, . . . TORONTO  
TELEPHONE MAIN 7363

**Faites simplement savoir aux  
Femmes de votre voisinage**

que vous tenez la Machine à laver à Réaction "Puritan" -- et vous verrez bien vite quel splendide article de vente elle est.

C'est exactement ce que toutes les femmes demandent. Elle les libère de l'esclavage du jour de lavage. Elle supprime le frottage qui brise les reins. Le lavage, pour une famille assez nombreuse, est fait en une heure. Un enfant peut actionner la machine "Puritan" elle fonctionne si aisément.



Il n'y a pas de saison pour le machine "PURITAN"; elle se vend tout le long de l'année. Mettez-la en stock et voyez quel article de vente soutenue elle est et l'argent qu'elle vous rapporte.

✍ Ecrivez pour avoir les prix faits aux marchands.

**DAVID MAXWELL & SONS**

ST. MARY'S, Ont.





Du 5 au 12 avril 1908

**District d'Arthabaska**

Théodore Halley vs The Canadian Chrome Co. Ltd.

St-Alphonse de Theford—La partie du lot 16 du rang a, avec moulins, machineries, etc.

Vente le 6 mai, à 9 hrs a.m., à la porte de l'église paroissiale.

**District de Chicoutimi**

Pascal A. Lefebvre vs Camille Fournier.

Chicoutimi—La moitié indivise du lot 862-3 situé rue Montcalm, avec bâtisses.

Vente le 6 mai, à 10 hrs a.m. au bureau du shérif.

**District de St-François**

Ovide Lapointe vs Hilaire Beaudoin.

D'Israël—Les parties du lot 56, avec bâtisses.

Vente le 5 mai, à 1 hre p.m., à la porte de l'église paroissiale.

**District des Trois-Rivières**

The Stirling Fire Ins. Co. vs Jos. Desmarais.

St-Sylvestre—La partie du lot 384 et le lot 624, avec quais, etc.

Vente le 6 mai, à 10 hrs a.m., à la porte de l'église paroissiale.

La Banque d'Hochelega vs George Vaillancourt.

Trois-Rivières—La moitié nord-est de partie du lot 71, pt nord-ouest du lot 72 et 1/2 indivise pt. 71 et 72 et moitié indivise de pt du lot 104.

Vente le 5 mai, à 10 hrs. a.m. à la porte de l'église.

**Inventions nouvelles**

Dans l'intérêt du public amateur d'inventions nouvelles, nous publions une liste de brevets Canadiens récemment obtenue par l'entremise de MM. MARION & MARION, solliciteurs de brevets, Montréal, Canada, et Washington, E.-U.

Tout renseignement à ce sujet sera fourni gratis en s'adressant au bureau d'affaires plus haut mentionné.

**Nos**

111,292—Edouard Drouin, St-Jérôme, Qué. S'ole à ruban.

111,333—Ferdinand Fréchette, Notre-Dame de Charny, Qué. Grilles de fournaises à vapeur, etc.

111,318—McIon J. D. Carter, Essex, Ang. Duplicateurs rotatoires.

111,353—Wilhelm Bellke, Charlottenburg, Allemagne. Accouplage de wagons.

111,355—Benjamin Court, Escuminac Flats, Qué. Appareil collecteur d'insectes, surtout la mouche à patates.

111,364—Ernest G. Rognon, Montréal, Qué. Câble d'avertisseur d'incendie automatique.

111,381—G. Sarrazin et H. Perreault, Holyoke Sud, Mass. E.U. Accouplage de chars.

111,429—Thomas Sutton, Rongotea, N. Zélande. Manne pour le transport du fromage.

**COMMENT CULTIVER LES EPONGES**

Tandis que l'on cultive avec une grande facilité les huîtres et les moules, on ignore encore complètement le moyen de multiplier artificiellement ces autres productions marines que constituent les éponges. De nombreux essais de "spongiculture" ont été tentés à plusieurs reprises et en différents endroits, mais n'ont jamais donné le moindre résultat. Cet insuccès tient probablement à ce que lesdits essais ont été faits par des personnes non suffisamment au courant de l'histoire naturelle. Avant de cultiver un être vivant, il faut savoir dans ses moindres détails quels sont ses besoins, ou, comme on dit, sa "biologie". C'est là une lacune que M. Allemand-Martin, sous-directeur du laboratoire de biologie marine de Stax, vient de combler, en l'accompagnant d'essais encourageants de spongiculture. Résumons les principales conclusions de son travail.

L'éponge vit très difficilement en bac ; elle ne s'y accroît pas, mais y végète sans se reproduire et meurt dans un temps relativement court. Cependant la durée de sa vie en bac peut être augmentée si l'on augmente le volume, l'aération et le débit de l'eau renouvelée. Par suite, en disposant des récipients suffisamment grands et à fort courant, les éponges pourraient aisément y vivre. Ce qui est regrettable, c'est que la cicatrisation et la régénérescence d'une éponge pêchée est impossible en bac. Toutefois, l'éponge peut très bien continuer à vivre en bac aquarium si la cicatrisation ou la régénérescence a été effectuée dans ce même bac en eau vive pendant la période nécessaire, et si elle est ensuite placée, toutes conditions égales, et restant dans ce même bac, dans des conditions telles qu'elle reçoive un volume et un débit d'eau fraîche renouvelée et aérée aussi grand que possible. Mais il est bien entendu que l'éponge devra être récoltée par un procédé de pêche qui permette de l'avoir sans blessures.

A une température voisine ou inférieure à la température optima de 59° F., l'éponge peut être conservée et utilisée environ trois heures après la pêche. La croissance, la cicatrisation et la régénérescence d'un fragment libre sont plus lentes que celles d'un fragment fixé. Les fragments libres peuvent très bien se fixer d'eux-mêmes et la croissance augmente aussitôt que cette fixation est opérée.

On peut élever les éponges dans des corbeilles suspendues dans la mer. Lorsqu'elles se régèrent et reprennent leur croissance, il est indispensable qu'elles soient à l'ombre. Les petites éponges grossissent beaucoup plus vite que les éponges déjà moyennement grosses. L'acclimatation des éponges étant possible sur place et à une certaine distance du

lieu de pêche, on voit que par des essais successifs de transport et de culture dans des régions de plus en plus éloignées, sera possible de tenter la spongiculture dans des régions où l'éponge n'est pas exploitée.

La spongiculture par fragmentation n'a une valeur industrielle, puisque des fragments donnent, dans leur ensemble, un volume plus grand que celui d'une éponge identique à celle d'où ils proviennent et qu'ils pourront atteindre leur taille commerciale en quatre ou cinq ans. La spongiculture par ensemencement, basée sur ce que les fragments émettent des larves, est supérieure, puisque les larves donnent des éponges commerciales en deux ans. La combinaison des deux méthodes de spongiculture apparaît comme le véritable procédé des cultures de l'avenir; il permettra deux récoltes, une tous les quatre ou cinq ans sur les fragments devenus de taille commerciale, l'autre tous les deux ans sur les éponges venues des larves émises par les fragments. Le prix de revient de l'installation sera peu élevé. La spongiculture par fragmentation devra toujours être faite à l'aide d'appareils en argile—des a'carazas,—l'expérience ayant appris que les appareils en bois ne pouvaient pas durer quatre ou cinq ans dans l'eau. L'émission des larves se produit de fin mars à la troisième semaine de juin. La température optima d'émission maxima des larves est voisine de 62° F. Elle a lieu dans la deuxième quinzaine de mai. Les larves sont très mobiles et conservent une vie errante près de la surface pendant un temps suffisant pour être entraînées par les courants de marée, loin de leur lieu d'origine. L'agitation extrême de l'eau semble les fatiguer et les oblige à descendre vers le fond. Les larves fuient la lumière trop vive et sont attirées par une lumière douce.

Henri Couplet

(A Travers le Monde.)

**TOUR DU MONDE.**—Journal des voyages et des voyageurs. Sommaire du No 16 (18 avril 1908).

10. Chez les Parsis de Bombay et du Guzerate, par Mlle D. Menant.

20 A travers le monde: Un monastère en Crimée, par Jeanne Bertren.— A travers la nature: La disparition des bouquetins dans les Alpes.— La lutte économique: Les mécomptes et la politique douanière aux Etats-Unis.— L'exportation coloniale: La mission du Comte d'Antoine dans la région du Haut Congo (Congo français).— Parmi les faits humains: Les étudiants russes en Suisse.— La pénétration allemande en Russie.— Livres et Cartes.— Mouvements géographiques et coloniaux.

Abonnements—France: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr. Union Postale: Un an, 28 fr. Six mois, 15 fr. Le numéro, 1 centime. Bureaux de la librairie Couplet et Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.





**CONTRATS DONNES**

Chez Jos. Sawyer, architecte, rue Guy, No 155, une bâtisse à Côte des Neiges, à 2 étages formant un logement. Maçonnerie, Alph. Charette; charpente et menuiserie, R. Laberge; couverture, Hickey & A. G. plombage, do; chauffage, do; peintures, E. Gauthier; enduits, E. Charbonneau; peinture et vitrage, Jos. Guy; électricien, The R. Moncel Co. Propriétaire, Belle Desmarchais.

Chez Jos. Sawyer, architecte, rue Guy, No 155, une bâtisse, Ave Western, West Montréal à 2½ étages, formant un logement. Maçonnerie, Alph. Charette; charpente et menuiserie, T. Préfontaine; couverture, T. Lessard & Cie; plombage, do; chauffage, do; briques, E. Gauthier; enduits, A. Cusson; peinture et vitrage, B. Navert; ouvrage en fer, Dominion Bridge Co.; électricien, J. A. St-Amour. Propriétaire, Thomas Préfontaine.

Chez Jos. Sawyer, architecte, rue Guy, No 155, une bâtisse, Ave Western, à 4 étages formant 8 logements. Maçonnerie, Alph. Charette; charpente et menuiserie, T. Préfontaine; couverture, T. Lessard & Cie; plombage, do; chauffage, do; briques, E. Gauthier; enduits, A. Cusson; peinture et vitrage, B. Navert; ouvrage en fer, Dominion Bridge Co.; électricien, J. A. St-Amour. Propriétaire, Toussaint Préfontaine.

**NOTES**

M. G. A. Monette, architecte, prépare plans et devis pour 2 maisons, formant 2 logements, que M. A. Labrecque fera ériger rue St-André, près de la rue St-Jacques.

M. G. A. Monette, architecte, a demandé des soumissions pour une maison formant 2 logements et un magasin, que M. J. Lamer fera ériger au coin des rues St-Jacques et Lafontaine.

Jos. Sawyer, architecte, a accordé à R. Laberge, le contrat général pour une bâtisse formant un magasin et 2 logements, que la succession Maria Denigan fera ériger rue St Laurent.

Jos. Sawyer, architecte, a accordé à Marcotte, le contrat général pour des réparations à faire à une maison, située rue St-Antoine, pour le notaire Longueville.

Jos. Sawyer, architecte, a accordé à Bros., le contrat général pour des réparations à faire à une maison, située rue St-Antoine, pour Jas. McCallum.

**Permis de construire à Montréal**

Lacasse, près de la rue St-Jacques, maison formant 3 logements, 25 x 45, en bois et brique, couverture en bois; coût probable, \$3,000. Propriétaire, Oslas Lamoureux (408).

St-Jacques, No 2092, une maison formant 3 logements, 25 x 40, à 3 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$3,000. Propriétaire, Jos. G. G. (409).

Bélanger, près de la rue Boyer, 1 pour chapelle temporaire, 60 x 40, en bois; coût probable, \$300. Propriétaire, Mgr Bruchési (410).

Châteauguay, No 95, modifications maison; coût probable, \$500. Propriétaire, Aug. St-Germain (411).

Lorsque vous avez besoin du métal BABBITT, demandez la Marque

# KING BABBITT

Le meilleur pour tout Ouvrage.

MANUFACTURE PAR

The JAS ROBERTSON CO., Limited.

144, rue William,

MONTREAL.

## BELLEVILLE POTTERY CO.



Pots à Beurre, Barattes, &c.

Les Ordres par lettres reçoivent une prompt attention.

BELLEVILLE, Ont.

**Clôtures Blanches de Page**  
 Achetez les meilleurs styles pour pelouses, fermes, ranches. Faites de broche à haut carbone, galvanisées et ensuite peintures en blanc. Broche plus tenace que celle des autres clôtures. Obtenez les prix de 1908 et brochure illustrée.  
**THE PAGE WIRE FENCE CO., LIMITED**  
 Plus gros fabricant de clôtures et barrières au Canada.  
 WALKERVILLE TORONTO MONTREAL ST. JEAN WINNIPEG  
 270 F

## NEWEST AND STRONGEST FENCE

Depuis des années les fermiers souhaitent une clôture d'un tissage réellement parfait — une clôture qui résistât aux attaques du taureau le plus terrible ou au penchant à fouiller le sol de la truie la plus vulgaire — une clôture qui résistât au climat Canadien. Enfin, ils sont récompensés par la London Woven Fence — la clôture la plus nouvelle et la plus forte.



# London Fence

Calibre No 9,

pour broches et

nœuds. Clôture unifor-

mément étendue, avec la trempe

et les mailles exactes pour se prêter à la

dilatation en été pour rester droite et solide à

toutes les températures. Un nœud immensément perfec-

tionné — tient les broches aussi solidement que si elle

étaient boulonnées. Pas de broches latérales écrasées ou

échancrées là où ce nœud est appliqué. Chaque broche con-

serve toute sa force primitive. Tous les torons de même

longueur. Chaque rouleau garanti de première classe.

AGENTS DEMANDES dans les districts non représentés.

**LONDON FENCE MACHINE CO.,**

Limited

LONDON

ONTARIO

Ave Laval, No 274, une allonge formant cuisine; coût probable, \$1,000. Propriétaire, G. Prud'homme (412).

Rue Bréboeuf, près de la rue Gilford, 3 maisons formant 12 logements, 75 x 40, à 3 étages, en bois et brique pressée, couverture en gravois; coût probable, \$8,000. Propriétaire, Euclide Deneault (413 à 415).

Ave De Lotmier, près de la rue Sherbrooke, une maison formant un logement, 34 x 57, à 2 étages, en brique, couverture en gravois; coût probable, \$8,500. Propriétaire, Jos. Pépin; entrepreneurs, Guertin & Bouchard (416).

Rue Charlevoix, quartier Ste-Cunégonde, modifications à une maison; coût probable, \$200. Propriétaire, Nap. Sarrasin (417).

Rue Juliette, près de la rue Labelle, 1 maison formant un logement, 25 x 25, à un étage, en bois et brique; coût probable, \$400. Propriétaire, J. B. Turcotte (418).

Rue Windsor, No 14, agrandir un magasin; coût probable, \$300. Propriétaire, Queen's Hotel, Ltd. (419).

Rue Ste-Catherine Ouest, No 829, modifications à un magasin; coût probable, \$6,000. Propriétaires, la succession S. Bagg; architecte, Alph. Piché; entrepreneur, J. Marcotte (420).

Rue Bréboeuf, près de l'avenue Mont-Royal, deux maisons formant 8 logements, 50 x 40, à 3 étages, en bois et brique pressée, couverture en gravois; coût probable, \$3,500. Propriétaire, J. C. Frenette (421 et 422).

Rue Simpson, No 53, modifications à une maison; coût probable, \$6,000. Propriétaire, R. A. E. Greenshields; architectes, E. & W. S. Maxwell; entrepreneur, John C. Hague (423).

Ruelle du Théâtre Royal, modifications à une maison; coût probable, \$150. Propriétaire, A. H. Graham (424).

Rue Bleury, No 181, modifications à une maison; coût probable, \$3,000. Propriétaires, succession Blumenthal; architectes, Mitchell & Creighton; entrepreneur, Geo. F. Beacon (425).

Rue Maisonneuve, No 625, modifications à une maison; coût probable, \$600. Propriétaire, D. Brabant (426).

Rue Hochelaga, près de la rue Bercy, un hangar, 45 x 16; coût probable, \$100. Propriétaire, Geo. P. Jodoin (427).

Rue Gain, près de la rue Lafontaine, 4 maisons formant 12 logements, 25 x 35, chacune, à 3 étages, en bois et brique pressée, couverture en gravois; coût probable, \$10,000. Propriétaire, J. B. Desrochers (428 à 431).

Rue St-Antoine, Nos 278 à 288, modifications à une maison; coût probable, \$1,700. Propriétaire, Osias Ornstein (432).

Rue St-André, près de la rue St-Zotique, un hangar formant un logement temporaire, 18 x 12, à un étage, en bois et tôle; coût probable, \$30. Propriétaire, Arthur Beaulieu (433).

Rue Fabre, près de l'avenue Mont-Royal, une maison formant 4 logements, 25 x 40, à 3 étages, en bois et brique pressée; coût probable, \$3,500. Propriétaire, Aurel Thibaudeau; entrepreneur, Arsène Frenette (434).

Rue Poplar, près de la rue Ste-Elizabeth du Portugal, modifications à une maison; coût probable, \$1,700. Propriétaires, C. H. Johnson & Sons; entrepreneurs, Byers & Austin (435).

Parc St-Henri, près de la rue Ste-Emélie, une maison formant 3 logements, 24 x 54, à 3 étages, en bois, pierre et brique, couverture en gravois; coût probable, \$5,000. Propriétaire, Alf. Dutrisac (436).

Rue Milton, No 196, modifications à

une maison; coût probable, \$5,500. Propriétaire, Dr J. T. Donald; architecte, Eric Mann; entrepreneur, A. E. Wand (437).

Coin des rues Ste-Catherine et Mansfield, modifications à une maison; coût probable, \$2,500. Propriétaires, Boston Shoe Store; architecte, Eric Mann; entrepreneur, A. E. Wand (438).

Coin des rues Dufferin et St-Zotique, 1 maison formant un logement, 25 x 25, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$400. Propriétaire, Chs Vacel (439).

Rue St-Laurent, près de la rue Prince Arthur, une maison formant un magasin et 2 logements, 22 x 40, à 3 étages, en pierre et brique; coût probable, \$5,400. Propriétaires, la succession Maria Denigan; architecte, Jos. Sawyer; entrepreneur, R. Laberge (440).

Rue du Parc Lafontaine, près de la rue Duluth, une maison formant 3 logements, 24 x 67, à 3 étages, en pierre et brique; coût probable, \$6,000. Propriétaire, Mde Thos. Girard; architecte, J. A. Karch (441).

Rue Shuter, arrière No 22, modifications à un hangar; coût probable, \$500. Propriétaire, Mde Ewing (442).

Rue Pontiac, No 17, modifications à une maison; coût probable, \$300. Propriétaire, Geo. Pearson (443).

Rue St-André, près de la rue De Fleurimont, une maison formant un logement, 25 x 30, à un étage, en brique, couverture en gravois; coût probable, \$800. Propriétaire, Charlotte Clarke; entrepreneur, John Clarke (444).

31ème avenue, près de la rue Masson, une maison formant un logement, 25 à 25, à un étage, en bois et brique; coût probable, \$300. Propriétaire, Jos. Henault (445).

Rue Bréboeuf, une maison formant 3 logements, 25 x 40, à 2 étages, en bois et brique; coût probable, \$2,500. Propriétaire, Vitaline Fredenberg (446).

Rue Amherst, No 470, modifications à une maison; coût probable, \$1,000. Propriétaire, Mde Alph. Hurtubise; entrepreneur, Henri Tessier (447).

21ème avenue, près de la rue Daudurand, une maison formant un logement, 24 x 24, à un étage, en bois et brique; coût probable, \$200. Propriétaire, Wm. C. Lawrence (448).

Rue Duluth, No 351, modifications à 1 maison; coût probable, \$400. Propriétaire, Chs Lafleur (449).

Rue Cadieux, No 784, modifications à une maison; coût probable, \$100. Propriétaire, M. Siedman; entrepreneur, S. Medal (450).

Rue Dufferin, No 347, près de la rue Gilford, une maison formant, 2 logements, 25 x 28, à 2 étages, en bois et pierre artificielle, couverture en gravois; coût probable, \$2,000. Propriétaires, J. E. Tétraut et Fils (451).

Rue Cowan, près de la rue Bélanger, un hangar, 15 x 20, en bois; coût probable, \$60. Propriétaire, Luc Bonetto (452).

Rue Sherbrooke, près de la rue De Lotmier, 2 maisons formant 4 logements, 42 x 36, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$3,000. Propriétaire, J. A. Pominville (453 et 454).

Rue Notre-Dame Est, No 1727, modifications à une maison; coût probable, \$80. Propriétaire, Pierre Duhamel (455).

Rue Chenneville, No 124, modifications à une maison; coût probable, \$1,500. Propriétaires, J. & L. Vineberg; entrepreneurs, La Cie Jos. Paquette (456).

Rue Huntley, près de la rue St-Zotique, une maison formant un logement, 26 x 36,

à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$3,000. Propriétaire, L. Prévost (457).

## LA SEMAINE A QUÉBEC

Québec, 28 avril 1915.

La navigation est pratiquement ouverte à Québec. Assurément ce n'est pas tout. Déjà le Bassin Louise est rempli de goélettes et de barges chargées de cargaisons pour les différents ports échelonnés le long du fleuve. De ce côté, les grands steamers océaniques commencent à nous arriver. Dimanche dernier, les paquebots "Dominion" et "Slesican" ont fait escale dans notre port. Ils avaient à leur bord un grand nombre d'immigrants qui, pour la plupart, ont aussitôt mis en route pour l'Ontario. Une forte cargaison de fruits, comprenant des oranges et des citrons, principalement, nous est arrivée par le paquebot "Fremona", au début de la semaine. Ce dernier vaisseau venait des principaux ports de la Méditerranée.

\*\*\*

La nouvelle loi des licences votée par la Législature de Québec affecte les municipalités. Pour la ville de Québec, le nombre des licences est réduit à cent, à partir du 1er de mai. À Trois-Rivières, le nombre est limité à un maximum de 12; dans la ville de Valleyfield à un maximum de 10; 15 à Sorel et à Imprimé de 24 licences pour Massonville. La ville de Lachine a droit à 9, Sorel à 12, Iberville à 4, Sherbrooke à 5, Farnham à 5, Grand-Mère à 6.

\*\*\*

La dernière conférence commerciale donnée à l'Université Laval a porté sur l'organisation et le fonctionnement des banques au Canada ainsi que sur ceux qui les régissent. C'est M. Napéon, inspecteur de la Banque Nationale, qui s'était chargé de ce travail. Il est acquitté avec la compétence que l'on connaît. M. Lavole a rappelé certaines choses, que les deux premières conférences constituées légalement furent celles de Québec et de Montréal.

\*\*\*

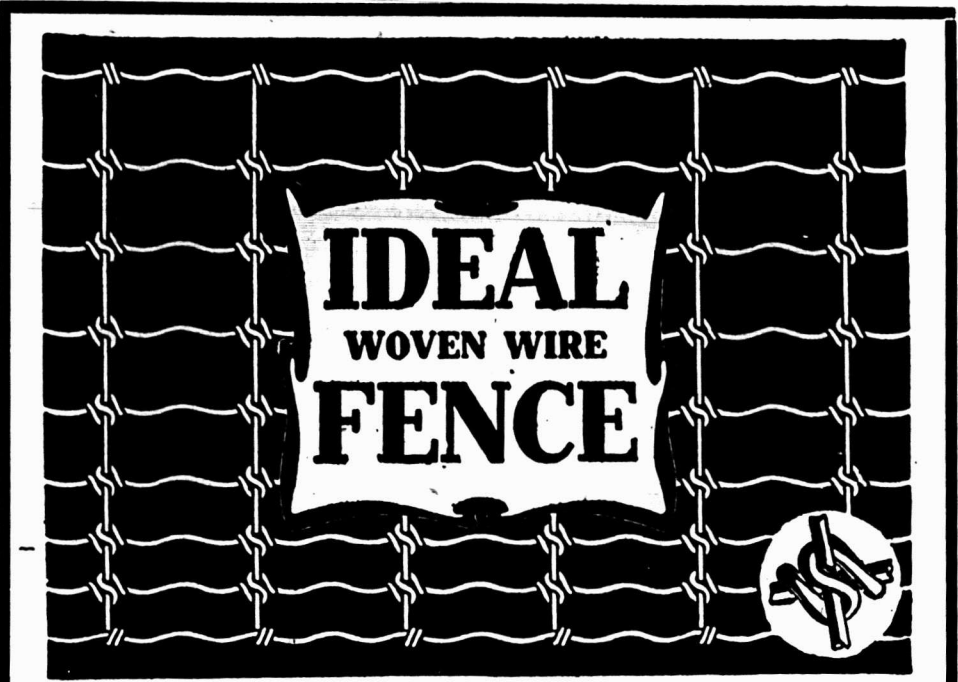
Depuis le mois dernier, on a vu très peu d'amélioration dans la situation de l'industrie de la chaussure de cette cité. On avait cru pouvoir compter sur un nombre satisfaisant de commandes par suite de la visite des représentants des Provinces Maritimes au Canada, mais les espérances ont été déçues. Certains manufacturiers ont obtenu quelques caisses de chaussures à faire immédiatement, les autres n'ont pu fabriquer les échantillons d'automne. On travaille actuellement à ceux-ci. On ne peut espérer que le présent état de choses s'améliorera, mais on peut difficilement dire que cette situation subira d'ici

un changement notable. Les jobbers en chausse non seulement de notre district mais de tous les autres principalement voient leurs affaires affectées par la pénurie de l'argent. Anciennement, ils comptaient beaucoup sur les banques qui leur fournissaient largement, présentement ils ont à se pourvoir ailleurs. Une conséquence nécessaire, c'est qu'ils sont forcés de réduire considérablement leurs commandes aux manufacturiers.

\* \* \*

**Provisions et épiceries.**—L'ouverture de la navigation est cause d'un regain d'activité dans le commerce tant des provisions que des épiceries. De nombreuses goélettes qui sont à la veille de leur départ, surtout pour le bas du fleuve, sont à faire leur chargement de provisions, d'épices, de farines et de grains. Ceci a pour effet d'occuper considérablement nos négociants en gros qui sont pour la plupart unanimes à dire que les affaires sont bonnes. En ce qui concerne le commerce de provisions, le changement le plus important à noter est pour le boeuf salé qui, de \$21 à \$22, est tombé à \$19 et \$20 par baril de 200 livres. D'autre part, on note, en ce qui a trait aux épiceries, que le saindoux Standard a subi une hausse de 10c par seau. Le Davis et l'Ingersoll purs sont demeurés stationnaires. Une autre modification importante dans les cotes est signalée; elle a trait à la mélasse Barbade. Celle-ci, à la tonne, est montée de 2c. par gallon; par tierce elle vaut 4c. de plus le gallon. Les dernières cotes sont les suivantes:

Lard clear back . . . . .	22.75	23.50
Boeuf salé, brl. 200 lbs. . . . .	19.00	20.00
Craiefat . . . . .	0.00	21.00
Poires petits, abattus . . . . .	9.75	10.00
Poires de terre, par sac . . . . .	0.00	0.90
Fèves blanches triées, 60 lbs . . . . .	1.80	2.00
Fèves yellow eye . . . . .	0.00	3.00
Fèves Prov. de Québec . . . . .	0.00	3.00
Fèves pressées No 1 . . . . . tonne	0.00	15.00
Fèves pressées, tonne . . . . .	10.00	10.00
Petits jambons . . . . .	0.00	0.13
Gros jambons . . . . .	0.00	0.12
Boeuf lb. . . . .	0.00	0.11½
Grasses chaudières, 3 lbs. . . . .	0.00	0.10½
Grasses chaudières, 5 lbs. . . . .	0.00	0.10½
Grasses chaudières, 10 lbs. . . . .	0.00	0.10½
Saindoux canadien, lb. . . . .	2.40	2.50
Saindoux composé, seau . . . . .	1.85	1.95
Petits jambons . . . . .	0.13	0.13½
Gros jambons . . . . .	0.12	0.12½
Épices roulées . . . . .	0.00	0.11
Boeuf . . . . .	0.13	0.14
<b>Molasses—</b>		
Par tonne . . . . .	0.00	0.32
Par tierce . . . . .	0.00	0.34
Par seau en qrts. . . . .	0.00	0.37
Par gallon . . . . .	0.00	0.38
Par seau . . . . .	0.00	0.35
New Orleans molasses . . . . .	0.00	0.38
<b>Sucres doux—</b>		
Sucres x Fbk., Standard . . . . .	1.95	2.05
Sucres x Fbk., 25 . . . . .	1.93	2.03
Sucres x Fbk., 50 . . . . .	1.90	2.00
Sucres x Davis pur . . . . .	0.00	2.60
Sucres x Ingersoll . . . . .	0.00	2.65



Pourquoi ne pas vendre une clôture qui annonce votre commerce ?  
 La Clôture "Ideal" fait que le public s'arrête et la remarque, et elle supporte l'examen.  
 La Clôture "Ideal" est la clôture modèle pour Fermea et Chemins de Fer du Canada. Grosses, fortes broches—toutes du No. 9—fortement galvanisées et fermement assujetties. Voyez comment le nœud patenté saisit ensemble les broches verticales et horizontales à chaque croisement. Aucun danger de glissement. Les broches sont saisies en cinq points de support. Bonne marge de profit avec "Ideal." Nous demandons un homme actif dans chaque localité.  
 Demandez le catalogue et les Conditions aux Marchands.  
**The McGregor Banwell Fence Co., Ltd. Dept. A. :: Walkerville, Ont.**

# Peinture Brillante pour Planchers

(FLOORGLAZE ENAMEL)

Nous disons que c'est le meilleur fini de couleur consistante pour planchers, qui soit fabriqué. Nous pouvons le prouver, et vous le pouvez aussi, de la manière la plus facile et la plus profitable possible. Mettez en stock une commande d'échantillons et voyez comme cet article ramène le client qui en redemande. N'oubliez pas que le client satisfait a des quantités d'amis.

10 Nuances. Demandez prix et carte de couleurs.

Manufacturée uniquement par

## The Imperial Varnish & Color Co.

**TORONTO, CANADA LIMITED**

**Stocks à**  
 VANCOUVER, C. A., IMPERIAL VARNISH & COLOR CO. Ltd., 542 Beatty St.,  
 WINNIPEG, MAN., c/o MASON & HICKEY, 108 Princess St.



**Produits de la ferme.**—La baisse considérable que l'on prévoyait dans les prix du beurre ne s'est pas produite. La froide température que nous avons est sans doute cause du peu d'activité qui règne, d'une manière générale, dans l'industrie laitière à l'heure présente. Cependant, le beurre est moins cher et celui de choix venant des crèmeries se vend de 27 1-2c. à 29c. la livre. Aucun changement n'est signalé dans les prix du fromage. Le marché en est actuellement assez bon. Il en est de même des oeufs qui se vendent bien. A tout considérer, les rapports des négociants, en ce qui a trait aux produits de la ferme, sont satisfaisants et ils enregistrent une bonne demande. On paie actuellement:

**Beurre—**

Frais de laiterie . . . . .	0.24	0.26
Crèmerie, choix, lb. . . . .	0.27½	0.29
Second choix, lb. . . . .	0.27	0.28

**Fromage—**

Coloré. . . . .	0.13	0.13½
Blanc. . . . .	0.12½	0.12½

**Divers—**

Oeufs frais . . . . .	0.17½	0.18
-----------------------	-------	------

**Fruits et légumes.**—Dans le commerce des fruits et légumes, les affaires deviennent plus actives de jour en jour. Les ventes sont assez bonnes. Aussi, l'arrivée d'un steamer portant des provisions de fruits a donné un nouveau regain d'animation au commerce. Cette semaine, les premiers oignons d'Egypte ont fait leur apparition sur le marché et se vendent 3c. la livre en sac. Il en est de même des oranges de Californie que l'on cote de \$3.25 à \$3.50 la boîte. D'autre part, les ananas, qui valaient \$6 la boîte, se paient \$5, le céleri, coté à \$1.25, vaut actuellement de \$1 à \$1.25. Le prix des tomates a subi une diminution de \$1 par boîte; celles-ci valent \$3.75. On cote:

Ananas . . . . .	bte	0.00	5.00
Céleri, la doz. . . . .		1.00	1.25
Choux, la doz. . . . .		0.60	0.90
Choux de Stam, la doz. . . . .		0.00	0.15
Rhubarbe . . . . .		0.00	0.00
Bananes, au régime . . . . .		2.00	2.50
Dattes, btes, 70 lbs. . . . .		0.00	0.05½
Pruneaux . . . . .		2.75	3.00
Oignons Valence, crate . . . . .		0.00	2.50
Oranges de Jamaïque, qrt. . . . .		0.00	4.00
Oranges de Valence, qrt. . . . .		5.00	6.00
Oranges de Californie . . . . .		3.25	3.50
Oignons rouges . . . le qrt. . . . .		0.00	3.50
Oignons d'Egypte, en sac, lb. . . . .		0.00	0.03
Pommes Baldwin, No 1 . . . . .		0.00	4.50
Pommes Baldwin, No 2 . . . . .		0.00	3.75
Pommes Spy, No 1 . . . . .		4.50	5.00
Pommes Spy, No 2 . . . . .		0.00	4.50
Pommes Russet, No 1 . . . . .		0.00	4.25
Pommes Russet, No 2 . . . . .		0.00	3.75
Salade, doz. . . . .		0.00	0.60
Tomates . . . . .	bte	0.00	3.75

**Bois de chauffage.**—Comme nous nous y attendions dans notre dernière chronique, l'érable de 3 pieds et l'épinette de 2 1-2 pieds ont subi une hausse de 50c. la

H. BOKER & Co.



**Cabinet en Chêne.**

Donné GRATUITEMENT avec un ordre de huit demi-douzaines de Canifs, tel que représenté ci-dessus. Peut être commandé par l'intermédiaire de toutes les Principales Maisons de Quincaillerie.

60 YEARS' EXPERIENCE

# PATENTS

TRADE MARKS  
DESIGNS  
COPYRIGHTS & C.

Anyone sending a sketch and description may quickly ascertain our opinion free whether an invention is probably patentable. Communications strictly confidential. HANDBOOK on Patents sent free. Oldest agency for securing patents. Patents taken through Munn & Co. receive special notice, without charge, in the

## Scientific American.

A handsomely illustrated weekly. Largest circulation of any scientific journal. Terms for Canada, \$3.75 a year, postage prepaid. Sold by all newsdealers.

**MUNN & Co.** 361 Broadway, New York  
Branch Office, 625 F St., Washington, D. C.

**HORMISDAS CONTANT, Entrepreneur.**  
Plâtrier, 609 Berri. Phono Bell Est-1177.

**SIMPLE, DURABLE  
DIGNE DE CONFIANCE.**



**MODELE "F"**

## The LEADER

Un nom bien connu des fabricants de Beurre qui emploient la BARATTE de première qualité.

Cadre en acier dur avec accessoires en fer malléable. Combinaison de levier cintré et d'actionnement au moyen d'une pédale. Coussinets à bille Bicycle. Tourillons bouillonnés. Diviseurs de Crème. Baril asséché facilement et détachable commodément pour le nettoyage.

**MARCHANDS:** Quand vous tenez cette ligne, vous tenez quelque chose qui a de la qualité.

**The Dowsell Manuf'g Co., Limited,**  
HAMILTON, Ontario.

corde. Le combustible continue à être rare et les marchands disent qu'il est difficile de se le procurer. A une manière générale, on en a très peu en réserve. On vend à l'heure actuelle:

Érable, 3 pieds, \$8.50; érable, 2 1-2	
\$6.50 à \$7.00; merisier, 3 pieds \$7.00	
merisier, 2 1-2 pieds, \$6.00; noisetier, 2	
pieds, \$4.00; bouleau, 3 pieds, \$5.00	
leau, 2 1-2 pieds, \$4.60; épinette, 2 1-2	
pieds, \$6.00; épinette, 2 pieds, \$4.00	
tre, 3 pieds, \$5.50; hêtre, 3¼ pieds, \$4.00	
cyprès, 3 pieds, \$5.50; épinette rouge, 2	
pieds, \$6.00; épinette rouge, 2 1-2 pieds,	\$5.50.

**Nouveautés.**—Le commerce de nouveautés en détail a été mauvais dans le cours des derniers huit jours. La température pluvieuse que nous avons eue à l'état impraticable des chemins par suite de la fonte des neiges, a empêché les acheteurs de visiter nos marchands. Donc qui a trait aux marchands de gros les affaires sont passables. La plupart de leurs voyageurs sont de retour de campagne et se disent assez satisfaits. On a enregistré, cette semaine, une baisse de 10c. dans les cotons tissés. On attribue cette diminution à la concurrence américaine qu'ont à souffrir les produits canadiens. Les autres cotons sont fabriqués et il en est de même des lainages.

**Cuir et peaux vertes.**—Malgré la hausse de un demi-cent enregistrée pour les peaux vertes No 1, No 2 et No 3, le marché présente peu d'animation. Elles-ci se cotent présentement à 6 1-2c. No 1 et 4 1-2c. par livre. Chez les marchands les stocks ne sont que satisfaisants. Aussi, les tanneurs ne se pressent pas d'acheter, parce que les marchands de cuir ont en magasin de fortes quantités de marchandises qu'ils trouvent assez facilement à écouler. Tout de même, on est d'opinion que les peaux vertes, aussi bien que les cuirs, surtout de fine qualité, subiront, sous peu, une hausse. D'autre part, les marchands de cuir se plaignent du peu d'activité du marché. La demande est fort restreinte et elle concerne les huiles nécessaires à l'industrie. Pour le présent, on cote les cuirs:

Cuir à sem., 1 B. A., p. lb.	0.28
Cuir à sem., 2 B. A., p. lb.	0.27
Cuir à ter.	0.25
Cuir à harnais	0.32
Vache cirée	0.50
Vache sur le grain	0.45
Vache grain écoss.	0.15
Taure française	1.15
Taure anglaise	0.65
Taure canadienne	0.60
Veau canadien	0.65
Veau français	1.35
Vache fendue, moy.	0.22
Vache fendue, pte	0.22
Buff cow	0.14
Pebble cow	0.15
Cuir grainé	0.15



Mouton mince	0.40	0.45
Mouton épais	0.38	0.40
Rasset pesant	0.40	0.50
Rasset No 2	0.20	0.30
Rasset à sellerie, doz.	10.00	12.00

**MICROBES INVISIBLES**

Quant on parle d'êtres microscopiques, on doit se rappeler qu'il existe des microbes de toute sorte. Ces microbes sont de toutes les dimensions et, en réduisant, suffisamment l'échelle des mesures, on trouve, dans ce monde des infiniment petits, l'éléphant et le moucheron. Le bacille de Butschilli, par exemple, qui a une longueur de 3 à 6 microns (3 à 6 millièmes de millimètre) est un géant à côté de la bacille de la grippe, dont la longueur ne dépasse pas un demi-millière de millimètre. Ce dernier bacille, si connu et si dangereux, est un des plus petits microbes qui aient été mesurés, et si on trouvait des êtres de dimensions cinq fois plus petites, on atteindrait la limite de la visibilité microscopique qui est de dixième de micron. Cette limite a été atteinte et dépassée au sens infinitésimal, par les liliputiens de la tribu des microbes, qui ont reçu le nom de microbes invisibles.

Le premier ouvrage typique concernant ces microbes invisibles date de l'année 1898. Ces microbes sont ceux de la fièvre aphteuse, qui s'est développée particulièrement pendant les deux dernières années et est une des épizooties les plus meurtrières. Si on examine à l'œil nu une goutte de sérum contenant quelques-uns de ces microbes, qui, en temps d'épizootie, envahissent si aisément la cavité buccale et toutes les membranes muqueuses des bovidés, ce liquide semble d'abord parfaitement limpide; mais à l'examen microscopique, il semble être peuplé de corpuscules sanguins et de granulations réfractiles. Jusqu'à l'époque actuelle, il nous a toujours été impossible de dissocier les granulations d'une forme si vague et de classer les organismes extrêmement petits dont elles sont sans doute formées.

Il ne nous faut pas non plus oublier que nous savons bien en tout cas, c'est que la fièvre aphteuse est causée par un aphteux déposé dans de l'eau stérilisée et filtré dans un entonnoir Berkefeld et traversé les filtres Berkefeld en terre à infusoires conserve encore intacte sa virulence. Quand on l'inocule à des veaux, ce virus filtré leur communique la fièvre aphteuse. Il est ainsi facile de supposer que la virulence est due à de très petits microbes capables de passer les très petites ouvertures du filtre. Un certain nombre d'autres microbes sont dans la même classe.

Le microbe de la péripneumonie bovine, par exemple, peut-on dire, un échelon entre les bactéries que l'on voit facilement à l'œil nu au microscope et les bactéries ultra-microscopiques puisqu'on peut le voir à l'œil nu à l'aide d'un instrument très puissant. Il

**W. LAMARRE & CIE**  
 Marchand de  
**BOIS ET CHARBON**  
 Foin, Paille, Avoine, etc.  
**242 AVENUE ATWATER**  
 Correspondance  
 sollicitée. Près St-Jacques.  
 Bell Tel. Mount 609 ST-Henri  
 Marchands 1324.

**Queen's Hotel**

**THETFORD MINES, Qué.**  
 Nouvellement installé avec tout le confort désiré. Belles salles d'échantillons. Voitures à tous les trains. Service irréprochable.  
**AUG. SIMONEAU, PROP. J. E. LESSARD, GERANT.**

**HOTEL CENTRAL, Stc. Martin, Qué.**

Confort moderne. Vastes Salles d'échantillons. Voitures. Repas à toutes heures. Le Service ne laisse rien à désirer. Prix modérés.  
**ARSENE VINETTE, Propriétaire.**

**HOTEL DU NORD**

L'Hôtel le mieux situé pour les voyageurs. Salles d'échantillons. Voitures confortables. Repas à toutes heures. Service irréprochable fait avec politesse. Prix modérés.  
**EUGENE DANIS, Prop., L'Anonciation, Qué.**

**HOTEL DES VOYAGEURS**

Confort moderne. Vastes salles d'échantillons. Voitures à la disposition des voyageurs. Repas à toutes heures. Le service ne laisse rien à désirer. Prix modérés.  
**ISIDORE PRUD'HOMME, Prop., Labelle, Qué.**

**HOTEL COMMERCIAL**

L'Hôtel le plus central et le mieux situé pour les voyageurs. Salles d'échantillons. Repas à toutes heures. Service parfait et poliment fait. Prix modérés. Voitures pour voyageurs.  
**Lamoureux & Lapierre, Props, Nominingue, Qué.**

**HOTEL UNION, Magog, Qué**

LE FAIRVIEW HOTEL de Magog est maintenant la propriété de Mr. O. Archambault, ancien propriétaire de L'HOTEL REVERE de Farnham. De grandes améliorations ont été faites. Salles d'échantillons. Voitures. Service parfait. Le Fairview s'appelle maintenant HOTEL UNION.  
**O. Archambault, Prop.**

Maison Fondée en 1870.  
**Auguste Couillard**  
 Importateur de  
**FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE**  
**VERRES A VITRES, PEINTURES, ETC.**  
 Spécialité : Poêles de toutes sortes.  
 Nos. 233 à 239 rue St-Paul  
**Voutes 12 et 14 St-Amable, MONTREAL.**  
 La maison n'a pas de commis voyageurs et fait bénéficier ses clients de cette dépense. Attention toute spéciale aux commandes par la maille, Messieurs les marchands de la campagne seront toujours servis aux plus bas prix du marché.

traverse les filtres Berkefeld en terre à infusoires et le cône Chamberland du type perméable; mais il est arrêté par le cône Chamberland d'une forme moins perméable.—(Cosmos).

**LE NANDOU**

Un nouvel oiseau de basse-cour

Connaissez-vous le nandou? Cet oiseau exotique est en passe de devenir le coryphée de nos basses-cours et une source de profits et de fortune pour nos ingénieuses fermières. Et nous ne plaisantons pas: la chose est tout à fait sérieuse, comme nous le démontre fort bien notre excellent confrère "la Vie à la Campagne," le meilleur guide en ces importantes matières et auquel nous empruntons les intéressants renseignements suivants.

Disons d'abord que le nandou est un fort volumineux oiseau. C'est en fait l'autruche américaine, moins grosse que l'autruche africaine, mais lui ressemblant par son apparence et l'ensemble de sa structure.

Le mâle mesure environ 4 pieds à 4 pieds 3 pouces de hauteur, lorsqu'il dresse le cou, et 4 pieds 3 pouces de longueur. La femelle est de taille légèrement plus petite. Son dos est plus bombé que celui de l'autruche, et sa coloration générale est gris foncé, avec le bec gris brun, l'oeil gris clair; la nuque, le haut de la tête et du cou noirs; le milieu du cou noirâtre; les joues, la gorge et les côtés du cou gris; la partie supérieure du corps, les côtés de la poitrine et les ailes brun cendré; les pattes gris fer.

La livrée de la femelle, contrairement à ce qui a lieu pour l'autruche, n'est pas différente; à peine est-elle légèrement plus pâle, et cela ne permet guère de la distinguer du mâle.

Mais, ce qui caractérise le nandou, c'est que, au contraire de l'autruche qui ne prospère que sous un climat chaud, presque tropical, l'oiseau américain affectionne de préférence les pays tempérés et supporte parfaitement les rigueurs de nos hivers.

Déjà, il y a cinquante ans, le célèbre naturaliste Geoffroy Saint-Hilaire avait signalé cette particularité et en concluait que le nandou se prêtait fort bien à l'acclimatation dans notre pays. Mais ce n'est que depuis peu d'années que ces grands volatiles ont été introduits en France et leur élevage s'est rapidement répandu et est appelé, croyons-nous, à se propager de plus en plus. Déjà, on compte des fermes à nandous dans les régions les plus diverses de notre pays, depuis la Haute-Garonne, les départements du Centre, la Normandie, l'Ile-de-France, et jusque dans le Pas-de-

Calals. Et partout cet élevage a été couronné de succès.

Le nandou est en somme un animal très rustique, qui ne craint ni la neige, ni la pluie glaciale d'hiver, ni les froids lorsqu'ils ne durent pas longtemps, qui passe l'hiver en plein air sans vouloir s'abriter dans une cabane et qui ne redoute pas la chaleur de nos étés.

De moeurs douces, il devient vite familier, joue avec les enfants et mange dans la main. Il ne montre quelque excitation et ne cherche à frapper du bec et des pieds que lorsqu'il élève ses petits.

En raison de sa grande taille, de son besoin d'évolution, le nandou est surtout un oiseau de parc. Il se plaît peu dans un parquet resserré, tandis qu'il se développe admirablement dans un vaste pâturage. Il est, d'ailleurs, extrêmement sociable; il recherche autant le voisinage des animaux domestiques: âne, cheval, vache, mouton, oiseaux de basse-cour, qu'il fuit l'isolement.

La haute taille du nandou, sa démarche cadencée, ses poses ahuries très amusantes, ses balancements et ses contorsions, sa silhouette d'un aspect un peu exotique dans les pelouses d'un jardin ou d'un parc, dont l'herbe lui fournit la majeure partie de sa nourriture, en font un grand oiseau d'agrément.

Peut-être même pourrait-on l'accoutumer à traîner de petites charrettes, ainsi qu'on le fait faire à l'autruche, ce qui serait l'élément de nouveaux amusements pour les enfants.

Mais, en même temps, en raison de la variété de ses produits et étant données sa robustesse et sa rusticité, c'est un oiseau de rapport de premier ordre. Tout en effet en est bon: les plumes, les oeufs, la viande.

Les plumes de nandou étaient déjà employées dans le commerce pour la confection des plumeaux dit de plumes de vautour. Mais leur emploi dans la toilette féminine leur a donné un prestige qui en a fait hausser la valeur et le prix. Quelques habiles préparations aidant et joliment frisées, — ce qui leur donne un cachet d'élégance qu'elles n'ont pas naturellement, — les mieux fournies imitent assez la plume d'autruche, et elles ont eu l'année dernière une vogue qu'elles conservent pour la parure des chapeaux. De \$1.80, le prix des plumes est monté à \$16.36 la livre, et rien n'indique que la hausse s'arrêtera là; on prévoit encore moins une baisse.

La première récolte de plumes a lieu au moment où l'oiseau est sacrifié, c'est-à-dire vers dix mois, soit au commencement du deuxième hiver, c'est-à-dire vers quinze ou dix-huit mois. La beauté, l'ampleur, la souplesse seront supérieures chez un oiseau adulte, c'est-à-dire âgé de trois ans.

Sans déparer un oiseau, on peut lui retirer de 3 à 400 grammes de plumes

  
**COURROIES**  
**"MAPLE LEAF"**  
 en  
**TOILE de COTON PIQUÉ**  
**DOMINION BELTING CO. LTD.**  
**HAMILTON, CANADA.**

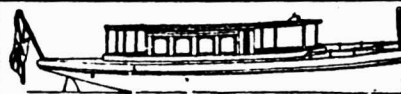
**AMIANTE**  
 aux prix les plus  
 bas du Marché.

**BRIQUES**  
 de toutes sortes.

**DEGARIE & LEPAGE**

71a rue St-Jacques, - Montreal  
 TEL. MAIN 1362

**PAIN POUR OISEAUX** Est le "Cottam  
 "Seed," fabriqué d'après six brevets. Mar-  
 chandise de confiance; rien ne peut l'appro-  
 cher comme valeur et comme popularité.  
 Chez tous les fournisseurs de gros.



Le plus Simple      Le plus Sur  
 Le plus Digne de Confiance

**Le "TRITON"**

Moteur à Gazoline pour  
 Embarcations

Chaloupes Complètes. Demandez le Catalogue

**HAMILTON MOTOR WORK, LTD.**  
**HAMILTON, CANADA**

**McArthur, Corneille & Cie**

Importateurs et Fabricants de  
 Peintures, Huiles, Vernis, Vitres, Pro-  
 duits Chimiques et Matières Colorantes  
 de tous genres.

Spécialité de Colles-fortes et  
 d'Huiles à Machineries  
 Demandez nos prix.

**310, 312, 314, 316 rue St-Paul**  
**MONTREAL.**

par an. Le nandou possède ses plumes en automne. Mais dès le mois d'août, commencent à se détacher. Dans un petit élevage, on voit les oiseaux, voyant beaucoup de monde, se comporter familiers; on les prend facilement sans les inquiéter, on leur arrache les plumes que l'on désire. Les femelles, surtout au moment de leur ponte, deviennent très familières. Dans une grande exploitation, où les oiseaux sont plus farouches, il sera nécessaire d'avoir recours à d'autres moyens, il faudrait s'emparer des oiseaux un à un en les poussant dans un coin et en les coiffant d'un "capuchon," dont on se sert couramment dans les fermes d'autruches; sorte de bas, qui, en les aveuglant, les empêche de se débattre. La cueillette doit d'ailleurs se faire rapidement et au tant que possible une seule fois par oiseau.

Les oeufs, maintenant. La femelle de nandou pond annuellement en Europe une moyenne de trente à cinquante oeufs en deux fois (mars-avril et juillet-août). Ces oeufs sont volumineux, puisqu'ils atteignent et dépassent parfois 1 1/2 livre, 14 à 16 pouces de tour du grand axe, 13 à 14 du petit axe, ce qui représente la valeur de dix à douze oeufs de poule. Les oeufs des jeunes sujets sont généralement moins gros que ceux des sujets âgés, qui pèsent jusqu'à 1 1/2 livre et plus, puisqu'on cite des oeufs dont le poids dépassait 1.9 livres. Ils sont d'une couleur jaune très pâle. Sans avoir la délicatesse d'un oeuf de poule de Hambourg ou de Bresse, ils sont assez fins de goût, malgré leur aspect gélatineux, et la saveur du jaune ne diffère pas de celle d'un oeuf de poule. Ils ne peuvent être recommandés à la cuisine que comme hors-d'oeuvre d'un déjeuner de géant; mais chaque oeuf de nandou fournit une copieuse et excellente lettre pour dix personnes, et leur emploi culinaire est très varié.

Il ne saurait toutefois être question de livrer maintenant ces oeufs à la consommation, bien qu'ils aient un écoulement indiqué pour la cuisine et pour la pâtisserie. Les nandous sont assez rares encore en France et en Europe pour donner aux oeufs une autre destination que le peuplement.

La chair d'un nandou d'un an est excellente sans avoir cependant la finesse de celle d'un chapon de la Bresse. Il est encore possible d'en améliorer le goût par la sélection des reproducteurs et surtout par la composition des rations des sujets destinés à être tués de bonne heure. Ferme comme celle du boeuf, la chair tient le milieu comme goût et la viande de dinde et celle du mouton pourrait, par conséquent, être débitée détail à la façon de celle de l'oeuf de dinde, du lapin, etc.

Un nandou d'un an pèse plus de 10

**LES TOLES DE GILBERTSON**

et la MARQUE

**GILBERTSON'S**



**COMET**

signifient qualité et sécurité dans quelque ouvrage que vous puissiez entreprendre.

Toles plates, galvanisées, sans rivales pour leur égalité de surface; conformité absolue à l'étalon; adaptation admirable à tout ouvrage quant à la souplesse. Remarquez que la marque "COMET" de GILBERTSON sur chaque feuille de tôle signifie sécurité.

**W. GILBERTSON & Co., Limited**  
Pontardawe, South Wales

AGENT:

**ALEX. GIBB, - 13 rue St-Jean, Montréal**

**FORERIE A MAIN No. 7**

Engrenage à découper, changement de vitesse pour travail léger ou fort. Coussinets à billes, Actionnement à crémaillère ou à pignon, à la main ou automatique. Mouvement à Pédale pour abaisser la mèche jusqu'à la pièce à travailler. Une levier à contre poids relève la mèche instantanément, dès que la mise en mouvement est dégagée. C'est incomparablement la meilleure forerie à main sur le marché et aussi une machine de premier ordre pour forer le bois. Arrangée sans frais supplémentaires pour force motrice, si on le désire. Poids, 375 livres. Demandez une circulaire. Il est profitable de se servir des meilleurs outils.

**A. B. JARDINE & Co.**  
HESPELER, ONT.

**Ontario Silver Co., Limited,**  
NIAGARA FALLS, Canada.

MANUFACTURIERS DE

Cullers, Fourchettes, Coutellerie,  
et Articles en Plaqué.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ET NOS COTATIONS.

Le style d'annonce qui est naturel est le style correct. Viser à l'effet ne constitue ni le bon style ni le bon sens.

**Laurence & Robitaille**

MARCHANDS DE

**Bois de Sciage et de Charpente**

BUREAU ET CLOS

**Coin des rues Craig et St-Denis**

Bell Tél., Main 1488. MONTREAL

Tél. des Marchands, 804.

CLOS AU CANAL

**Coin des rues William et Richmond**

Bell Tél., Main 3844

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

fournit autant de viande qu'un dindon. A ce point de vue, son rapport est meilleur que celui du dindon. L'élevage des nandous ne présente aucune difficulté spéciale; il faut toutefois protéger les oiseaux des espaces un peu vastes que ceux de nos basses-cours ordinaires. Mais une pelouse, une petite cour entourées de grillages, constituent un parc très convenable, auquel il faut adjoindre un sommaire abri rustique composé d'un toit posé sur quatre poteaux.

Ne nous pouvons entrer ici dans des détails de nourriture et de soins spéciaux que ceux que le sujet intéresse trouveront dans "La Vie à la Campagne." Disons seulement que les nandous sont très friands de légumes et de fruits, et il ne faut pas leur permettre l'accès des jardins potagers et fruitiers, où ils se chargent de cueillir les légumes et de gauler les fruits élevés jusqu'à près de 2 1/2 pieds de hauteur.

Pour la production de la viande, il convient de les élever dans des pâturages ou même au milieu des bestiaux, dont ils affectionnent la société.

Les nandous n'arrachent pas l'herbe au même façon de l'oie, et ils mangent beaucoup de plantes dédaignées par les autres oiseaux. Ils détruisent, en outre, un grand nombre d'insectes nuisibles. Par contre, il faut retenir que le nandou ne mange pas le grain, et ce serait en pure perte que l'on ajouterait du blé, de l'avoine ou du maïs, autrement que broyés dans des pâtées.

Les oiseaux se reproduisent facilement dans notre climat. Le père joue le rôle de père dans la famille de l'autruche. Le mâle est le seul qui couve les oeufs et prend soin de ses jeunes avec une sollicitude que n'aurait pas la meilleure des mères pour ses poussins, tandis que la femelle, mère marâtre, cherche à les dévorer. Elle n'a qu'une fonction: pondre les oeufs. En France, la ponte se fait en deux périodes; elle commence en avril et en juillet-août.

Quelques jours avant l'approche de la ponte, le mâle, chargé de l'incubation, s'attache à contenir la femelle dans un endroit isolé. Il construit alors son nid en creusant une excavation dans le sol, qu'il garnit grossièrement de branches mortes, un peu de mousse, de feuilles et de paille. Les femelles pondent autour du mâle avec son bec et son cou, le mâle couve les oeufs sous lui, dont il peut en couvrir et couvrir une vingtaine. Il se lève aussitôt dès qu'il en a trois ou quatre, en général, l'incubation ne dure que lorsqu'il y en a un plus grand nombre et dure trente-quatre jours.

Après la naissance, les jeunes nandous, tout perchés sur leurs pattes et couverts de duvet, sont de la grosseur d'une poule. Ils se tiennent bien et courent dès

les premiers jours. Le mâle en a grand soin; il les couche tôt et les lève tard. Mais il est bon d'en écarter les femelles: elles distraient le mâle, mangent la nourriture des petits et parfois les tuent de quelques coups de bec.

Les petits nandous poussent rapidement et résistent facilement aux intempéries: pas plus que leurs parents; ils ne veulent entrer dans une cabane et préfèrent l'abri d'un arbre, d'une hale ou d'un mur.

On voit que nous n'avions pas tort en disant que le nandou est une précieuse acquisition pour notre aviculture et il est probable que, dans peu d'années, ses oeufs et sa viande deviendront des aliments populaires.

H. Norval.

**LES EAUX RESIDUAIRES DES LAITERIES ET DES PORCHERIES**

Il n'y a rien de plus encombrant dans une laiterie, une beurrerie, une fromagerie, que les résidus, eaux de lavage, débris divers, qui constituent un mélange des plus fermentescibles. L'hygiène même des locaux commande d'entraîner au plus loin des bâtiments ces liquides qui recèlent du lait, du petit-lait, du babeurre, des débris de fromages, etc., produits qui, à la faveur d'une température convenable, l'été en particulier, ont vite fait de dégager des gaz pestilentiels qui nuisent à la bonne marche de la fabrication, polluent le lait, donnent au beurre une mauvaise odeur, etc., et qui, en résumé, constituent le siège d'une multitude de microbes des plus dangereux pour le lait et ses dérivés. Une fois hors des locaux, tout n'est pas fini; car il faut compter avec les voisins, incommodés par les dégagements nauséabonds des ruisseaux stagnants; et il faut faire aussi la police des puits, citernes, fontaines, réservoirs au service de la laiterie, dont l'eau ne saurait souffrir la plus faible contamination.

Dans les usines importantes, ce n'est pas le moindre de tous les soucis que de trouver un exutoire suffisant, à l'abri de tout reproche, à la grande quantité de liquides résiduaux qui sont produits journellement à l'établissement de la canalisation souterraine, à l'installation de réservoirs de capacité convenable, etc.

Dans une petite exploitation, on réunit en général tous les liquides en question dans un puits perdu; mais, si le volume d'eau à éliminer est trop considérable, ce moyen ne peut suffire.

On sait que, depuis quelque temps, on cherche dans les grandes villes, comme dans certaines industries, à se débarrasser le plus commodément possible, avec profit même, s'il y a lieu, des eaux d'égout ou résiduaux. On a conseillé, par exemple, l'épuration chimique qui, comme son nom l'indique, consiste à précipiter



piter dans les liquides en question les matières organiques ou autres par l'addition d'ingrédients chimiques. Le procédé n'est pas parfait: appliqué en laiterie, il n'a pas toujours donné satisfaction. On a parlé aussi de la filtration à travers des lits artificiels qui arrêtent non seulement les matières en suspension, mais les décomposent, les oxydent, les brûlent, les nitrifient, grâce à l'intermédiaire des microbes. Le procédé n'est pas parfait non plus. Enfin, reste la méthode d'épuration par le sol, appliquée avec tant de succès aux environs de Paris pour les eaux d'égout de la capitale.

Remarquons qu'ici non seulement on se débarrasse des résidus encombrants, mais que, en outre, on en tire profit, et un profit qui n'est pas du tout négligeable. Ainsi, nous dit M. Muntz dans un rapport sur l'épandage dans la plaine de Gennevilliers, on récolte à l'hectare, (2.47 acres), un produit brut variant entre \$600 et \$2,000.

Lorsque l'épandage est bien conduit, on peut dire que l'épuration ne laisse rien à désirer. Nous nous rappelons, alors que nous visitons les champs de la plaine d'Achères, où le procédé en question est mis en pratique, avoir vu dans un fossé de colature qui récupère l'eau filtrée non utilisée par la végétation, un verre de cette eau claire, limpide, inodore et sans aucun goût, pouvant rivaliser, à ce point de vue, avec la source la plus cristalline.

Or, les eaux des laiteries, le purin et les eaux de lavages des porcheries sont autrement concentrés en matières organiques que les eaux d'égout des villes. Il y a lieu de supposer, dès lors, que l'on pourrait obtenir avec eux dans la culture de meilleurs résultats encore qu'avec le liquide précédent. Remarquons, d'ailleurs, que les matières azotées des eaux des laiteries et du purin se transforment facilement en produits ammoniacaux recélant l'azote si utile aux plantes sous un état facilement assimilable. Mais, à côté de ces considérations théoriques, on a des expériences pratiques qui viennent confirmer en tous points les suppositions.

Nous invoquerons, pour la circonstance, les résultats que nous fait connaître M. Lavalou, qui a été à même d'appliquer le mode d'emploi qui fait l'objet de cet article, et d'en constater les heureux résultats après quinze années d'expérience dans la propriété qu'il exploite au bourg Saint-Léonard et chez un propriétaire du voisinage.

On peut, nous dit l'auteur, répandre les eaux résiduaires des laiteries et des porcheries comme dans l'irrigation ordinaire, ou les transporter sur les prés—car il s'agit ici d'herbages—à l'aide de tonneaux à purin. Dans ce dernier cas, une pompe est nécessaire qui, placée dans un angle du réservoir cimenté établi en contre-bas de la laiterie et d'une contenance

## EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

## LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Siège Central; 7 & 8, Place d'Armes, Montréal, Can.

Capital Autorisé - - - - \$2,000,000.00  
Capital Versé - - - - \$1,000,000.00  
Réserve et Surplus - - - - \$246,000.00

### Conseil d'Administration:

Président: M. H. LAPORTE, de Laporte, Martin & Cie Administrateur Crédit Foncier Franco-Canadien.  
Vice-Président: M. S. CARSLY, de S. Carsley & Co., Grand Magasin Départemental;  
Honorables L. BEAUBIEN, Ex-Ministre de l'Agriculture, Monsieur ROD FORGET, M.P., Président de la Cie. "Richelieu & Ont. Nav. Coy";  
Monsieur G. M. BOSWORTH, Vice-Président "Canadian Pacific Railway Co."  
Monsieur ALPHONSE RACINE, de la Maison A. Racine & Cie, Marchands en gros, Montréal.

TANCREDE BIENVENU, Directeur-Gérant;  
A. S. HAMELIN, Auditeur-Général; J. W. L. FORGET, Inspecteur; ALEX. BOYER, Secrétaire.

### Censeurs:

Président: Hon. Sir ALEX. LACOSTE, Ex-Juge en Chef de la Cour d'Appel.  
Vice-Président: Docteur E. P. LACHAPPELLE, Administrateur du Crédit Foncier Franco-Canadien.  
Hon. LOMER GOUIN, Premier Ministre Provincial de la province de Québec.

### Département d'Épargne

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 3 1/2 p. c. l'an, suivant termes. Intérêt de 3 p. c. sur dépôts payables à demande.

### 32 SUCCURSALES DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

#### Correspondants à l'Étranger:

Etats-Unis: New-York, Boston, Buffalo, Chicago.  
Angleterre, France, Allemagne, Autriche, Italie.

## LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.

Capital payé - - - - \$3,872,500  
Fonds de Réserve, - - - - \$3,872,500

JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.

H. A. HARRIES Inspecteur Asst.

#### 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  
STE-FLAVIE STATION  
ST-OURS, QUÉ.  
STE. THERESE DE BLAINVILLE  
WATERLOO  
VICTORIAVILLE

65 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 commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

de 52 verges cubes environ, suffisent pour remplir les tonneaux. Les eaux résiduaires sont amenées par des caniveaux souterrains et à ciel ouvert constituant des rigoles, des seaux qui font le tour des bâtiments, et ne sentent jamais mauvais et ne peuvent se boucher, car le soir un simple balai au moment des grands lavages suffit pour les entretenir toujours débarrassés. En ce qui concerne l'emploi des purins, à purin, ils ont l'inconvénient de ne pouvoir pénétrer dans les prés en terrain surtout dans les sols argileux, à cause des ornières profondes que tracent les roues.

Dans tous les cas où la chose est possible, il vaut mieux déverser les eaux résiduaires par irrigation dans des rigoles tracées suivant les accidents du terrain, en se servant, au besoin, du nivellement pour bien utiliser le relief du sol. Il est presque superflu de dire, en effet, qu'à aucun point le liquide ne doit être versé en excès et que, par contre, tout doit être arrosé. Avec des rigoles bien préparées à l'avance, un ouvrier peut faire en une heure le travail d'un homme et d'un cheval dans une journée, en emportant le tonneau à purin. En outre, on ne peut rien dans les herbages, à condition de tracer judicieusement les rigoles et de pouvoir les boucher facilement. Or, à cet effet, on coupe le gazon et on le pose sur le bord inférieur de la surface, la partie herbacée en dessous. Lorsque les rigoles sont devenues inutiles à l'irrigation, il suffit, pour les faire disparaître, de renverser les gazons à leur place primitive, et l'on voit l'herbe pousser bien vite, surtout au printemps. En outre, on peut ainsi arroser pendant les temps. Enfin, si l'état des lieux permet d'amener les eaux au point voulu dans des rigoles souterraines, on prévient le dégagement des mauvaises odeurs.

Mais l'irrigation n'est pas la meilleure même, quels que soient ses avantages. Lorsque les animaux pâturent, ils s'efforcent plus ou moins les rigoles qui commandent, dès lors, un certain entretien faut parer aussi à l'inconvénient que présenterait le séjour du liquide au pied des arbres, quand il en existe, et que le terrain n'est pas en pente. Il y a également à compter avec les frais d'installation des conduites qui amènent l'engrais et qui entraînent la confection des rigoles.

Quant à l'effet du purin sur les herbages, il est manifeste. Visible au bout de quatre à cinq jours, la partie arrosée se distingue très bien, par sa couleur plus verte, de celle qui ne l'a pas été. L'herbe y pousse trois ou quatre fois plus vite; elle est très tendre et convient aux vaches en lactation. Il faut la faire paître dès qu'elle a atteint 4 à 6 p. c. pour ne pas la laisser jaunir au point de ne pouvoir mettre ainsi les bestiaux au pâturage cinq ou six fois par an. On sait que les engrais azotés poussent surtout à la végétation des graminées. On voit l'herbe



en effet, la houlque, l'agrestis, les  
dans la crételle, etc.

Lorsque l'herbe doit être fauchée, le  
par irrigation n'est pas aussi re-  
commandable, car elle pousse très vite et  
est trop molle pour pouvoir attendre la  
raison sans verser, à moins, toutefois,  
au printemps ne soit très sec. Dans  
est préférable de choisir l'ar-  
sage par tonneaux, qui distribue moins  
liquide au printemps, immédiatement  
ou immédiatement après une petite  
Dans ces conditions, on arrive  
la production du foin dans les  
médiocres ou de moyenne qua-  
L'auteur cite à ce sujet un mauvais  
de 6 hectares, loué \$60.00  
qui fut complètement transformé au  
quelques mois d'arrosage. Aupa-  
il ne nourrissait, les mois d'été,  
ou quatre veaux d'un an, tandis  
après il put entretenir le double de  
à cornes durant neuf mois de l'an-  
Les carex, les joncs, les arrête-  
les grandes pâquerettes "herbe  
caractéristiques des terrains ma-  
et humides, durent céder la place  
aux bonnes graminées, paturins, agros-  
houlque, crételle, etc.

Quant au nombre des arrosages à don-  
varie avec l'intensité de ces der-  
la nature du sol, la fréquence des  
On sait, en outre, que les prin-  
du purin et des résidus des laite-  
sont rapidement assimilables par les  
et que leur effet n'est donc pas  
durée. Au bout de la deuxième  
année, l'influence des arrosages est  
moins prononcée, pour disparaître  
entièrement au bout de la troisième an-  
Il n'y a donc pas à craindre de sur-  
des herbages arrosés, du mo-  
pe l'on peut interrompre l'irriga-  
en temps en temps. Il ne faut pas  
que la nitrification des matières  
dans le sol est incomplète si l'on  
avec excès, de sorte que les éma-  
malsaines ne sont pas évitées ;  
les plantes produites sur un  
saturé de liquide sont plus aqueu-  
conservation est plus difficile.  
En tout, il ne faudrait pas dépasser la  
puissance absorbant de ce filtre  
constitue la couche arabe du sol  
de plantes. Ce pouvoir est na-  
très variables et bien moins  
les terres argileuses que dans  
qui sont sablonneuses.

en ce qui concerne l'hygiène  
maux qui paissent sur les her-  
traités aux eaux d'égout, rien d'a-  
a été constaté.

Antonin Rolet,

(Laiterie).

un homme réfléchi ne peut pas trou-  
quelque satisfaction dans son com-  
il ferait mieux de se chercher  
de autre occupation.

**GEO. GONTHIER**  
EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR  
Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON  
11 et 17 Côte 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..... 11,000,000.00  
Profits non Partagés..... 689,969.88

SIEGE SOCIAL, MONTREAL.

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and  
Mount Royal, G.O.M.G., Président Honoraire  
Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président  
E. S. Clouston, Vice-Président Jas Poss, Ecr.,  
A. T. Paterson, Ecr., Hon. Robt. Mackay  
R. B. Angus, Ecr. Sir W. C. Macdonald  
Edward B. Greenhalghs, Ecr., Sir R. G. Reid.  
Sir T. G. Shaughnessy, K.C.V.O., David Murray.

M. S. Clouston—Gérant Général,

A. Macnider, Insp. chef et Surtint. des Succursales.  
H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Mont-  
real.

C. Sweeny, Surtendant des succursales de la  
Colombie Anglaise.

W. E. Stavert, Surtendant des succursales des  
Provinces Maritimes.

F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales O. B  
E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario  
D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces  
Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES :

130 Succursales au Canada.

Londres, Ang. — 47 Threadneedle St., E. C., F. W.  
Taylor, Gérant.

New York—31 Pine St., K. Y. Hebden, W. A. Bog et  
J. T. Molinoux, Agents.

Chicago — J. M. Greata, Gérant.  
Spokane, Wash—Bank of Montreal.

Terre-Neuve — St. John's et Birchy Cove, (Baie des Isles).  
Mexico, D.F.—T. S. C. Saunders, Gérant.

**BANQUE DE SAINT-HYACINTHE**

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE ..... \$229,516.00  
RESERVE ..... 76,000.00

DIRECTEURS:

Honorable G. C. DESSAULLES, . . . . . Président.  
J. B. BRILLON, . . . . . Vice-Président.  
JOB. MORIN, L. P. MORIN, E. OSTIGUY,  
V. B. SICOTTE, MICHEL ARCHAMBAULT,  
L. P. PHILIE, Caisier. . . . . B. L. HOMME, Inspecteur.

Succursales:

Drummondville, P.Q., . . . . . J. W. St-Onge, Gérant,  
Farnham, P.Q., . . . . . H. St-Amant, Gérant,  
Iberville, P.Q., . . . . . J. F. Moreau, Gérant,  
L'Assomption, P.Q., . . . . . H. V. Jarry, Gérant,  
St-Césaire, . . . . . O. L. Mercure, Pro-Gérant

Correspondants: — Canada: Eastern Townships  
Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York,  
First National Bank, Ladensburg, Thalman & Co.  
Boston: Merchants National Bank.

**Assurances**

CONDITIONS SANITAIRES AFPEC-  
TANT UN RISQUE D'ASSU-  
RANCE SUR LA VIE

Etude par M. W. D. Nattress, M. D., di-  
recteur médical de The Manufac-  
turers Life Insurance Co.

La meilleure condition sanitaire est  
celle d'un pays situé en terrain élevé,  
bien arrosé, dans la zone tempérée et où  
les habitants ne vivent pas trop rappro-  
chés les uns des autres—c'est-à-dire où  
ces habitants sont des fermiers. Au  
point de vue sanitaire, le fermier offre  
le meilleur risque d'assurance sur la vie.  
Allant à l'autre extrême, les conditions  
les moins sanitaires sont celles que l'on  
rencontre dans les grands centres, dans les  
villes minières et manufacturières. Cela se  
rapporte aux pays chrétiens. Dans l'Est,  
l'hygiène personnelle a plus à faire avec  
la propagation des maladies que les ma-  
nufactures ou les mines. Entre ces deux  
extrêmes, il y a une vaste marge de con-  
ditions partiellement sanitaires et dis-  
tinctes, contraires à l'hygiène.

La théorie moderne que la plupart  
des maladies, si ce n'est toutes les mala-  
dies, sont dues à des germes, n'est pas  
bien prouvée. La théorie des germes,  
comme on l'appelle, est très semblable à  
la reproduction des germes, comme on  
peut le voir dans la nature, à l'oeil nu.  
Semez un grain de blé dans la saison  
convenable et dans un terrain convena-  
ble; il germe et, en temps voulu, il se  
reproduit de nombreuses fois. Sembla-  
blement, dans le monde microscopique,  
si vous répandez des germes de variole,  
vous récolterez la variole et non la rou-  
geole, la fièvre scarlatine ou la diphté-  
rie, etc. Mais ces germes microscopi-  
ques sont très virulents; cela est dû à leur  
multiplication rapide. Ils se développent  
par subdivision. Quand on regarde un  
germe au moyen du microscope, on le  
voit se diviser en deux parties; au bout  
de peu de temps, ces deux parties se di-  
visent en quatre autres, les quatre par-  
ties en huit, les huit parties en seize,  
etc. C'est-à-dire qu'il se multiplie en  
suivant une progression géométrique. Il  
se développe rapidement, arrivant à ma-  
turation dans une demi-heure ou au bout  
d'un temps plus ou moins long, tandis  
que dans le règne végétal, un grain de  
blé n'arrive à maturité qu'au bout de  
plusieurs mois et, dans le règne animal,  
l'homme n'arrive à son développement  
qu'au bout de 16 à 18 ans.

Avec une reproduction et un dévelop-  
pement si rapides, il est tout naturel de

## Banque d'Hochelaga

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 la Banque et à ses succursales, le et après le premier jour de juin prochain aux Actionnaires inscrits au registre le 16 mai.

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

**AVIS.**—Vendredi, le 1er mai prochain, et après, cette banque paiera à ses actionnaires un dividende de un et trois quarts pour cent sur son capital pour le trimestre finissant le 30 avril prochain.

Le livre de transport d'actions sera fermé depuis le 16 au 30 avril prochain inclusivement.

L'assemblée annuelle des actionnaires aura lieu au bureau de la Banque Basse-Ville, mercredi, le 20 mai prochain, à 3 heures p. m.

Les procurations pour voter devront, pour être valides, être déposées à la Banque cinq jours francs avant celui de l'assemblée, c'est-à-dire, avant 3 heures p. m., jeudi, le 14 mai prochain.

Par ordre du Bureau de Direction.

P. LAFRANCE,  
Gérant.

Québec, le 24 mars 1908.

s'attendre à ce que ces germes de maladies soient répandus parmi nous par myriades. Ils le sont; ils entrent dans notre système: 1o avec l'eau que nous buvons; 2o avec la nourriture que nous mangeons; 3o avec l'air que nous respirons; 4o par inoculation.

Il est vrai que ces germes entrent constamment dans le corps par une ou plusieurs de ces voies. Il est vrai que si nous sommes exposés à un centre de culture, les germes sont plus abondants, par exemple quand nous vivons avec une personne phthisique. Il est vrai que s'il y a une épidémie, l'air, les aliments, etc., sont sujets à en être surchargés et le danger augmente. Mais cette grande loi de la nature "la survivance de l'être le mieux constitué" s'applique ici. Nous avons en nous une grande armée de défense—les cellules du sang qui sont toujours prêtes à attaquer et à déloger ou détruire ces germes. Ce n'est que lorsque cette armée de défense manque à son rôle que le corps est soumis par les germes et que nous sommes abattus par la maladie.

Je m'explique. Si un petit nombre seulement de germes entrent dans notre système, ils sont facilement vaincus par l'armée de défense; s'il en entre un plus grand nombre, une bataille plus importante s'ensuit; si ce nombre est écrasant, le corps subit une défaite. Voilà qui nous fait comprendre le principe de la vaccination. Un nombre limité de germes de petite variole, dans un état atténué, est introduit dans le corps. L'armée de défense les attaque et les vainc et l'enfant en est peu éprouvé. La revaccination rend l'armée de défense parfaitement familière avec la tactique de l'ennemi et lui permet de le vaincre facilement jusqu'à ce que le corps jouisse d'une immunité à peu près complète contre la petite variole. De même, une connaissance des germes des maladies de l'enfance, telles que varicelle, rougeole et fièvre scarlatine, fait de l'armée de défense une armée conquérante et le sujet est ensuite à peu près inattaquable. Plus nous pouvons établir des conditions d'immunité, mieux cela vaut pour une Compagnie d'assurance sur la vie. La découverte du vaccin par Wm. Jenner a augmenté, croit-on, la vie humaine d'une moyenne de cinq ans. Cela augmente d'autant l'actif d'une compagnie d'assurance-vie.

Les maladies sont dites "infectieuses" ou "contagieuses." Ces termes sont employés peut-être indifféremment. Une maladie infectieuse est celle où les germes peuvent vivre librement dans l'air et sont introduits dans le corps par la respiration. Une maladie contagieuse est celle qui est contractée par le contact avec une autre personne atteinte de ma-

ladie. Le terme "infectieuse" est donc que un terme faux, à l'époque où nous vivons. Chaque jour, nous sommes atteints de nouveaux germes, producteurs de maladies soi-disant infectieuses et en contact avec ces germes nous faisons contracter la maladie. Donc, toutes les maladies causées par des germes sont contagieuses. La seule fièvre qui peut être, à mon avis, appelée infectieuse est la grippe et, sans aucun doute, cette maladie est due au développement rapide à la dissémination rapide d'un germe. Vous n'avez pas besoin de venir en contact avec un malade pour gagner cette maladie.

Une personne, A, est malade. Une autre personne, B, vient la visiter, voilà un contact direct. B, visite alors une troisième personne, C, personne en bonne santé; elle apporte avec elle les germes qu'elle a reçus de A; cela n'est pas une maladie infectieuse, mais une maladie contagieuse, par contact indirect.

Si vous êtes piqué par un moustique et que cette piqûre vous donne la malaria, c'est une maladie contagieuse à un certain point de vue. Une puce ou un mouche empoisonnée par quelque poison peut vous communiquer ce poison, ce ne constitue pas une maladie infectieuse; c'est une maladie par contact, c'est-à-dire contagieuse.

Si toutes ces maladies sont dues à l'introduction de germes vivants dans le système, il est juste de les classer comme maladies pouvant être prévenues. Elles empêchent la naissance et la propagation de ces germes et vous supprimez la maladie. Ces germes ne se reproduisent pas plus que l'homme ne peut vivre sans un ancêtre. Nous devons éliminer un foyer originel, dont ces germes se développent et se multiplient. La suppression de ce foyer est, par excellence, l'essence même de l'hygiène. On a beaucoup fait, dans les derniers cinquante ans pour prévenir ces maladies. L'inspection sanitaire de tous les navires entrant dans nos ports et la quarantaine imposée aux navires, où des cas suspects produisent, nous ont ôté la crainte de la peste, ainsi que, dans d'autres pays, d'une épidémie de petite variole, de choléra, etc. De combien a augmenté ici la sécurité contre une épidémie, d'une compagnie d'assurance-vie. On doit beaucoup aux gouvernements pour le grand rôle qu'ils ont exercé pour maintenir les maladies hors du pays.

Mais, que penser des conditions de nos grandes villes se sont presque invariablement développées sur le bord de l'eau, de rivières et de lacs. Cela est naturel, car l'eau est tout aussi essentielle que l'air ou les aliments, à notre existence. A mesure que la ville se développe, la question d'une bonne source d'eau

plus en plus urgente. Il faut passer au caper de la question des déchets, etc. Dans les plus anciens villages d'Europe, on a pensé depuis longtemps à ces questions, et on a pris des mesures en conséquence; mais, sur le nouveau continent d'Amérique, avec des villages se développant rapidement et devant des petites villes, ces petites villes se changeant en grandes villes, la question est beaucoup plus sérieuse et nous trouvons, comme par exemple à Toronto, avec une population de 300,000 habitants ou davantage, une eau et un système d'égouts ne répondant pas aux exigences d'une population si grande. C'est ce que nous voulons dire par les mots "Conditions sanitaires affectant la vie".

L'eau qui est pure, comme à sa source, devient rapidement polluée par le fait même que c'est un dissolvant excellent. Les sources d'eau, par ordre de mérite, sont les suivantes:

- 10 Puits artésien;
- 20 Puits profond;
- 30 Sources provenant des flancs des montagnes;
- 40 Centre des grands lacs;
- 50 Eau de pluie;
- 60 Rivières et cours d'eau;
- 70 Petits courants;
- 80 Eau des grands lacs prise près du rivage;
- 90 Puits peu profonds;
- 100 Eau de rivière prise près des rives;
- 110 Mares.

Prenant Toronto comme exemple, la pureté de notre eau est excellente (eau prise au milieu du lac). Nous jetons dans cette même nappe d'eau six millions de bactéries usées, chaque heure. En vérité, il n'y a rien à quelque distance de notre source d'eau, mais cette distance n'est apparemment pas assez grande pour empêcher la contamination de temps à autre. On nous dit à chaque instant de bouillir l'eau que nous buvons, pour rendre l'eau inoffensive.

Le lait, comme l'eau, est un grand dissolvant, mais, plus que cela, c'est une culture pour les germes, de même que le bactériologiste propage les germes dans un bouillon de culture, pour les étudier au microscope. Ces germes se nourrissent et se multiplient dans le lait. Dans une vache bien entretenue, les

mamelles nettoyées et lavées, l'étable blanchie à la chaux et maintenue dans une propreté scrupuleuse; les mains de la personne qui la traite lavées et désinfectées, les seaux rincés avec soin et bien frottés, les bouteilles de livraison aussi propres que peut les rendre l'eau bouillante! Mais ces conditions sont-elles toujours remplies? Je crains que non.

Il est vrai que, dans la tuberculine, le vétérinaire a sous la main un moyen sûr de vérifier si des animaux sont atteints de tuberculose. Mais sommes-nous sûrs que l'examen du vétérinaire empêche la chair d'animaux tuberculeux d'être mise sur le marché? Non. Les germes sont-ils tués par la cuisson? Non, car beaucoup parmi nous aiment la viande saignante. En outre voyez comment cette viande est manipulée. L'animal est abattu, dépouillé et débité en quartiers à l'abattoir. La chair est transportée en ville dans des voitures sales, puis suspendues dans les boucheries et exposée à la poussière de la rue ou, comme cela arrive fréquemment, elle est accrochée assez bas pour être exposée à être flâtrée par les chiens.

Les huîtres sont une grande source de troubles. Elles ont été la cause d'épidémies de fièvre typhoïde à New-York, Boston et Philadelphie, parce que les bancs d'huîtres ont été contaminés par les eaux usées de ces villes.

Le pain est empilé dans une voiture, souvent à côté du conducteur, qui manie impunément ce pain avec ses mains sales. Les étiquettes sont apposées par ce même conducteur qui les mouille de sa salive. Il n'y a pas de raison pour que chaque pain ne soit pas mis dans un sac en papier convenablement fermé. Voilà une condition sanitaire qui affecte une vie humaine.

L'air étant un grand milieu de propagation des germes, la ventilation est importante. Il vaut mieux brûler une ou deux tonnes de charbon de plus et tenir les fenêtres ouvertes que de respirer constamment la même atmosphère chargée de germes. Parmi les pauvres, sous les climats froids, c'est là une grande source de maladies. Ces personnes sont les propagateurs de germes, spécialement des germes de la pneumonie, de la phthisie, de la fièvre typhoïde, etc. Cela explique pourquoi ces fièvres sont plus répandues en hiver qu'en été.

**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.**

**LA FONCIERE ASSURANCE**  
**CONTRE L'INCENDIE**  
**Capital Autorisé \$1,000,000**  
 BUREAU DE DIRECTION:  
 T. J. CHARBONNEAU, Ing Civil, Président.  
 G. I. DELISLE, Manufacturier, Vice-Président.  
 VICTOR MORIN, Notaire.  
 JOSEPH ARCHAMBEAULT, Banquier.  
 C. DORRIS, M.P.P., Négociant.  
 M. A. MOODY, Industriel.  
 N. E. CLEMENT, Négociant.  
 J. L. H. MARCIL, Gérant.

**GEORGE PARÉ**  
 Comptabilité et Audition  
 Administration de Successions  
**99 rue St-Jacques, MONTREAL**  
 Téléphone Main 2619

**PATENTES**  
**OBTENUES PROMPTEMENT**  
 Avez-vous une idée? - Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion, Ingénieurs-Conselle.**  
 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 BATISSE BANQUE DES MARCHANDS**  
 BELL MAIN 5500  
 Téléphones: { MARCHANDS 849 MONTREAL

**L. R. MONTBRIAND,**  
 Architecte et Mesureur,  
 No 230 rue St-André,  
 Montréal.



**ASSURANCE INDUSTRIELLE**

Notre Nouveau Contrat à Salaire et à Commission pour agents, offre une occasion splendide pour un petit nombre supplémentaire d'hommes stables, énergiques et habitués à gagner un salaire substantiel.

**THE UNION LIFE ASSURANCE COMPANY.**

Bureau Principal - TORONTO - H. POLLMAN EVANS, Président. Bureaux dans 34 Districts entre Halifax et Vancouver. La seule Compagnie dont on puisse obtenir la **Police de Banque d'Epargne**, la Police Industrielle la plus libérale.





Nous avons dit que les maladies sont quelquefois communiquées par inoculation. La vaccination est un exemple des plus clairs de ceci. Toutefois, il y en a beaucoup d'autres. Un moustique communique la malaria.

Dans l'ouest de l'Afrique, quand la nuit vient, les officiers anglais et les soldats ont été instruits à s'enfermer dans une moustiquaire. Dans les États-Unis du Sud et dans l'Amérique Centrale, le "sté-gimyia" est bien connu et c'est la cause de la fièvre jaune et naturellement, on l'évite. Les mouches et les puces, dans les pays chauds, sont des véhicules importants des germes infectieux. Les rats dans l'Inde répandent la peste, non seulement dans ce pays, mais dans d'autres contrées, par l'intermédiaire des navires. Dans une plaie ouverte, le germe du tétanos peut entrer et un résultat fatal s'ensuit.

On parle quelquefois de maladies comme étant endémiques ou épidémiques. Une maladie épidémique est celle qui peut se propager dans le monde entier — la grippe, par exemple. Une maladie endémique est celle qui est limitée à certaines localités. Ces maladies endémiques sont peut-être dues aux conditions climatiques, ainsi qu'aux coutumes et habitudes des indigènes. Ainsi, quand on parcourt le monde, on vient en contact avec des conditions sanitaires, locales, etc. produisant ces maladies et rendant le risque de vie plus ou moins hasardeux. Commencant, par exemple, par l'Europe, en un voyage autour de la terre, vous rencontrez à Rome la fièvre paludéenne, la fièvre de Malte dans les îles de la Méditerranée. Dans l'Afrique Occidentale, où règne la malaria, on a la fièvre "black water" et, dans l'Afrique sud, où les indigènes ont l'habitude de traverser à gué les rivières, de s'y baigner et d'y boire, ils contractent une maladie appelée "bilariza haematoiba". En Asie, en plus de ses terribles maladies — peste, choléra et petite variole, — il y a aussi la fièvre des jungles. Plus à l'est, en Chine et au Japon, on rencontre le "beriberi". En Australie, à cause du nombre des moutons et, par conséquent, des chiens, des pâtres souffrent d'un germe qui produit dans le foie des kystes causés par le ver hydatide. Traversant le Pacifique pour gagner le continent américain, la première fièvre que l'on rencontre est connue sous le nom de fièvre des Montagnes Rocheuses. En allant vers l'est, on a la fièvre de la Rivière Rouge. En Ontario et dans l'est du Canada, il n'y a pas de maladies climatiques particulières, ni de fièvres locales, le germe de la malaria y ayant été complètement détruit. Je pourrais dire que toutes ces fièvres endémiques, auxquelles j'ai fait allusion, ont beaucoup de parenté avec la malaria modifiée par

## COMPAGNIE MONTREAL-CANADA.

d'Assurance contre l'Incendie  
Ci-devant  
LA COMPAGNIE D'ASSURANCE MUTUELLE  
CONTRE LE-FEU DE LA CITE DE MONTREAL.  
ÉTABLIE EN 1859

Capital autorisé	\$1,000,000.00
Actif net excédant	480,000.00
Dépot au gouvernement du Canada pour la garantie des porteurs de polices	60,000.00
Sinistres payés à date	883,021.10

Cie indépendante. Taux modérés.  
J. B. LAFLEUR. - - - - - Président

BUREAU PRINCIPAL:  
59 rue St-Jacques, Edifice "La Presse"  
MONTREAL  
On demande des agents pour les localités non représentées.

Enfermez vos soucis 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	\$3,284,180.06
REVENU pour 1907, au delà de	3,293,884.94

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

## LA COMPAGNIE D'ASSURANCE LIVERPOOL & LONDON & GLOBE

L'actif en espèces dépasse	\$56,000,000
Les Placements Canadiens dépassent	3,750,000
Les Réclamations payées dépassent	230,000,000

SUCCURSALE CANADIENNE;  
Bureau Principal, Edifice de la Compagnie, Montreal.  
Directeurs Canadiens:  
E. S. CLOUSTON, Ecr. Président  
GEO. K. DRUMMOND, Ecr., F. W. THOMPSON, Ecr., JAMES CRATHERN, Ecr.  
SIR ALEXANDRE LACOSTE.  
J. GARDNER THOMPSON, Gérant Résident.  
W. M. JACKSON, Député Gérant.  
J. W. BINNIE, Asst. Député Gérant.

## La Cie d'Assurance sur la Vie

### "METROPOLITAN"

Incorporée par l'état de New-York.)

ACTIF: \$198,320,463.23

Le nombre des Polices 9,620,009 en vigueur, est plus élevé que celui de toute autre compagnie sur le continent d'Amérique.

En 1907 la "Metropolitan" a fait, en Canada, des opérations d'assurance, au chiffre de \$15,334,576 répartis en 86,764 polices d'assurance.

Les Contrats d'assurance de la Compagnie sont rédigés et écrits en langue française et en langue anglaise.

La Compagnie a, dans la province de Québec, un service d'au moins 500 agents canadiens, experts à expliquer les avantages de l'ASSURANCE SUR LA VIE.

De plus son dépôt réel au Gouvernement du Canada, pour protéger les Assurés, est de plus de \$4,000,000.

des conditions locales, personnelles et hygiéniques. Dans les états d'Amérique dans les Antilles, comme on l'a vu, marqué, la fièvre jaune est presque un état endémique.

Le typhus, bien que ce ne soit proprement une fièvre endémique, est toutefois grandement limité aux plus reculées contrées de l'Europe et on le rencontre rarement dans les contrées plus nouvelles et dans le continent plus propre de l'Amérique. C'est une maladie provenant de la malpropreté et, par conséquent, elle est largement limitée aux portions des grandes cités, à population dense, logée dans les ruelles étroites. Autrement, cette fièvre était souvent épidémique et a dévasté des villes et même des villages. Des armées en campagne particulièrement dans les pays de l'Europe Orientale et de l'Asie Occidentale ont parfois perdu de 50 à 75 pour cent de leur effectif. Si le typhus se présente dans un pays et prend un caractère épidémique, il est beaucoup plus virulent que la fièvre typhoïde.

Bien qu'une grande confusion existât autrefois entre ces deux maladies, même jusqu'à une date récente, une distinction est faite maintenant d'après un diagnostic établi avec soin; ces deux maladies ne se ressemblent pas beaucoup. Sur le continent, la fièvre typhoïde ou enterique est connue sous le nom de typhus abdominal, car la lésion initiale et principale se trouve dans l'intestin grêle, tandis que le typhus n'est pas causé par des troubles intestinaux, mais c'est une fièvre violente qui trouble violemment la partie centrale du système. La fièvre typhoïde étant une affection abdominale est naturellement contagieuse par l'intermédiaire des intestins, de sorte que si les excréments sont enlevés avec soin, les draps de lit, etc. maintenus d'une façon soignée et d'une façon scrupuleuse, il y a peu de danger de contagion, tandis que, dans le cas du typhus, l'haleine semble être affectée et a une mauvaise odeur et les germes sont sent dans la respiration et contaminent l'atmosphère environnante. Les épidémies de typhus, dans les centres de rues étroites, durent de un à trois ans, jusqu'à ce que les jeunes personnes aient été atteintes de cette maladie et que les autres qui survivent en soient à l'abri. Une autre épidémie ne se produira probablement pas avant une autre génération.

La fièvre typhoïde n'est pas une fièvre endémique; elle se produit dans le monde entier. De temps à autre, nous sommes frappés ou nous entendons parler de d'autres villes. Combien souvent a-t-on observé que les familles aisées vivant dans le confort, dont la maison est en conditions sanitaires aussi parfaites que la science et l'argent peuvent faire, vont en villégiature, au bord de



not ou dans la campagne, pendant les grandes chaleurs, où les conditions sanitaires sont primitives et peu hygiéniques comparées à celles dont sont entourées les familles chez elles! Elles reviennent fréquemment infestées de germes de la fièvre typhoïde. C'est là une raison pour-quoi la fièvre typhoïde est plus commune au début de l'automne que pendant les autres saisons. De cette manière, souvent la recherche d'une villégiature pour permettre au corps de récupérer ses forces après une vie sociale ou commerciale très active, devient une menace pour la vie.

Que dirai-je de la tuberculose, cette peste blanche, le malheur de toutes les nations, la cause de plus de décès que non produit une ou même les deux maladies qui affligent le genre humain? La peste noire n'est pas plus destructrice, quand on considère ses ravages dans le monde entier. La bête noire d'une compagnie d'assurance-vie est la consommation la phthisie, la tuberculose. Nous employons le mot "consomption" quand les poumons sont le siège de la maladie mais c'est la même chose, quel que soit l'organe où cette maladie s'est établie. Les formes les moins virulentes ou les plus chroniques de maladies transmises par hérédité, sont la maladie de Pott ou maladie de la moëlle épinière, la maladie des hanches chez les enfants, la maladie du genou, la pharyngite tuberculeuse chronique ou laryngite. La méningite tuberculeuse se déclare de bonne heure dans la vie et n'affecte pas la vie d'une personne, mais elle indique une tendance à la tuberculose dans la famille. Quelles sont les conditions sanitaires dans ces cas, qui affectent un risque d'assurance sur la vie? Personne ne peut vivre dans une maison, spécialement en contact avec un phthisique. Le patient exhale constamment des germes en quantité si grande que ceux-ci s'échappent par ventilation, l'atmosphère de la chambre est chargée de germes de la phthisie. Une mesure de défense qui est à l'intérieur de la maison peut vaincre et détruire ces germes pendant de nombreux mois, mais il arrive un moment où notre système est débilité et l'armée de défense perd son efficacité et ses forces. Le germe trouve un logement, soit dans les poumons, soit dans quelque autre organe.

En un point de vue sanitaire, il ne s'agit pas seulement de considérer les personnes qui vivent dans une maison avec un parent malade, mais, dans une grande ville on peut avoir comme voisin un

phthisique; les murs de séparation peuvent n'avoir pas de fissures, mais, les portes d'entrée des maisons sont souvent très rapprochées l'une de l'autre et, en été, les fenêtres ouvertes sont également très près les unes des autres et peu d'espace sépare les portes de derrière et les pelouses en avant et en arrière.

Le lépreux est séparé de ses parents et renfermé dans un lazaret. Les cas de diphtérie, de fièvre typhoïde ou de scarlatine doivent être déclarés aux officiers de santé et les malheureux patients isolés dans des hôpitaux ou bien la porte d'entrée de la maison doit être placardée.

On saisit un lépreux, on le met dans un lazaret et on l'oblige à y rester. Nous traitons de la même manière le malade atteint de petite variole, bien qu'il puisse ne pas abandonner l'espoir de guérir. Combien de milliers de décès causés par la phthisie dans le monde entier arrivent en un an dans une léproserie? Par exemple, en Ontario, l'année dernière, il y eut 3,000 décès causés par la phthisie seule. Si l'isolement est la raison de cette dissemblance entre les maladies, pourquoi ne pas isoler le phthisique? Il est étrange, mais il est vrai, que jusqu'à lors, quel que soit le soin pris dans les maisons et les conditions hygiéniques obtenues, un faible pourcentage seulement des personnes affligées de maladie profiteront volontairement de l'avantage de la sécurité qui leur est offerte. Dans le Massachusetts, où on a construit beaucoup de sanatoriums, et où beaucoup de l'argent du public a été dépensé dans l'intérêt des phthisiques, 30 pour cent seulement des lits préparés pour ces cas de maladie sont occupés et cependant plus de 4,000 personnes meurent de phthisie, dans cet état, au cours d'une année. Combien de cas de consommation doit-il y avoir dans cet état pour expliquer le taux des décès par an? Combien de nouveaux cas chaque année? Qu'y a-t-il à faire? Si chaque médecin ou si chaque parent était obligé de déclarer chaque cas de phthisie et si, comme résultat, les maisons où ces cas se déclarent devaient être placardées, comme pour la fièvre scarlatine, la diphtérie, etc., je crois que nous serions tous confondus par le nombre de portes placardées, mais cela ne serait qu'une mesure dans la bonne voie, une garantie pour nos semblables, une diminution du taux de décès par consommation et une amélioration des conditions sanitaires affectant un risque de vie. Encore quelques générations pendant lesquelles la population du globe augmente-

**L'ASSURANCE MONT-ROYAL**  
Compagnie Indépendante (Incendie)  
**Bureaux : 1720 rue Notre-Dame**  
Coin St-François-Xavier, MONTREAL  
RODOLPHE FORGET, Président.  
J. E. OLÉMENT, Jr., Gérant-Général.

**Assurance**  
**CONTRE LES VOLEURS**  
**BRIS de GLACES**  
COMMERCIAL BURGLARY & PLATE G. ASS INSURANCE CO.  
Bâtisse New York Life, Phone, Main 2367  
ISIDORE CREPEAU, Gérant.

**Sun Life Assurance Company of Canada**  
Bureau Principal, - MONTREAL  
L'homme habile à prendre des assurances et qui veut conduire son affaire d'une manière strictement honnête et honorable, a une excellente occasion de le faire dans cette Compagnie "Prosperé et Progressive." Ecrivez au Surintendant des Agences à Montréal.

CAPITAL AUTORISÉ - \$500 000  
**La Compagnie Equitable d'Assurance Mutuelle**  
Contre le Feu.  
BUREAU: 160 rue St. Jacques.  
S. T. WILLETT, Président.  
F. GAUTHIER, Gérant.

**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 compagnies Canadiennes.

(ÉTABLI 1858)  
**The Phenix Insurance Company OF BROOKLYN**  
TOTAL DE L'ACTIF - - \$7,112,413.30  
Robert Hampson & Son, Agents,  
89 rue St-Sacrement, Montréal

**CREDIT FONCIER, F.-C.**  
Montreal, Quebec, Toronto, Winnipeg, Regina, Edmonton, Vancouver  
Prêts sur propriétés en valeur, de ville et de campagne. Prêts aux Corporations Municipales et Scolaires, aux Fabriques de paroisses. La Société ne charge aucune Commission. Pour blancs et formules s'adresser aux bureaux de la Société.  
30, Rue St-Jacques, - - - - - MONTREAL

ra d'une manière naturelle et que fera-t-on du surplus de la population puisqu'il n'y a de nouveau mondes à découvrir pour les installer? Des lois plus sévères pour assurer la sécurité et le bien-être de l'homme—le privilège du mariage peut être limité—ou bien nous pouvons nous attendre à la stérilisation des dégénérés et de ceux dont les facultés mentales sont faibles. Elle semblerait cruelle la loi qui empêcherait l'exercice libre des sentiments, qui interviendrait avec cette affection et cet amour, qui rend parents tous les hommes; mais elle ne semblerait pas être faite à tort, en ce sens qu'elle empêcherait, par stérilisation, la communication de cette maladie aux générations suivantes.

### LE PRIX DU SUCCES

Vous désirez réussir en affaires. Consentez-vous à payer ce qu'il faut pour cela?

Jusqu'à quel point pouvez-vous supporter le découragement?

Jusqu'à quel point pouvez-vous endurer la souffrance?

Combien de temps pouvez-vous faire face à des obstacles?

Avez-vous l'énergie d'essayer de faire ce que d'autres n'ont pas réussi à faire?

Avez-vous le nerf nécessaire pour tenter des choses que la moyenne des hommes n'aurait jamais songé à essayer?

Avez-vous la persistance de continuer à essayer après des échecs répétés?

Pouvez-vous vous priver de vos objets de luxe? Pouvez-vous vous passer de choses que d'autres considèrent comme des nécessités?

Pouvez-vous affronter, sans broncher, le scepticisme, le ridicule, un conseil amical?

Pouvez-vous tenir votre esprit fixé constamment sur le seul objet que vous avez en vue, en résistant à toutes les tentations qui s'offrent pour diviser votre attention?

Avez-vous la patience de dresser un plan pour tout le travail que vous entre-

**Travailleurs sérieux demandés dans un bon territoire pour vendre des polices ordinaires.**

**Les Hommes qui Peuvent remplir la première condition trouveront les deux autres fournies par a UNION MUTUAL. Les polices ont été changées récemment pour être conformes aux lois révisées.**

Chaque chose à la hauteur des temps.  
**UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.**  
Fred E. Richards, Président. PORTLAND, MAINE.  
Pour agences dans la division Ouest, la Province de Québec et Ontario Est, s'adresser à W. I. JOSEPH, gérant 151 rue St-Jacques, Montréal, HENRY H. MORIN Agent principal pour le Canada, 151 St-Jacques Montréal.

**THE Imperial Live Stock Corporation.**  
Fonds Garantit, \$100,000. Assurance contre la mortalité du Bétail et des Chevaux. Mortalité Générale. Poulina-ge, Etalons, Castration, Bétail. Mort Accidentelle. Nous payons le montant assuré quelle que soit la nature de la mort.

**Bureau :**

**Chambres 6 et 7, Edifice New York Life, MONTREAL.**

**✉ Nous demandons des agents.**

### POURQUOI

**DOIT-ON S'ASSURER DANS**

## La Sauvegarde

- 1o **PARCE QUE** Ses taux sont aussi avan-  
tageux que ceux de n'importe  
quelle compagnie.
- 2o **PARCE QUE** Ses polices sont plus libérales  
que celles de n'importe quel-  
le compagnie.
- 3o **PARCE QUE** Ses garanties sont supérieu-  
res 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 fran-  
çaise et que ses capitaux res-  
tent dans la province de Qué-  
bec pour le bénéfice de nos notres

**Siège social: 7 PLACE D'ARMES,  
MONTREAL.**

prenez, l'énergie de vous occuper de la masse de détails? Pouvez-vous négliger dans l'établissement de vos plans et leur exécution?

Etes-vous aussi fort vers la fin de la course que rapide au début?

Le succès se vend sur le marché ouvert. Vous pouvez l'acheter. Je peux l'acheter, tout homme peut l'acheter qui consent à payer le prix qu'il vaut.

Vous désirez le succès. Consentez-vous à payer ce qu'il vaut?

("Salesmanship")

### LA PRODUCTION DU CAOUTCHOUC EN 1907

La production totale du caoutchouc en 1907 s'est élevée à 69,000 tonnes environ, contre 65,000 tonnes en 1906. L'Angleterre en a importé 22,964 tonnes et l'Amérique, 16,020 tonnes. Les exportations de caoutchouc de Para ont été de 3,300 tonnes et celles du caoutchouc du Para, de 7,160 tonnes; sur cette quantité l'Europe a reçu 20,940 tonnes. La quantité fournie par les plantations d'Orient a augmenté de plus de 1,000 tonnes (en 1906 cette production était de 510 tonnes): la superficie plantée en arbres à caoutchouc est d'environ 350,000 acres, représentant une augmentation de plus de 50 pour cent sur la superficie des plantations en 1906. Le Brésil a exporté 41,500 tonnes en 1907, contre 38,500 tonnes en 1906. La production totale de l'Afrique a été de 17,000 tonnes, à peu près la même qu'en 1906. Celle de l'Afrique est en augmentation.

**JOURNAL DE LA JEUNESSE** — Sommaire de la 1846e livraison (15 avril 1908).—La dernière des Spartiates 1821 par Gustave et Georges Toudouze — Les secrets de la prestidigitation: Double fonds... sans double fond, par Stel et l'Escap. — Nora, par Mme Chéron de Bruyère. — Musée de poupées.—Duplex par E. Guénin.

Abonnements—France. Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Union Postale: Un an, 22 fr. Six mois, 11 fr. Le numéro: 40 centimes. Hachette et Cie, boulevard Saint-Germain, 79, Paris.

## La Prévoyance

**COMPAGNIE** d'assurance de Garantie et contre les Accidents, constituée en corporation par une loi spéciale de la Législature de Québec, V Edouard VII,

Chapitre 68, est une Compagnie essentiellement Canadienne-Française, organisée sur des bases scientifiques, avec un capital de \$200,000.00 Elle offre une sécurité absolue à tous égards. Elle fait des contrats d'assurance contre la Maladie, les Accidents, les bris de glaces, pour couvrir la responsabilité des Patrons, ainsi que pour garantir la fidélité des employés.

**Bureau Principal: 71A rue St-Jacques, - - - MONTREAL.**

**J. C. GAGNE: Gérant Général.**



**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, - - \$13,500,000.00.

Gérant Canadien H. M. BLACKBURN, Toronto. S. R. GAUTHIER, } Agts Spéciaux.  
ROMEO POIRIER, }

**BRITISH AMERICA ASSURANCE CO.,**

DE TORONTO, ONT.

Fondée en 1833

Actif, - - \$2,132,483.39

HON. GEO. A. COX, Président.

CHAS. CHARLEBOIS, Agt. Spécial.

**ÆTNA INSURANCE CO'Y.,**  
DE HARTFORD, CONN.

INCORPORÉE EN 1819

Actif - - \$18,815,296.87.

Wm. B. CLARK, Président. JOS. CHEVALIER, } Agts Spéciaux.  
L. PERRIN, }

BUREAU A MONTREAL POUR LES COMPAGNIES CI-DESSUS : **83, RUE NOTRE-DAME, Ouest,**  
**EVANS & JOHNSON** Agents Généraux. TEL. BELL, MAIN 771

**Dominion Mutual Fire Ins., Co.**

(SYSTEME MUTUEL ET PRIME FIXE)

Polices acceptées en Garantie Collatérale

DIRECTEURS :

A. F. SAVARIA, Industriel, Président. - Waterloo  
J. B. MORISSETTE, Courtier, Vice-Prés. - Québec  
Hon. ERNEST F. de VARENNES, N. P. - Waterloo  
B. A. CHARLEBOIS. - Waterloo

THEO. MEUNIER, Directeur-Gérant - Montréal

Bureau-Chef : Coln St-Jacques et Boulevard St-Laurent, Montréal

**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, RUB 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 - - - - 3,870,472.74  
Assurances en force en 1907 - - 18,965,117.98  
Payé aux Porteurs de Polices en 1907 - .. 287,268.17

Contrats d'Assurance les plus désirables

DAVID DEXTER, Président et Directeur-Gérant.

H. RUSSEL POPHAM, Gérant, District de Montréal.

**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

## MONTREAL

**M**ANUFACTURIERS des PRODUITS RENOMMÉS portant la Marque **JONAS**: Essences Culinaires de **JONAS**, Vernis Militaire de **JONAS**, Moutarde Française de **JONAS**. SEULS REPRÉSENTANTS au Canada des établissements suivants: F. DELORY, Lorient, Sardines Françaises, Légumes en conserve.—G. BLANCHARD & CIE, Paris, Pâtés de foies gras, Champignons et Potted Meats.—E. & A JONAS HANART, Anzin, Huile d'Olives Pure.—L. FICHOT-LANDRIN, Paris, Couleurs végétales pour confitures.—COIGNET & CIE, Paris, Gélatine fine.—BUHLER, Paris, Poudre et Pâte à polir les métaux.—BERNARD, BIZAC & CIE, Souillac, Truffes du Périgord.—JAMES VIOLETTE & CIE, Bordeaux, Prunes d'Ente.—A. DURAND, Carcassonne, Fruits confits et cristallisés—V. MAMIAS, Bar-le-Duc, Confitures et Gelées.—BERTRAND & CIE, Lyon et le Havre, Pâtes alimentaires.

Nous attendons nos Importations du Printemps par les premiers navires attendus dans le port.

 N'ATTENDEZ PAS POUR DONNER VOS ORDRES.



## *Henri Jonas & Cie, Montreal.*



## • Epicerie, Provisions, Vins et Liqueurs. •

COURS PROFESSIONNELS PAR M. E. LAIGNEAU

Fâtes alimentaires. — Tapioca.—Sagoun.—Arrow-root. — Farines de légumes.—Fécules de pommes de terre.—Amidon.—Farine.—Riz.

Messieurs, ce soir, nous allons causer de nos pâtes alimentaires; produits qui peuvent ranger dans la catégorie des produits de nos artières. J'entends dire qu'ils ne sont pas demandés et d'une vente continuellement interrompue, pour plusieurs raisons.

En France, nous en consommons des quantités considérables. Nombreuses sont les usines munies des derniers perfectionnements mécaniques pour leur fabrication. Cependant, c'est encore l'Italie qui les pâtes alimentaires, sous leurs différentes formes sont le plus consommées; et dans quelque sorte le pain du peuple, et les y jouent dans la consommation domestique le même rôle que le "riz" dans les contrées d'Extrême-Orient. C'est chez nos amis et voisins un commerce très prospère, qui marche de pair avec celui des fromages et de la charcuterie. Pour vous donner une idée de ce que cette nourriture pour le peuple italien remplie principalement le macaroni, et dans la plus grande partie de la contrée, je vous dirai qu'il est en usage parmi les commerçants en Italie, qui se trouvent avoir un surcroît de besogne à certaines époques de l'année. Dans le cours des semaines, de la semaine dans la rue, même des gamins font les besognes faciles et pour les faire, moyennant quelques sous, on achète du macaroni; mais le macaroni coûte les sous. Le macaroni c'est l'industrie nationale. Maintenant, voyons un des effets du "macaroni". A Naples, la capitale, célèbre par sa baie, une des plus belles du monde, ville privilégiée et fertile, où le sol produit de tout à fait sous un ciel toujours bleu, mais la population est grande par suite d'une dépopulation du peuple, eh bien, lorsque le macaroni du port sont rassasiés et dorment au soleil, il est difficile de les déranger pour une course de chevaux, même en la payant cher. On dit que le macaroni napolitain qui vit dans un état de paresse et de pauvreté, c'est Proudhon qui a dit: "Le macaroni qui a mangé sa polenta ne peut pas un sac pour tout l'or du monde". Ce mot "lazarone" signifie un pauvre, c'est tout dire.

Vous venez de remarquer que je vous ai parlé de "lazarone" et de "lazaroni". Le premier est le nom au singulier; le second, au pluriel. On dit de même "macarone", "macaroni"; "raviolo", "ravioli", etc., en italien, bien entendu.

En résumé, messieurs, toutes les pâtes alimentaires que vous connaissez: Macaronis, vermicelles, nouilles, lazagues, ravioli, etc., sont des produits italiens.

Si Naples est la patrie du "macaroni", Bologne est celle du "ravioli" et des pâtes similaires.

Puisque nous sommes en Italie, laissez-moi vous dire qu'ici tous les épiciers, que l'on nomme "coloniali", sont autant charcutiers qu'épiciers.

• • •

Maintenant, franchissons les Alpes et rentrons en France; c'est plus facile que sous Napoléon Ier et on court moins de risques. Nous pourrions nous arrêter à Marseille, à Valence, à Lyon, en Auvergne, qui sont les principaux centres pour la fabrication des pâtes alimentaires, mais c'est inutile. Paris a une puissance d'attraction si forte, qu'aujourd'hui les fabriques de pâtes alimentaires en font le siège; et leurs propriétaires sont si aimables et si courtois qu'ils jouissent de l'estime de toute notre puissante corporation.

Nous allons donc les regarder dans leur travail; il est des plus intéressants.

Avant d'entrer, je dois vous signaler, très brièvement et d'après M. Marsilloy, comment on procédait jadis pour la fabrication des pâtes alimentaires. "L'ouvrier mélangeait rapidement la pâte pour éviter le refroidissement (frassage), la couvrait d'un linge, la foulait aux pieds, puis lui donnait de la cohésion au moyen de la brie ou barre à sauter, sorte de levier en bois de 10 pieds de long, articulé d'un côté au pétrin. L'ouvrier placé à l'autre extrémité s'élevait sur un pied pour se laisser retomber de tout son poids sur la barre. Les pétrins mécaniques ont remplacé partout ces vieux procédés."

Entrons maintenant.

D'abord, vous passez par la "machine"; c'est l'âme de l'usine, c'est là d'où sort la vie. C'est par la vapeur fournie que toutes les machines servant à la fabrication vont entrer en mouvement. C'est par elle aussi que le séchage de certaines sortes se produira. Donc, ici, nous sommes au point de départ.

Voyons ensuite la "matière première".

Dans son ensemble elle est réduite à la plus extrême simplicité: des semoules de blés durs de différentes provenances et de l'eau; c'est tout. Pour certaines sortes on ajoutera du gluten, un peu de safran, des jaunes d'œufs.

Les semoules qui servent pour cette fabrication proviennent de blés durs de Russie (Taganrok), d'Algérie, de Tunisie, d'Égypte, de l'Inde, etc.; elles sont très fines et d'une teinte jaunâtre. On se sert de ces blés parce qu'ils renferment une plus forte proportion de gluten que ceux que nous récoltons en France; on peut en trouver de 15 à 16 pour cent dans les blés de Taganrok, et de 13 à 14 pour cent dans les autres régions que je viens de vous signaler, ceux de France n'en renferment que de 8 à 9 pour cent. Qu'est-ce que le gluten? Une substance qui colle ensemble les parties des corps solides; la matière visqueuse qui reste dans la farine des céréales après qu'on a ôté l'amidon. En mâchonnant des grains de blé, vous arrivez à en faire un morceau de gomme grâce au gluten que ces grains de blé renferment.

Dans une immense salle sont empilés les sacs de semoules de blés durs. Ceux marqués SSS renferment les semoules extra, celles qui sont destinées à la fabrication des pâtes dites "Taganrok"; ceux marqués SS, servent pour les pâtes dites "Afrique"; et enfin ceux marqués d'un seul S, pour les pâtes dites "marchandes". Les "irréguliers" sont les déchets de toutes ces sortes une fois fabriquées.

Taganrok, qui donne son nom aux qualités supérieures, est une ville de Russie, chef-lieu de cercle de la province des Cosaques du Don, près de l'embouchure du Don sur la mer d'Azow à laquelle on donne souvent le nom de golfe de Taganrok. Elle renferme environ 65,000 habitants, pour la plupart Grecs, Allemands, Israélites, Arméniens. Puisque nous sommes en Russie, restons-y seulement une minute, le temps de voir ce que dit M. Onésime Reclus sur la région qui nous intéresse: "Le tchernoziom, dit-il, c'est-à-dire la terre noire, réclame 234 millions d'acres environ, plus du sixième de la Russie. Il occupe la Russie méridionale, des Karpathes à l'Oural; au sud-est, il s'arrête à ce qui fut jadis le rivage si nueux de la mer Caspienne; au Nord, il confine à des pays lacustres et marécageux, limite extrême des anciens glaciers partis de la Scandinavie. Cette terre noire qui a de deux à cinq pieds

d'épaisseur, provient de la décomposition des herbes du steppe. C'est au "tchernoziom" que la Volhynie, la Podolie, les gouvernements de Kiew, de Tchernigov, de Poltava, de Karkov, de Voronège, doivent leur exhubérante production de céréales." Voici, messieurs, le sol qui fournit les blés les plus riches en gluten. Or, Reclus ajoute: "L'agriculture ne prospère pas partout. Il faut dire aussi, et c'est là le sujet d'ardentes controverses, qu'une portion notable de la Russie agricole est soumise au régime communautaire; les uns espèrent que ce régime, qu'ils considèrent comme le seul juste, le seul rationnel, fera le bonheur, la fortune des paysans russes, d'abord, puis, limité partout, l'aisance et le bonheur des ruraux du monde entier. Pour l'instant, et à regarder les choses de près, il semble tantôt favorable, tantôt défavorable, suivant les lieux, les circonstances. Le "mir", c'est-à-dire la commune agricole, partage les terres arables, à certaines époques, entre les "âmes" masculines, en d'autres termes entre les mâles adultes de la communauté, les maisons et les jardins restant la propriété personnelle de la famille, les bois et les pâtes ayant qualité communale." Voilà, messieurs, les paysans qui cultivent ce grain. Ajoutons pour terminer sur ce point que Taganrok, sur la mer d'Azov, et Odessa, sur la mer Noire sont les deux ports russes par où s'effectue l'exportation des blés. Quittons la salle, où sont remisées toutes les semoules et passons dans celle de la fabrication.

Etablissons de suite une distinction entre toutes les pâtes alimentaires, divisons-les en deux catégories: d'une part, les macaronis; de l'autre, toutes les autres sortes. Ceci, parce qu'une fois fabriqués, la catégorie des macaronis demande un soin plus minutieux, au séchoir, cet article étant creux à l'intérieur.

Dans la salle de fabrication vous avez des pétrins mécaniques, des malaxeurs, et des machines horizontales et verticales suivant les sortes qu'on fabrique.

Les semoules, qui sont préparées à Marseille, à Constantine et même à Corbeil, sont mises dans les pétrins mécaniques avec, pour 220 livres de semoule, une quantité d'environ 4.4 à 5.5 gallons d'eau pour les vermicelles, nouilles, pâtes d'Italie, lazagnes, etc., et de 6.6 à 7.7 gal. d'eau pour les macaronis. Pour arriver à ce que la pâte soit ce qu'elle doit être pour la fabrication, il faut un temps plus ou moins long suivant la saison; de 25 à 30 minutes, en hiver; de 20 à 25 minutes, en été, dans les malaxeurs. Cette semoule, jaune au sortir des sacs, a perdu de sa teinte lorsqu'elle sort des pétrins, en pâte: cette dernière est plutôt couleur "crème"; en sorte que pour la fabrication des pâtes "jaunes", fort peu demandées du reste, on ajoute de 77 à 154 grains de safran par 220 livres de

semoule. Quant aux "pâtes aux oeufs", en revanche, d'une grande vente de nos jours, on ajoute aux semoules une proportion de 11 à 22 livres de jaunes d'oeufs. Pour obtenir 2.2 livres de jaunes d'oeufs, il en faut environ de 50 à 60. Aussitôt la pâte prête, et sans interrompre la marche du pétrin mécanique, l'ouvrier la découpe vivement en grandes rondelles, de la dimension approximative des machines où elle doit être transformée, et la sort du pétrin.

A ce sujet je dois vous signaler que du début à la fin de la fabrication des pâtes alimentaires, il faut que le travail soit mené rondement, sans interruption, sinon, vous vous rendez compte que pour la transformer en vermicelle, macaroni, coquilles, etc., si on attendait plus d'une demi-heure, la pâte ne se prêterait plus à ces diverses transformations.

Que va-t-on faire de ces blocs de pâte sortant du pétrin mécanique et assez semblables à une large galette très épaisse? Cela dépend de la presse dans laquelle on va les mettre. Voici une presse hydraulique "horizontale", très ingénieuse, de laquelle vont sortir, soit des petites pâtes dénommées "mignonnets", soit des coquilles, par un mouvement de va-et-vient régulier; si ce sont des coquilles, elles sortent de trous percés dans la plaque de cette presse sur une longueur de 0.8 à 1 pouce et sont tranchées par un couteau mécanique. Elles tombent dans un cylindre, pour les glacer et elles sont renvoyées dans d'autres cylindres à air chaud où la dessiccation s'opère. Ces derniers cylindres se trouvent dans une chambre spéciale, chauffée à une température de 185 à 194° F.; ils contiennent chacun 440 livres de petites pâtes ou de coquilles; ils sont hexagones et placés horizontalement dans la partie supérieure de la chambre. Le mouvement rotatoire de chaque cylindre, pour un tour, s'opère en six fois; en un mot à chaque pan du cylindre il y a un arrêt insignifiant. Je vous signale ceci pour que vous ne pensiez pas que cette dessiccation s'opère dans ces cylindres, par un mouvement semblable à celui que nous donnons à la broche de café. Le temps nécessaire pour cette dessiccation est de 3 à 4 heures, suivant le degré de température. Enfin, ces pâtes une fois sèches tombent dans des tamis et sont tamisées mécaniquement; elles sont ensuite vidées dans de grandes caisses pour être refroidies naturellement.

Prenons maintenant d'autres blocs de pâte et portons-les à d'autres presses, verticales, celles-là, et nous allons recueillir des vermicelles, nouilles, lazagnes, macaronis de différentes grosseurs, etc.

Ici, s'établit une différence que je vous signale de suite. Les "petites pâtes" et les "coquilles" dont je viens de vous parler sont "finies", prêtes pour la consom-

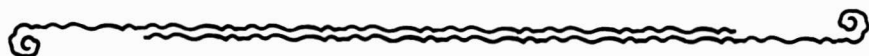
mation; avec les vermicelles, nouilles, etc., il n'en va pas de même. Une fois sorties des presses, il faudra leur donner une forme, et c'est ce que nous allons voir dans un instant. Ainsi qu'il vous est de vous le dire, nous nous servons en présence de presses verticales pour la fabrication des macaronis, nouilles, vermicelles, parce qu'ici la pâte sort en longs filaments que l'ouvrier coupe sur des cartons solides, qu'il pose horizontalement devant la presse; puis, à l'aide de couteaux circulaires, il coupe ces filaments sortes suivant les longueurs voulues. Ces presses verticales ont à l'intérieur un ventilateur pour éviter que la pâte ne colle. Les vermicelles et nouilles sont coupés en longueurs de 18 à 60 pouces; les macaronis, de 10 pouces et davantage. C'est ainsi que pour donner aux Italiens l'illusion du produit de leur pays, certains macaronis ont une longueur de 28 à 32 pouces et sont pliés en deux à la sortie des presses.

Les macaronis une fois coupés sont portés directement au séchoir; les nouilles, les vermicelles passent aux mains d'ouvrières qui les mettent en floche c'est-à-dire en petites gerbes, et les passent à d'autres ouvrières qui opèrent le pliage en 8 et en boucles sur des châssis qui passent ensuite au séchoir.

Les séchoirs sont d'immenses pièces où, sur des montants verticaux, on voit sont assujetties des surfaces de bois sur lesquelles les ouvriers posent les châssis renfermant les macaronis, les nouilles, les vermicelles. Ces surfaces de bois vont du plancher au plafond. Quant aux châssis où sont les pâtes alimentaires, on les recouvre de feuilles de papier et ayant soin d'en mettre un plus grand nombre sur les châssis destinés à être placés sur les surfaces supérieures, les recouvertes, et il faut que les pâtes soient bien recouvertes, non seulement à cause de la poussière, mais aussi et surtout pour que la marchandise se tienne bien. Ainsi par exemple, supposons un de ces châssis mal couvert laissant directement à l'air quelques tubes de macaroni, et ces quelques tubes s'ouvriront et se déformeront, et c'est ce qu'il ne faut pas car avec la qualité du produit, c'est aussi le coup d'oeil. Le séchage des macaronis demande 5 jours; celui des nouilles, pâtes d'Italie, 4 jours; celui des vermicelles, 3 jours; c'est une opération qui doit se faire lentement à une température régulière de 28 à 30 degrés. Si les séchoirs étaient trop froids les pâtes se gerceraient; dans le contraire, s'ils ne l'étaient assez risqueraient de moisir. Ces séchoirs sont également deux ventilateurs pour renouveler l'air des salles. En résumé, il faut être méticuleux, ce qu'il faut connaître d'abord, c'est le degré d'humidité de l'atmosphère extérieure.

Au bout de ce séjour de 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.

# RAISINS EPÉPINÉS À DÉTAILLER À 10c. LE PAQUET.



Nous Offrons des



## Raisins Malaga Epépinés

Fraichement Préparés et  
en Excellente Condition,

A un Prix Populaire.

Le RAISIN MALAGA possède la saveur délicieuse, caractéristique de tous les raisins d'Espagne. A l'usage il ne peut pas être surpassé. Celui que nous offrons maintenant est le résultat le plus récent d'un procédé entièrement nouveau, et il donnera entière satisfaction à votre clientèle.

Avant de commander des Raisins Epépinés, vous aurez évidemment avantage à vous adresser à nous pour renseignements et échantillons.

Nous expédierons des lots de 5 caisses et plus, pour le compte des marchands de gros, en magasin à Montréal.

### ROSE & LAFLAMME, LIMITED

MONTREAL—TORONTO



dans les séchoirs, les pâtes sont mises en caisses, pour la livraison ; — ou en caisses pour être portées aux ouvrières qui font le pesage, la mise en boîtes et l'étiquetage. Un dernier mot : De 220 livres de pâte prise au pétrin, il sort de l'usine 165 livres de pâtes alimentaires. Presque toutes les fabriques font le paquetage et le boitage au nom des clients. Donc, si un jour vous estimez n'avoir pas le temps matériel de faire cette besogne chez vous avec des pâtes alimentaires achetées en caisse, faites la faire "à votre nom". Nous avons assez d'articles de marque en magasin sans en laisser pénétrer d'autres qui sont autant d'emprises sur notre nom.

Aujourd'hui, le public qui passe dans la rue sait que là est un épicier, un boucher, un boulanger, etc., c'est insuffisant. Ce qu'il faut qu'il sache, c'est notre nom, et nous aurions tort de laisser disparaître toutes les occasions qui s'offrent à nous de le lui faire connaître. Nous ne les multiplierons jamais trop.

Passons maintenant au "tapioca" article très demandé dans nos maisons et qui se trouve en famille dans la catégorie des "pâtes alimentaires."

On appelle tapioca, la fécule préparée que l'on retire de la racine du manioc. Qu'est-ce que le manioc, ou "manihot"? Ce sont des herbes élevées, des arbrisseaux ou rarement des arbres, à feuilles isolées, indivises ou digitées; à fleurs grandes, monoïques et à pétales groupés en grappes lâches, on en connaît 80 espèces, dont la plupart du Brésil. Le manioc amer est un arbre haut d'environ 9 à 10 pieds, dont les feuilles rappellent celles du ricin; il possède des tubercules fusiformes dont la largeur peut dépasser 3 pieds, et qui contiennent de la fécule, un suc laiteux et une substance amère et vénéneuse. On le cultive au Brésil, à la Guyanne, aux Antilles, à la Réunion, à la Nouvelle-Calédonie, au Sénégal, au Niger, pour ces tubercules, qui débarrassés de leur poison par la cuisson ou par tout autre procédé, constituent un mets, et servent à la fabrication du tapioca. Le manioc diffère de l'espèce précédente par l'absence du produit toxique, ses tubercules constituent un légume comparable au céleri-rave. Le manioc Glazion fournit du caoutchouc.

D'après M. Arnau, le tapioca se prépare en râpant la racine de manioc et en lavant sa pulpe; on obtient ainsi une espèce de fécule, c'est cette fécule que l'on sèche sur des plaques chaudes qui en cuisant en partie s'agglomèrent en grumeaux durs et irréguliers. Le tapioca ainsi formé est en morceaux de toutes grosseurs, peu élastique; gonflé et dilué dans l'eau, il fournit une espèce de gelée visqueuse, qui bleuit fortement par l'iode.

Pour le préparer, on le concasse et on le blute, afin de séparer les semoules de

grosseurs différentes et enlever la "pousse".

Les tapiocas les plus réputés sont ceux de Rio-de-Janeiro; viennent ensuite ceux de Singapour et de Bourbon.

C'est encore un de ces articles que je vous engage à vendre sous votre nom bien entendu en exigeant de vos fournisseurs qu'ils vous le garantissent pur sur votre facture.

Quelques mots et vivement sur des produits similaires servant le plus souvent pour des potages.

Le sagan est la fécule extraite par lévigation de la moëlle de divers palmiers dits "sagantiers".

Les sagantiers sont des arbres de moyenne grandeur, à stipe simple, droit, terminé par un bouquet de feuilles pennées; les fleurs sont monoïques et groupées en châtons distiques. Le fruit est arrondi ou ovoïde, en général il reste plusieurs années avant d'atteindre son entier développement. Les espèces, peu nombreuses, de ce genre croissent dans les régions tropicales des deux continents. Le sagantier farineux croît dans l'Asie tropicale, à Amboine, à Sumatra, etc. Il affectionne surtout les sols marécageux.

Le sagantier a été nommé "arbre à pain", car sa moëlle renferme une matière alimentaire farineuse. Pour procéder à son extraction, on coupe la tige du sagantier; on la partage et on la fend en plusieurs morceaux; on enlève la moëlle et la dépouille des fibres ligneuses qui y adhèrent; puis on la râpe et on agite dans de l'eau; on laisse reposer, la fécule se dépose et on la retire après avoir décanté l'eau.

Le sagan nous vient principalement des Moluques, en futailles ou en caisses. Il est en grains plus ou moins gros et réguliers, blanchâtres, rosés ou brunâtres, très durs, élastiques, demi-transparents, difficiles à pulvériser ou à broyer sous la dent, d'une saveur fade et douceâtre; il sert surtout à préparer des potages.

L'arrow-root est la fécule comestible que l'on retire, dans l'Inde et en Amérique, de la racine du "maranta arundinacea", du "curcuma angustifolia", du "canna coccinea", du "facca pinatifida".

Ce mot "arrow-root", vient de l'anglais et signifie "racine-flèche". Il paraît que, suivant les Indiens, cette plante servait à guérir les blessures faites par les flèches empoisonnées; de là son nom.

Le salep est la fécule alimentaire extraite de tubercules de divers orchis, et qui remplace le tapioca et le sagan.

Le salep vient d'Orient, de la Turquie d'Asie et de la Perse.

Toutes les farines de légumes, que vous connaissez tous, celles de pois, de har-

cots et de lentilles, les plus renommées sont préparées en faisant cuire les légumes en purée et en les passant au tamis les met dessécher à l'étuve et les tamiser.

Les fécules dont je viens de vous parler: tapioca, sagan et salep, sont des fécules exotiques très supérieures à celles des tubercules cultivés en Europe, parce qu'elles sont exemptes d'albumine, parce qu'elles ne peuvent altérer le goût, la saveur et l'arôme du bouillon, du lait et du beurre, qui sont les substances avec lesquelles on les fait ordinairement cuire.

La fécule est une substance pulvérulente, farineuse, ordinairement blanche, insoluble dans l'eau froide, et se précipitant au fond de ce liquide sous forme de sédiment.

Celle qui nous intéresse ici, c'est la fécule de pommes de terre.

Voyons comment on procède pour sa fabrication.

La fabrication, d'après M. Marsson, comprend plusieurs opérations successives, qui se décomposent ainsi: lavage de la pomme de terre, épierrage, râpage, tamisage, déposé, séchage.

Le "lavage" s'obtient, le plus souvent au moyen de laveurs mécaniques, constitués par des lambours à claire-voie, dans d'un mouvement continu de rotation, plongeant en partie dans des bassins remplis d'eau que l'on peut renouveler. Le tubercule, dans l'opération du lavage, passe d'un premier laveur dans un second.

"L'épierrage", qui vient ensuite, se fait au moyen d'une sorte d'auge à motié remplie d'eau dans laquelle un agitateur horizontal à lames remue constamment les pommes de terre de manière à faire tomber au fond les pierres attachées aux tubercules.

Le "râpage" s'exécute au moyen d'un tambour en fonte, dit "cylindre de râpage", dont la surface extérieure est garnie de dents aiguës, en forme de dents de scie, sur lesquelles viennent se débiter les pommes de terre, qu'une calotte conique enveloppant le tambour oblige à entrer en contact avec les dents. L'eau courante baigne constamment les tubercules et entraîne les pulpes pulvérisées, qui se trouvent ainsi délayées.

Le "tamisage" de ces pulpes s'obtient à l'aide de cylindres à farine, de hachoirs de moulins, d'auges demi-cylindriques fixes, garnies de toiles métalliques dans lesquelles se meut constamment un agitateur mécanique.

Le "déposé" s'opère au sortir de la tamise, soit dans des citernes cimentées, soit dans des cuves, soit dans de simples tamis, dans lesquels on a enlevé un des fonds, encore sur des tables ou plans inclinés, munis de rebords afin de retenir la fécule, qui se dépose peu à peu, amenée très doucement par un lent courant d'eau.



**Le Sucre** entre pour un fort pourcentage dans le commerce de tous les épiciers :—

Le Sucre Granulé a toujours une demande 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 représente la perfection dans le Raffinage du Sucre. Sa vente par l'épicier garantit satisfaction au consommateur.

Tous les épiciers en gros le tiennent.

FABRIQUE PAR

**The CANADA SUGAR REFINING CO., Limited**

**MONTREAL.**

la tenant en suspension. Le liquide qui s'échappe de ces tables ne contient plus que les petits "sons" inutilisables pour la fabrication.

Le séchage de la fécule se produit lorsque celle-ci est suffisamment purifiée et débarrassée "des sons" par le courant d'eau des plans inclinés. On se sert généralement, pour cette dernière opération, d'étuves à vapeur ou à feu nu; l'appareil Touillon est le plus employé. Dix-huit à vingt heures d'étuvage suffisent en chauffant progressivement de 104 à 208° F. La fécule de pommes de terre est employée pour la préparation de quelques pâtisseries, et surtout pour les biscuits et les gâteaux de Savoie, qui sont ainsi d'un goût très délicat et qui ont alors l'avantage de se conserver frais pendant une semaine et même plus long temps, sans rien perdre de leur saveur. On ne doit pas l'employer dans les sauces, où elle ne saurait remplacer la farine de froment.

• • •

Passons à l'amidon, suite naturelle de la fécule.

La fabrication de l'amidon est l'objet d'une industrie très importante. L'amidon s'extrait généralement des farines des céréales et des moulages de ces farines. On peut utiliser également les farines avariées; car l'empois reste intact, alors même que l'albumine, le gluten et le sucre qui contiennent ces farines ont été décomposés par la fermentation. Jadis, l'amidon de blé était le seul employé; aujourd'hui encore, ce procédé jouit d'une grande réputation, bien que l'industrie ait réussi à obtenir l'amidon d'autres graines, telles que le riz et le maïs.

On arrive à produire l'amidon de blé par deux procédés. Les uns sont fondés sur le pétrissage et le lavage de la pâte de farine sous un filet d'eau claire, qui entraîne mécaniquement l'amidon, tandis que le gluten reste sous forme de masse élastique; ils constituent les procédés mécaniques. Les autres sont fondés sur la fermentation que subit le gluten abandonné sous l'eau à une température convenable, et sont dits "procédés chimiques".

Le procédé qui repose sur la fermentation du gluten, fort longtemps employé en France, avait le grand inconvénient de demander beaucoup de temps et d'occasionner des pertes sérieuses de matière; il se produisait des dégagements de gaz putrides, qui ont fait classer dans la série des industries insalubres, ce mode de préparation. Nous n'en parlerons pas. Les procédés mécaniques reposent sur la réduction en pulpe, après trempage, du grain de blé, et sur de nombreux lavages destinés à entraîner l'amidon. On broie le blé, très fortement mouillé, sous des meules verticales qui tournent dans un bac circulaire dont le fond se compose de

toile métallique montée sur châssis. Pendant l'opération du broyage, et à l'aide d'un courant d'eau continu, l'amidon entraîné passe à travers cette toile. Le gluten, privé d'amidon, s'agglomère lentement et contient tout le son. Il peut servir en cet état d'aliment aux bestiaux. Quant à l'amidon, il se dépose dans des bacs à décantation, où on lui fait subir des lavages à l'eau claire avant de le mettre sécher à l'air libre, puis dans une étuve. Depuis quelques années, on fait usage d'un nouveau procédé mécanique, dit "procédé Martin" et qui permet d'obtenir des produits supérieurs et en grande abondance.

Avec de la farine de blé on fabrique de la pâte. On en forme des rouleaux dits "pâtons" que l'on place dans un appareil spécial appelé "amidonnière", contenant un cylindre cannelé en bois, animé d'un mouvement de va-et-vient. Ce cylindre pétrit les pâtons et les roule sur une toile métallique garnissant le fond de l'amidonnière. Un jet d'eau continu entraîne l'amidon au fur et à mesure de sa séparation. Le gluten s'agglomère au fond du bac. L'opération prend fin lorsque l'eau injectée ne blanchit plus, ce qui indique qu'il n'y a plus d'amidon dans la pâte. On procède comme précédemment pour le lavage et le séchage de l'amidon.

L'"amidon de riz" s'extrait des brisures du grain. La fabrication est un peu plus complexe que lorsqu'on emploie le blé. Les opérations successives se classent comme suit: la "trempe" qui se produit dans de l'eau additionnée de soude caustique et dure vingt-quatre heures; le "broyage" sous des meules; l'"épuration" qui s'opère dans des bacs en bois munis d'agitateurs et qui renferment la mouture mélangée à de l'eau contenant de la soude caustique afin de dissoudre le gluten; la "décantation" de l'amidon tenu en suspension dans la partie médiane de la cuve; le "lavage" à l'eau pure, puis l'égouttage et le séchage.

Pour l'"amidon de maïs", le traitement ressemble à celui du riz. Seule la trempe dure plus longtemps, près d'une semaine, dans une eau tiède contenant un bisulfite.

L'amidon est un article très intéressant pour l'épicerie, et je vous engage à le soigner particulièrement. Vous avez vu et vous savez du reste, que toutes les pâtes alimentaires sont présentées en cartonnages, faites-en autant pour l'amidon le jour où vous serez à votre compte; cet article laisse de la marge et en offre la possibilité. Que ce soit pour le linge ou pour les bains, il ne faut pas nous le laisser prendre par les lavoirs.

• • •

Enfin, Messieurs, nous arrivons aux farines.

On appelle "farine" la matière pulvérulente résultant du broiement du grain

des céréales et de quelques autres espèces de grains.

Les farines fournies par les céréales et les légumineuses jouent un grand rôle dans l'alimentation de l'homme et des animaux; leurs propriétés nutritives sont sensiblement proportionnelles à leur teneur en substances azotées; elles sont en général, constituées par des matières organiques azotées (gluten, albumine, brine, caséine, légumine), par des matières organiques non azotées (amidon, dextrine, glucose, cellulose), des substances grasses et des sels (phosphates alcalins).

La farine de froment, la plus employée, se présente sous la forme d'une poudre blanche légèrement jaunâtre, d'une odeur et d'une saveur particulières, douce au toucher, adhérente au doigt, se pelotonnant sous la main par compression. La teneur de son volume d'eau fournit une pâte liante et homogène; sa composition moyenne est de 60 à 75 p. c. d'amidon, 9 à 14 p. c. de gluten sec, 8 à 12 p. c. d'eau, 4 à 8 p. c. de glucose, 3 à 4 p. c. de dextrine et 1 p. c. au plus de cendres, ces teneurs variant selon le degré de mouture et de blutage.

Je continue la description de M. Massillon, laissant le soin à votre distingué et savant professeur, M. Lévy, le soin de vous détailler la valeur boulangère des farines.

Le mot "farine" lorsqu'il s'emploie sans autre désignation, s'applique à la farine de blé. Mais, par extension, on donne encore le nom de farines à des poudres qui extérieurement, rappellent les caractères physiques de la farine de froment: tels sont les produits obtenus par la trituration ou la mouture des légumineuses.

Lorsque se produit la mouture des grains de blé, le rendement en farine varie suivant la nature de cette dernière mise en oeuvre. Un blé de bonne qualité, moulu et bluté convenablement, fournit en moyenne 75 à 78 pour cent de son poids. La qualité de la farine varie aussi, suivant qu'elle est produite par telle ou telle partie du grain. C'est ainsi qu'on appelle fleur de farine, ou simplement "fleur", la farine obtenue avec la partie centrale du péricarpe. Le "grau blanc" est le produit de l'enveloppe entourant le péricarpe; il est plus dur que la fleur. La farine de bonne qualité et le plus nourrissant, résulte du mélange de ces deux sortes. Vient ensuite le gruaux gris, provenant de la couche extérieure du grain de blé. On l'emploie dans la panification, en le mélangeant avec une faible quantité de son, pour faire du pain bis. Enfin, on appelle basses farines celles faites avec des criblures; on les emploie que pour fabriquer des collages, pâte et le pain dit "pain de cheval".

220 livres de farine donnent environ 286 livres de pain.

# La National Licorice Company, de Brooklyn, N. Y.

**P**ROFITANT de la circonstance pour remercier ses amis Canadiens du patronage qu'ils lui ont accordé dans le passé et pour solliciter la continuation de leur clientèle, à l'honneur de leur annoncer que sa

**Nouvelle Manufacture à Montréal,  
(MAISONNEUVE) RUE ERNEST ET AVENUE DESJARDINS,  
SERA EN ACTIVITE VERS LE 1er MAI.**

Les Spécialités en Réglisse de la liste ci-dessous y seront manufacturées ; toutes expéditions, F. O. B., Montréal ; liste de prix sur demande adressée à notre bureau de Montréal :

Réglisse Flexible	Briquettes.....	environ 1,200 par boîte.
	Tubes Elastiques.....	100, 200 et 300 " "
	Tubes Triples Barillets.....	100 " "
	Indian Plug.....	100 " "
	Navy Plug.....	100 " "
	Bâtons Creux " Buffalo ".....	100 " "
	Bâtons Forme Fouet.....	100 " "
	Cigarettes.....	100 paquets " "
	Golf Sticks (lustrés), bâtons pleins.....	100 " "
	Bâtons Flexibles (lustrés).....	200 " "
	Flûtes de Pan.....	200 " "
	Favorite, gros bâton à deux sous.....	100 " "
	Dulce, gros bâton à deux sous.....	100 " "
	Tuyaux de Pipes Courbes.....	200 " "
	Tuyaux de Pipes Droits.....	100 " "
	Cigares (avec bandes).....	100 " "
	Blocs A. B. C. (contenant les meilleures pastilles).....	100 " "
	Pastilles No. 2, en barils (en vrac).	
	Pastilles No. 1, en barils (en vrac), les mieux lustrées.	
Pastilles No. 1, en boîtes de papier de 5 lbs.		
Pastilles No. 1, en boîtes de fer-blanc, vitrées en avant, de 5 lbs.		
Boulettes " Acme ", en boîtes de fer-blanc, vitrées en avant, de 5 lbs.		
Réglisse pure " Purity ", à deux sous le bâton, 100 par boîte.		
Bâtons Y. & S., en boîtes de 5 lbs.		
Bâtons Y. & S., en vrac, caisses de 25, 50 et 100 lbs.		
Cachets M. & R., (48 sacs de 5 cts par boîte).		
Pâte Grecque, en boîtes de 10 lbs.		
Pâte Grecque, en boîtes de 50 lbs.		
Racine de Réglisse choisie, en paquets.		
Extraits Espagnol et Grec, en poudre.		
Racine Espagnole et Grecque, en poudre.		

Nous allons terminer par le riz, autre article rentrant dans la catégorie de ceux dont je viens de vous entretenir et qui se vend couramment dans l'épicerie. Le mot riz, vient de l'italien "riso", du latin "oryza"; c'est le nom français de "l'oriza sativa", graminée des régions chaudes de l'ancien monde. Vous avez certainement remarqué ce mot "oryza", en tant que complément de certaines parfumeries.

"D'après M. Jules Palisson, le genre oryza comprend cinq ou six espèces, il est le type de la tribu des oryzées, caractérisée par la fleur unique de chaque épillet et les étamines, au nombre de six. Les deux glumelles internes, très développées, s'unissent par leur bord ultérieurement pour envelopper complètement le fruit (caryopse) qui aussi porte le nom de "paddy".

La station favorite du "riz" est un sol humide. Son chaume feuillé à la façon des céréales, atteint 5 pieds en moyenne. Sa paille, sans solidité, est seulement utilisée en vert pour le bétail ou comme fumure. Le grain décortiqué est la base de la nourriture des populations de l'Asie orientale. Aussi, cette monoculture d'aliment farineux entraîna-t-elle la famine quand les récoltes font défaut. La culture du riz s'est répandue en Afrique et en Amérique septentrionale depuis deux siècles. On fait aussi la culture du riz en Espagne, en Italie, et en Egypte.

Il y a des variétés nombreuses de "riz", mais deux races bien distinctes : le riz de "marécage", des parties basses et chaudes, et le riz de montagne. Ce dernier peut croître jusqu'à 5.576 pieds d'altitude.

Le "riz" de plaine exige des soins d'irrigation et de sarclage pour réussir. Une terre d'alluvion avec sous-sol argileux est préférée. Après labour à la charrue traînée par des buffles, où il en existe, ou à la main s'il s'agit de culture en gradins, on procède aux semailles. Après une immersion du grain ou "paddy" pendant vingt quatre heures dans l'eau, on sème dans un coin de bonne terre, et la germination se fait trois ou quatre jours après; puis l'on repique le plant quand il a 6 à 8 pouces. Ailleurs, on sème à la volée le "paddy" qui vient de germer, puis on éclaircit plus tard la culture. En certaines régions, en Chine, on arrose à l'eau de chaux le plant avant de l'employer, pour le purger des parasites. Dès que la rizière est plantée, on fait arriver l'eau doucement; elle est maintenue jusqu'à floraison du "riz"; puis on modère et on suspend peu à peu pour favoriser la maturation des épis. La récolte a lieu, suivant la région, après quatre et cinq mois à partir du semis, ce qui permet, si la contrée s'y prête, de refaire une plantation nouvelle, c'est-à-dire deux récoltes par année. Après la moisson, ont lieu le battage et le décortiquage du "riz".

Le riz est, de beaucoup, le principal des produits alimentaires de la Chine

propre, sa culture exigeant beaucoup d'humidité et de chaleur. Il occupe environ le huitième de l'espace cultivé. Il est la base de l'alimentation de tout Chinois.

N'oubliez pas que la Chine est un pays presque exclusivement agricole, et que chaque année, le Fils du ciel, c'est-à-dire l'empereur, doit labourer de sa propre main trois sillons.

Ce que je viens de vous dire s'applique également à l'Inde, voisine de la Chine, et vous n'avez pas été sans entendre parler des terribles ravages que cause la famine quand il y a disette de riz dans ces contrées.

Les riz tels que nous les recevons sont nettoyés et décortiqués par un travail mécanique, pour le rendre absolument net.

Les principales sortes sont les riz "Caroline", que nous ne connaissons plus vu leur production limitée et les prix trop élevés qu'ils atteindraient; ils sont remplacés par les riz "Java", que nous vendons glacés et à différents prix suivant les grosseurs. Le riz de l'Inde est un riz mince et allongé se tenant très bien à la cuisson. De même, d'autres sortes plus ordinaires et qui comprennent les "Péou", les "Moulmein", les "Aracan", ces riz sont plus ronds que les autres et d'un blanc mat. Les riz du Japon sont également ronds, mais clairs et transparents, et ils ne sont pas très appréciés de nous parce qu'à la cuisson le grain s'écrase et forme une bouillie. Enfin, les riz ordinaires ou riz de Siam, du Tonkin, de Saigon, que nous recevons sans être nettoyés.

Il y a aussi les riz d'Italie, de Piémont et de Bologne, mais ils sont relativement peu vendus en France.

Les riz de "Java", colonie hollandaise, arrivent à Amsterdam où ils sont travaillés dans d'importantes usines.

A propos de riz, laissez-moi vous raconter une petite anecdote ayant trait à la qualité de ce produit: Il y a environ 15 ans j'avais parmi mes clients de Belleville, un rentier octogénaire, M. Mourguy, qui, à l'encontre de trop de gens aujourd'hui, achetait toujours ce que je vendais de meilleur. Cependant, chose curieuse, quand il s'agissait de riz, il n'en voulait jamais d'autre que celui que nous vendions 3 ou 4 cents la livre, et que nous vendions le plus souvent pour la nourriture des volailles. J'en eus un jour l'explication. M. Mourguy avait vécu en Indo-Chine, et il me déclara nettement que le plus exquis des riz était celui qui arrivait chez nous sans avoir subi aucune préparation. "Si nous étions des grands consommateurs de riz, me disait-il, vous verriez que nous ne ferions pas de cas de tous vos riz glacés qui sont loin d'avoir la saveur des riz naturels n'ayant subi aucune manipulation."

La conclusion c'est que ce sont nos poules et nos poulettes parisiennes qui consomment le meilleur et nous, bon pu-

blic, le plus ordinaire au point de vue de la qualité. Et le plus cocasse, c'est que lorsque nous achetons un riz glacé, nous le faisons cuire dans l'eau bouillante et que nous la mettons à sécher. Nous persévérons dans l'erreur.

• • •

De l'éclairage. — Pétrole. — Vaseline. — Paraffine. — Benzine.

Avant d'aborder le pétrole, voyons d'abord ce qui existait jadis au point de vue de l'éclairage; j'en emprunte la description à M. G. Lejeal: "Dès les temps les plus reculés, les hommes éprouvaient le besoin de dissiper les ténèbres de leur demeure autrement que par la lumière du jour. On voit, en effet, cités par la Bible le chandelier à sept branches de Moïse et les lampes de Gédéon. Les Grecs avaient non seulement des torches faites de baguettes de bois résineux et de tiges enduites de poix et d'autres matières inflammables, mais encore des lanternes alimentées par l'huile et des lanternes portatives comportant une lumière entretenue par la cire ou la graisse et maintenue dans les parois de lamelles de corne de vessie ou de toile rendue transparente par l'huile. Les innombrables lampes de terre cuite, de bronze, de verre ou d'autres matières, que nous à l'époque l'antiquité grecque et romaine, nous font sentir aucun doute sur l'habitude qu'on avait de s'éclairer dans toutes les classes de la population, ni sur la construction des appareils dont on se servait. Le plus antique était un récipient, de forme parfois élégante, remplie d'huile, et surmonté d'une mèche. Les premiers chrétiens firent grand usage de luminaires dans les cérémonies de leur culte, et les plus anciennes de lampes marquées d'un christe, d'une croix, de l'alpha et de l'oméga ou d'autres emblèmes religieux, qui nous sont parvenues, est considérable. Au moyen-âge l'éclairage consistait pour les nobles en torches de résine et en flambeaux de cire. Dans les fêtes et les réunions, c'étaient des varlets qui faisaient l'office de porteurs; plus tard, les flambeaux furent fixés à la muraille; plus tard encore, des cierges ou chandelles furent placés dans des chandeliers, dont il reste de nombreux exemplaires du XIIIe siècle, en bronze ou en cuivre. Les vilains s'éclairaient avec des esquilles de bois enduites de poix ou des lampes (crassets ou crassettes) qui ne différaient pas de celles des Romains, malgré les améliorations qu'on y apporta Cardan au XVIe siècle, les lampes furent fort grossières jusqu'au XVIIIe époque à laquelle le physicien de Paris inventa la lampe à demi-courant d'air. Durant l'antiquité, le moyen-âge et le début des temps modernes, l'éclairage public était à peu près nul habituellement; il n'apparaissait qu'à titre honorifique, à l'occasion des fêtes et des cérémonies de jouissances. C'est à peine si les fêtes de débauche se signalaient par une



# “BOVRIL”



M. M. BOVRIL LIMITED, sont, par brevet spécial, fournisseurs de  
Sa Majesté le Roi Edouard VII, du Roi de Belgique  
et du Roi d'Espagne.

Il n'y a qu'un seul

## BOVRIL

Ne vous laissez pas persuader d'acheter une imitation inférieure, sous prétexte qu'elle vous procurera un peu plus de profit. Vos clients savent ce qu'est un bon article, et des Marchandises de qualité médiocre vous font du tort.

## BOVRIL

est garanti être une pure préparation de bœuf de choix.

Vos clients en ont besoin pour

**Pique-Niques, Campements, Fêtes, etc.**

Un peu de Bovril délayé dans de l'eau chaude procure immédiatement une Soupe nourrissante et appétissante.

Les Ragouts, les Viandes de Conserve, etc., sont grandement améliorés par l'addition d'un peu de Bovril.

**BOVRIL LTD., 27 rue St-Pierre, Montreal.**

mière, dans un intérêt très particulier. Paris, jusqu'au XVe siècle n'offrait d'autre éclairage que des chandelles, brûlant devant des images saintes, particulièrement honorées; tout le reste était plongé dans l'ombre, à la grande joie des bandits et des mauvais garçons, dès que les cloches de Notre-Dame, de la Sorbonne et de Saint-Merri avaient sonné le couvre-feu. Plus d'une fois, au milieu des guerres civiles, on essaya de remédier à cet état de choses. A partir du XVe siècle, le parlement ordonna d'entretenir des lumières aux carrefours des rues et aux fenêtres des maisons. Mais comme l'entretien était laissé à la charge du populaire, celui-ci se déroba le plus qu'il pouvait à cette obligation.

Les choses se modifièrent sous Louis XIV. Le lieutenant de police La Reynie fit établir des lanternes aux extrémités et au milieu des rues. Elles étaient suspendues à une potence, s'abaissaient et se levaient au moyen d'une corde passée sur une poulie. Cette innovation fut célébrée en prose et en vers en France et à l'Etranger et contribua à la gloire du roi. Mais les chandelles qui garnissaient les lanternes éclairaient peu, en réalité. Il ne fallut rien moins qu'un concours de l'Académie des Sciences pour que l'huile fut substituée au sulf, et, en 1765, on établit des réverbères. En 1775, des réverbères furent établis sur la route de Paris à Versailles; le roi payait l'huile et les mèches. Les réverbères subsistèrent ainsi jusqu'en 1821; cette année ils furent remplacés par des appareils de Vivien, de Bordeaux, qui avait appliqué aux réverbères la lampe d'Argand. En 1838, ceux-ci furent remplacés par le gaz qui, depuis 1878, est menacé à son tour d'être détrôné par la lumière électrique, éclairant déjà une bonne partie de Paris et un grand nombre de villes des départements et de l'Etranger."

De cet historique de l'éclairage qui précède, il se dégage ceci, messieurs, c'est que l'endroit où vous êtes réunis aujourd'hui, ou pour mieux dire, ce cloître Saint-Merri, n'était pas un lieu sûr au XVIIe siècle, c'était un repaire de truands qui y régnaient en maîtres une fois la nuit venue, et où le "guet" n'osait s'aventurer. Vous remarquerez aussi qu'un des premiers innovateurs de l'éclairage public, le lieutenant de police "La Reynie", a donné son nom à une des rues voisines. Ces quelques détails vous permettront de mesurer le chemin parcouru et nous ne sommes pas encore au bout; le progrès n'a pas dit son dernier mot. Maintenant, si parfois on vous jette à la figure ce dicton: "Est-ce que vous prenez des vessies pour des lanternes?" Eh bien, répondez crânement: "Parfaitement, parce que les vessies furent les premières lanternes dont se servit l'humanité!" Chose que probablement ignore celui qui vous interpelle ainsi.

Passons au pétrole, à ce produit que la majorité des clients vient nous demander la nuit venue. Cela tient, sans doute, à ce que le "jour" est de trop courte durée en France, ou bien que la ménagère est trop occupée à la maison si elle ne court pas les grands magasins! Mon opinion est faite depuis longtemps et j'étiquette cette manie de "négligence inexcusable".

Ce mot "pétrole" est tiré du latin "petra", pierre, et "oleum", huile; c'est une huile minérale, douée d'une odeur bitumineuse, forte et tenace, et employée à l'éclairage, au chauffage, etc. . .

D'après M. Leheup, le pétrole ou naphthe a été connu de toute antiquité, mais son importance industrielle date seulement de la seconde moitié du XIXe siècle. C'est en 1858 que l'Américain Drake, forant un puits à Titusville, en Pensylvanie, vit soudain jaillir des profondeurs de la terre un liquide huileux qui pouvait, après une purification très simple, brûler avec une flamme éclatante. La fièvre de l'huile s'empara alors des spéculateurs américains, et une nouvelle industrie se trouva créée.

Le pétrole existe en quantités très différentes dans les diverses régions du globe. Il est renfermé dans des poches naturelles, à des profondeurs variables, au sein des couches géologiques de tous les âges. Certains savants le regardent comme un produit de la décomposition des animaux et des végétaux préhistoriques; d'autres y voient le résultat de la condensation des gaz formés par la houille distillant sous l'influence de la chaleur centrale; enfin Berthelot attribue sa formation à l'action de la vapeur d'eau sur les carbures métalliques à haute température.

Les gisements de pétrole les plus importants sont ceux des Etats-Unis et ceux du Caucase. On exploite encore le pétrole en Galicie, en Roumanie, en Allemagne. En France, on peut citer le gisement de Gabian Hérault. Gabian, messieurs, est une petite commune d'un millier d'habitants située au confluent de deux petites rivières: la Lène et la Tongue, et où on voit les restes d'un aqueduc romain qui conduisait l'eau à Béziers. C'est dans les environs qu'on trouve une source d'eau ferrugineuse, bi-carbonatée gazeuse, "entraînant de l'huile minérale."

"L'extraction du pétrole se fait en forant des puits, qui peuvent dépasser une profondeur de 550 verges aux Etats-Unis, et qui, à Bakou, dans le Caucase, ont une profondeur moyenne de 426 pieds. Lorsque le puits a atteint la couche pétrolière, il peut arriver, soit que le jet de pétrole s'élève à une grande hauteur (205 pieds au puits Nobel) sous la pression des gaz accumulés dans la poche souterraine, soit que le liquide vienne former à la surface du sol un ruisseau tranquille soit enfin et le plus souvent qu'on soit obligé de pulser le liquide avec des pom-

pes. Dans tous les cas, il est nécessaire d'envoyer le pétrole brut dans des usines de purification. Le transport se fait par bari's de 39.6 gallons, ou par wagons-citernes, par bateaux-citernes, ou plus économiquement par des conduites métalliques, appelées "pipe-lines."

En France, nos grandes raffineries de pétrole sont toutes situées aux bords des fleuves et reçoivent le pétrole brut par "bateaux-citernes". Elles sont également isolées vu les dangers qu'offre leur voisinage. C'est ainsi, par exemple, que vous les trouverez toutes, les unes à la suite des autres et en dehors de la ville à Rouen. Chaque raffinerie a sur les bords de la Seine son ponton où viennent aborder les bateaux-citernes, et sa canalisation propre pour les vider. Naturellement des douaniers sont là, qui assistent à l'opération. Je demandais à l'un d'eux, un jour que je flanais par là, quelle quantité approximative il pouvait se perdre dans ce transvasement du bateau à l'usine par canalisation souterraine: "Pas une goutte!" telle fut la réponse du douanier.

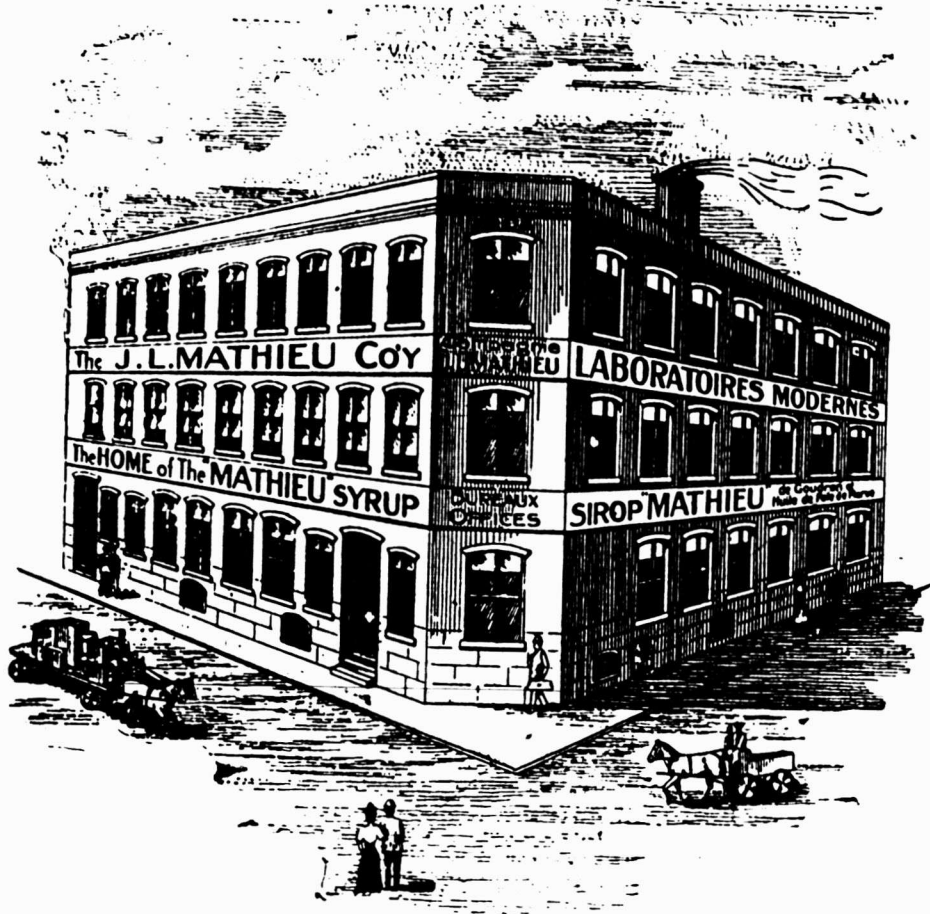
"Le pétrole brut est un mélange de carbures d'hydrogène. Les pétroles américains dont la densité varie entre 0.780 et 0.805 ne comprennent guère que des hydrocarbures saturés (série de formène). Les pétroles russes, dont la densité est voisine de 0,830 contiennent une notable proportion de carbures non saturés."

Voyons maintenant l'opération du raffinage. "Le raffinage du pétrole brut a pour objet d'en retirer par distillation tous les produits utilisables. On chauffe le: au-dessus de 170° l'éther de pétrole, entre 70° et 120°, l'essence minérale ou gazoline; entre 120° et 150°, la benzine; entre 150° et 280°, les huiles d'éclairage ou pétroles lampants; entre 280° et 300°, les huiles lourdes ou oléonaphthes qui servent en général au graissage; enfin la vaseline et la paraffine. Après condensation des divers produits distillés, il est nécessaire de leur faire subir une épuration chimique. Les produits à purifier sont agités avec une petite quantité d'acide sulfurique, puis lavés à l'eau et neutralisés par la soude."

"L'opération de la distillation se fait en Amérique, dans de grandes chaudières cylindriques en tôle, disposées horizontalement à 6 pieds au-dessus des bases de foyers contigus. Les pétroles sont distillés dans une seule colonne; on peut introduire d'une façon continue de nouvelles charges de liquide brut ou résidu ou "mazant" est employé au chauffage des locomotives."

"Quant à ses divers usages, le pétrole est employé pour l'éclairage, le chauffage, la production de force motrice et le graissage.

Pour l'éclairage, le pétrole est soit à l'état de gaz obtenu par dé-



# La Vente toujours Croissante

— DU —

## “SIROP MATHIEU”

(Au Goudron et à l'huile de Foie de Morue)

### ET DES “POUDRES NERVINES MATHIEU”

a nécessité la construction de ce nouvel établissement.

## L'UNIQUE ET SUR MOYEN

d'augmenter vos affaires d'une manière durable et permanente, c'est de toujours satisfaire vos clients en vendant le meilleur. Voilà l'idée victorieuse—celle qui assure le succès. Pour y arriver, il n'y a rien comme les

## “POUDRES NERVINES MATHIEU” ET LE “SIROP MATHIEU”

(AU GOUDRON ET A L'HUILE DE FOIE DE MORUE.)

### Le “SIROP MATHIEU” (Au Goudron et à l'huile de Foie de Morue.)

Cette combinaison si parfaite rend au système affaibli les forces qui lui sont nécessaires surtout durant cette saison si propice au rhume, aux refroidissements, etc. Le meilleur remède pour chasser tout rhume. Etant un tonique sans égal, il renouvelle les forces et débarrasse le système de toutes les impuretés qui s'y trouvent.

### Les “POUDRES NERVINES MATHIEU”

Bien qu'elles ne contiennent ni opium, ni morphine, ni chloral, ni aucun autre narcotique dangereux, elles produisent leur effet instantanément. Elles sont extrêmement efficaces contre les maux de tête et toutes les maladies nerveuses. Les Poudres Nervines chassent l'Insomnie et la Névralgie et assurent un sommeil facile et doux et apaisent les nerfs.

Le “Sirop Mathieu” et les “Poudres Nervines Mathieu” pris en combinaison sont des plus efficaces contre les Rhumes févreux. Tous les marchands de gros vendent ces Préparations.

**La Cie J. L. Mathieu, Prop. SHERBROOKE, QUE.**



sition à l'aide de la chaleur, soit à l'état liquide (essence, huiles lampantes, huiles lourdes), soit à l'état solide (bougies de paraffine).

Le pétrole, dont le pouvoir calorifique s'élève à plus de 10,000 calories, peut avantageusement s'employer au chauffage des chaudières, comme en Russie, locomotives et navires. Il faut alors des foyers spéciaux, dans lesquels est injecté le pétrole préalablement pulvérisé et mélangé à de la vapeur. On en a fait quelques applications au chauffage domestique et à des industries diverses.

Il existe un grand nombre de types de moteurs à pétrole, qui ont trouvé une utilisation particulière et féconde dans la locomotion automobile. Quant au graissage, le pétrole, qui a l'avantage de ne pas s'altérer à l'air, a détrôné les huiles animales et végétales autrefois employées."

\* \* \*

Dans ce qui précède je n'ai parlé que du pétrole, du moins je veux dire que je ne me suis pas servi du mot "naphte," c'est uniquement parce que le mot pétrole est celui que l'on emploie couramment pour désigner ce produit et qu'en réalité ces deux termes signifient la même chose, désignent la même matière: "l'huile minérale". Communément, dans l'industrie, le nom de "naphte" est appliqué à tous les pétroles liquides, à toutes les huiles minérales qui se rencontrent en divers points du globe, notamment en Pensylvanie, en Russie, dans la région du Caucase, en Roumanie, etc. Commercialement, on désigne sous le nom de "naphte" le produit distillé des pétroles de densité 0,67 à 0,72 compris entre les gazolines et les benzines. L'essence minérale bouillant entre 176° et 230° F.; la "ligroïne", dissolvant en pharmacie, de densité 0,73, bouillant de 176° à 248°, sont des variétés de ce naphte commercial; le pétrole brut distillé directement abandonne au-dessous de 302° des essences volatiles; celles-ci, purifiées par agitation avec un peu d'acide sulfurique, puis de soude, sont redistillées en séparant les produits d'après les points d'ébullition. Les usages de ce naphte sont nombreux: carburant du gaz, chauffage, éclairage par lampes à éponges, force motrice, dissolution des essences, des vernis, du caoutchouc, d'où l'usage de la peinture, les fabriques de vernis, de toiles cirées, le dégraissage, etc. . .

\* \* \*

Je ne vous parle pas des règlements concernant l'emmagasinement et la vente des pétroles et hydrocarbures, cela nous conduirait trop loin, et puis, lorsque vous serez patrons à votre tour et qu'il vous faudra les connaître, votre syndicat vous remettra un annuaire sur lequel vous trouverez tous les renseignements voulus

et tous les règlements ayant trait à cette matière ainsi qu'à beaucoup d'autres.

Sommairement, je puis vous dire que les récipients à pétrole et à essence, les caisses de bidons de pétrole et d'essence pour automobiles doivent se trouver dans un endroit bien éclairé par la lumière du jour, et aussi éloignés de la lumière artificielle; il faut aussi avoir une quantité de dix sacs de sable à proximité de ces récipients pour parer aux premiers dangers. La quantité de pétrole et d'essence que vous devez avoir en magasin, est également limitée; cependant, nous ne désespérons pas de voir le règlement modifié sur ce dernier point, un jour ou l'autre, vu l'extension prise par la circulation des automobiles, ce qui contraint presque les commerçants à avoir en magasin une quantité double ou triple de celle qu'on leur accorde, pour satisfaire les clients qui veulent telle marque ou telle autre.

\* \* \*

Vous savez que la vente de la pommade est complètement tombée depuis dix ou douze ans, ou du moins vous ne le savez pas car vous n'étiez pas encore dans le métier quand nous achetions à nos parfumeurs des pots ou des boîtes de pommades de 1.1 et 2.2 livres pour la vente au détail, et des petits pots de verre pour la vente de luxe, si je puis m'exprimer ainsi; or, c'est un dérivé du pétrole qui a pris la place de la pommade et a conquis les masses par son prix minime, sa bonne tenue et l'aspect coquet et ingénieux sous lequel il est présenté. En effet, vous verrez sur les boîtes métalliques, des violettes, des héliotropes ou autres fleurs en plus grande quantité qu'il n'en entre réellement dans le produit, c'est une figure! Et soulevez le couvercle, vous voyez un peu de pâte dans une boîte très plate et un couvercle qui en tiendrait beaucoup! Il fait paraître la boîte double ou triple de ce qu'elle est en réalité. C'est ingénieusement présenté. Ce produit, c'est la vaseline.

La vaseline est un corps obtenu en purifiant et décolorant par digestion à chaud sur de l'argile et du noir animal, le résidu nommé "tar" de la distillation des pétroles d'Amérique.

La vaseline est blanche, translucide, onctueuse, grasse, inodore à froid, d'une faible odeur de pétrole quand on la chauffe, sans saveur, neutre, fondant de 86° à 95° F., volatilisable à partir de 482° F. insoluble dans l'eau et la glycérine, presque insoluble dans l'alcool, soluble dans l'éther, le chloroforme, le sulfure de carbone, les huiles et les essences; inattaquable aux acides, dissolvant le soufre, l'iode, les alcaloïdes, le phénol, etc. . . Elle est employée dans les pommades, l'extraction des parfums, le graissage des machines, etc. . . La vaseline liquide, dite "huile de vaseline", a les mêmes emplois.

Passons à la "paraffine" autre dérivé du pétrole. Celle-ci sert principalement dans la fabrication des bougies, mais je me hâte de vous dire que ce ne sont pas ces bougies-là que vous vendez, celles que vous vendez journellement sont des "bougies stéariques". Nous en vendons un autre jour. Je fais état au regard de la paraffine comme suite au pétrole d'où elle est tirée; et, puisque je sors de vous dire qu'on en fabriquait des bougies et que nous ne vendons pas de celles-ci en France, j'ajoute qu'il en est beaucoup vendu dans l'épicerie anglaise.

"La paraffine, d'après M. Marcel Moliné, a été découverte vers 1829 par Reichenbach dans le goudron de bois (elle existe toute formée dans l'ozocérite, une fossile) et prend naissance dans la distillation des pétroles et des schistes bitumeux.

La paraffine est aujourd'hui retirée des huiles lourdes provenant de la distillation lente à haute température des pétroles américains. Les huiles paraffinées sont refroidies à 23° F. et abandonnées au repos; la paraffine cristallise en se déposant; on la recueille par filtration et pression hydraulique. Ce produit brut est nettoyé par fusion et filtration sur poche de laine; les dernières portions d'huile lourde sont enlevées en incorporant à la masse solide vingt pour cent de pétrole léger et passant à la presse hydraulique: le pétrole s'écoule entraînant les carbures impurs. Ce traitement est recommencé plusieurs fois. A la fin un jet de vapeur surchauffée entraîne complètement le dissolvant. Une fusion en présence de noir ou d'argile décolorante suffit pour blanchir le produit; plusieurs fois, on complète par des lavages à l'acide sulfurique et à l'eau alcaline. Par ces séries de purification, le point de distillation peut s'élever à 145° F.

"La paraffine est solide, incolore, insipide, cristalline, ne tachant pas le papier, la paraffine est insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool chaud, l'éther, les huiles de densité 0,87, fusible selon la provenance et la pureté de 113° à 130° F. Elle bout vers 572° F., en émettant d'abord des fumées blanches combustibles avec une flamme très éclairante.

La paraffine contient environ 85 pour 100 de carbone unis à 15 pour 100 d'hydrogène; les réactifs sont sans action, sauf l'acide sulfurique chaud, qui l'attaque en partie; les oxydants énergiques, donnant divers acides gras, notamment l'acide cérotique, le chlore, le brome, etc. . . et des dérivés substitués.

Le principal emploi de la paraffine consiste dans la fabrication des bougies à haut pouvoir éclairant; l'inconvénient de fusibilité, qui les fait couler, s'évite en leur incorporant jusqu'à 20 pour 100 d'acide stéarique. La paraffine est employée pour falsifier les cires, pour le bain-marie dans les laboratoires; elle sert à graisser les cuirs, à imperméabiliser



Québec, Avril 1908

Monsieur,

Nous avons l'honneur de vous informer que jamais notre stock n'a été aussi complet, ni aussi bien assorti dans toutes ses lignes qu'il l'est et le sera pour les besoins du commerce de cette saison.

Toutes nos dispositions ont été prises en vue de donner satisfaction à notre clientèle pour la prompte livraison des ordres.

Nous vous invitons, en conséquence, à réserver bon accueil à nos voyageurs et, POUR VOS ORDRES PAR CORRESPONDANCE, à nous faire connaître vos besoins.

Nous profitons de l'occasion pour vous remercier de votre patronage dans le passé et nous espérons que vous voudrez nous continuer la faveur de vos ordres.

Votre dévoué,

C. A. PARADIS.

NOTE:—Demandez nos listes de prix de la valeur actuelle des marchés de chaque semaine.

les étoffes, les bacs de bois pour galvanoplastie, accumulateurs, à conserver les bois, les explosifs, à protéger les fresques; dans ces dernières applications, cette substance forme vernis et enveloppe protectrice contre l'humidité et les agents chimiques. On l'emploie aussi, en histologie, pour "l'inclusion" des pièces destinées à être coupées au microscope."

• • •

Pour terminer sur ce produit, quelques mots au sujet de la "benzine", quoique cet article soit de vente fort peu importante dans nos maisons. Elle fait aite à ceux dont je viens de vous parler.

J'en emprunte la description à M. Raymond Jarry. "La benzine a été découverte en 1825 par Faraday, qui la trouva dans les produits de la distillation sèche des huiles grasses, et lui donna le nom de "quadricarbone d'hydrogène". En 1833, Mitscherlich, en décomposant par la chaleur du benzoate de calcium en présence d'un excès de chaux, obtint un liquide qu'il reconnut être identique au quadricarbone de Faraday, et auquel il donna le nom de benzine. Puis, en 1848, Mansfield et Hofmann l'isolèrent des huiles du goudron de houille. Enfin, Berthelot, en 1866, réalisa la synthèse de ce composé: il montra que, lorsqu'on chauffe de l'acétylène, ce gaz se transforme en différents polymères, parmi lesquels on trouve principalement la benzine.

La benzine est un liquide incolore, mobile, d'une saveur sucrée, d'une odeur agréable et éthérée lorsqu'elle est pure. Elle se prend à 32° F. en cristaux blancs fondant à 40.1°; elle bout à 177°; sa densité est de 0.900 à 0° et 0.884 à 69°. Elle est très peu soluble dans l'eau, mais se dissout aisément dans l'esprit de bois, l'alcool, l'éther, l'acétone; c'est un dissolvant du soufre, du phosphore, de l'iode; elle dissout facilement aussi un grand nombre de matières organiques, telles que les huiles grasses, la cire, le camphre, le caoutchouc, la gutta, quelques acides aromatiques et quelques alcaloïdes."

Voyons les origines et la fabrication de la benzine. "La distillation de la houille est effectuée principalement en vue de l'obtention du gaz d'éclairage; mais les sousproduits de cette distillation, les goudrons, ont, eux aussi, une grosse importance industrielle: ils renferment de la benzine en même temps d'ailleurs qu'un grand nombre de ses homologues et de ses dérivés, et c'est d'eux uniquement qu'on retire toute la benzine commerciale. Ce sont les charbons anglais qui, en se décomposant sous l'action de la chaleur fournissent le plus de benzine: le "Boghead" et le "Connel" donnent des goudrons qui contiennent jusqu'à 12 pour 100 de leur poids de benzine, tandis que les goudrons français n'en renferment que 3 à 6 pour cent.

Pour isoler la benzine des goudrons de houille, on comence par soumettre ceux-ci à la distillation dans de vastes appareils cylindriques en fonte d'une contenance de 4400 à 6600 gallons; on rebueille d'abord entre 140° et 392° des "huiles légères," renfermant principalement de la benzine, du toluène, des xyènes, et quelques autres hydrocarbures; si l'on continue à chauffer, on obtient, entre 392° et 428° des "huiles lourdes", contenant de l'aniline, de la naphthaline, du phénol, et ses homologues; enfin, les dernières portions qui passent à la distillation donnent de la paraffine, et le résidu constitue "le brai", qui sert à la fabrication des briquettes et des agglomérés."

On joint aux huiles légères les essences qui dans la rectification des huiles lourdes passent au-dessous de 392° et on soumet le tout à une épuration chimique; on commence par agiter la masse avec 10 à 12 pour cent d'acide sulfurique à 60°. Baumé, afin d'en séparer l'aniline et les autres bases qui s'y trouvent, puis on ajoute 5 pour 100 de lessive de soude de densité 1.10; cet alcali s'empare du phénol et de ses homologues.

Après cette épuration chimique il ne reste plus qu'un mélange de benzine et d'hydrocarbures homologues; la benzine bouillant vers 172° F. le toluène vers 230° F., les oxyènes vers 139° F., le cumène vers 165° F., le cymène vers 282° F., etc... on sépare ces divers produits par distillations fractionnées.

Pour avoir de la benzine parfaitement pure, il suffit de refroidir la benzine commerciale de façon à la faire cristalliser; le magma cristallin obtenu est placé dans une forme à double enveloppe refroidie à 32° F. et l'on fait le vide afin d'aspirer tout le liquide mouillant les cristaux; ces derniers sont des cristaux de benzine pure.

Les propriétés dissolvantes de la benzine la font utiliser pour l'extraction des graisses, huiles ou résines, pour la fabrication de certains vernis, pour le dégraissage des étoffes. Si elle ne peut guère être employée pour l'éclairage, parce qu'elle donne une flamme trop fuligineuse, elle peut servir à carburer certaines flammes peu éclairantes, comme celle de l'hydrogène et de l'alcool. La plus grosse partie de la benzine commerciale est d'ailleurs utilisée pour la fabrication de la "nitrobenzine": celle-ci sous l'influence des réducteurs, se transforme en "aniline", cette substance si importante pour la fabrication des matières colorantes artificielles. Enfin la benzine peut être employée avec succès contre certaines maladies de peau; elle constitue un bon antiseptique et un antiputride."

• • •

J'ai terminé ce sujet, messieurs; involontairement j'ai été amené à vous cau-

ser de descriptions plutôt que de les faire, mais elles étalent une suite naturelle du produit principal et il m'était difficile de les éviter. Au fond, elles n'en sont pas moins très curieuses et très intéressantes. Elles vous montrent que de ce produit brut de ce naphte, ou pétrole, ou huile minérale, rien n'est perdu; que non seulement il joue un grand rôle dans l'éclairage, le chauffage, et comme force motrice mais que ses nombreux dérivés sont aussi très précieux dans beaucoup d'industries.

E. Lainéau

(L'Épicerie Française.)

## L'ANANAS; SES DIFFÉRENTS PRODUITS ET SON RENDEMENT

L'ananas, ce fruit exquis des tropiques, de saveur acidulée et sucrée à la fois, rafraîchissant et "très nourrissant", ne pousse pas, comme les Européens seraient tentés de le croire, dans une boîte de fer-blanc. Il nous est surtout connu sous la forme de conserve, hélas! mais plusieurs de nos colonies le cultivant avec succès, il serait souhaitable qu'il nous arrivât, comme les bananes, par exemple, à l'état naturel. Il est originaire de l'Amérique méridionale, mais il s'est acclimaté en Floride, où sa culture est une des principales ressources du pays; en Guyane, où il vient à merveille, aux Antilles; à Tahiti; en Nouvelle-Calédonie où sa culture est particulièrement lucrative; en Cochinchine, où elle n'est pas aussi développée; au Gabon où il est devenu commun; à la Réunion, à Madagascar.

### Procédés de culture

Un premier pied planté donne à sa base, des rejets qui le remplacent lorsqu'il a fructifié et qui sont eux-mêmes remplacés par d'autres. La vie de la souche dure une dizaine d'années.

La plante est d'une grande rusticité, elle pousse parfois, à l'état sauvage, dans les fissures des rochers. On peut la cultiver dans des terrains défrichés même un peu arides; toutefois elle se développe mieux dans un sol bien fumé, riche en potasse et en azote. Il lui faut beaucoup de soleil.

On multiplie les pieds soit en plantant les jeunes pousses, soit en enlevant la couronne qui surmonte le pied.

Les plantations sont faites de préférence au moment des grandes pluies, et les grandes chaleurs. Les pieds sont espacés à 19 pouces d'intervalle sur des rangs distants de 6½ pieds.

La pleine production ne dure que deux ou trois ans, il y a profit à entretenir les pieds après ce laps de temps.

L'ananas mûrit quatre mois environ après sa floraison. Les époques de cette maturité varient suivant les régions où se sont développés les rejets.

# J. B. Renaud & Cie

(ENREGISTRES)

NEGOCIANTS EN GROS

118-150 Rue Saint-Paul, = Québec

*Farine, Grains, Provisions,  
Sucre d'Erable, Beurre, Fromage.*



## EPICERIES EN GENERAL

### AGENCES:

<i>Marinades</i>	- - - -	<i>Johnston Baird &amp; Co., Glasgow.</i>
<i>Marinades</i>	- - - -	<i>Holbrooks Ltd.</i>
<i>Confitures et marmelades</i>	- -	<i>Wm. P. Hartly, Liverpool.</i>
<i>Conserves</i>	- -	<i>Geo. Dalldet &amp; Co., Bordeaux, France.</i>
<i>Soupes Savoy</i>	- - - -	<i>Armour &amp; Co., Chicago.</i>
<i>Fromage de Hollande</i>	- - - -	<i>Pinxter, Rotterdam.</i>
	<i>Etc., Etc., Etc.</i>	

Nos Thés de Ceylan "Clover Leaf" en paquets  
de ½ lb et 1 lb N'ONT PAS D'EGAL.

**ESSAYEZ-LES**

Avant la maturité le fruit est féculent; mûr il contient un jus qui se compose de 12,43 de sucre cristallisable et de 3,21 de glucose. Ce jus est très acide; les ouvriers qui épluchent les fruits sont obligés de se servir de gants en caoutchouc.

#### La consommation de l'ananas

Les ananas sont consommés au naturel ou mis en conserves, ou utilisés pour la préparation d'un vin ou d'une eau-de-vie.

Pour la préparation en conserves, dit M. Boname, on récolte le fruit un peu avant la maturité complète, afin que la chair ait une certaine fermeté. On l'épluche, puis on le met dans des boîtes en fer-blanc, avec du jus d'ananas préparé à l'avance. Ce jus est extrait, par pression, des débris qui tombent du fruit, quand on le façonne pour lui donner les dimensions de la boîte qui doit le recevoir, et des fruits qui n'ont pas atteint une grosseur suffisante. On le clarifie par ébullition et on le verse dans le récipient, sans autre préparation, pour les conserves d'ananas au naturel. Il suffit ensuite de chauffer la boîte, pendant quinze minutes, au bain-marie, pour que son contenu se conserve sans altération ultérieure."

Pour la préparation du vin, les fruits sont broyés; et le jus extrait est passé dans un tamis, qui le débarrasse de ses détritiques, puis ramené, par addition d'eau, à 7 degrés. On peut faire passer, au préalable, cette eau sur le marc qui reste après la pression, et l'en extraire en pressant ce marc une seconde fois.

La fermentation s'opère très rapidement, et on doit même chercher à la ralentir, en maintenant la température à 77 au maximum. Par une fermentation bien surveillée, dit M. Rouzeaud, j'ai pu ainsi obtenir un bon vin pouvant être exporté. Mis en bouteilles après trois mois, il était limpide, ne fermentait plus, ressemblait à un bon vin blanc ordinaire, et j'ai pu le faire boire, comme vin blanc venant de France, à des Européens se prétendant connaisseurs."

Par distillation, ce vin donne une eau-de-vie de goût assez fin.

M. Jumelle estime qu'un poids donné de fruits abandonne la moitié environ de ce poids de jus, qui, à son tour, fournit le dixième de son poids d'eau-de-vie à 50 ou 52 degrés.

A raison de dix mille pieds d'ananas par hectare (24 acres), le rendement annuel, pour cette surface, est de 26,400 à 23,000 livres de fruits environ.

#### Tissu d'ananas

Il ne faut pas oublier que les fruits ne constituent pas le seul revenu d'une culture d'ananas. Les feuilles, coupées peu de temps avant la maturité du fruit, alors que cette maturité est assurée, donnent cette magnifique filasse blanc argenté, très résistante, connue dans le

commerce sous le nom de "pina," et avec laquelle on fabrique, dans l'Inde, et, plus encore, à Manille, la fine et délicate "batiste d'ananas."

Ces fibres sont extraites des feuilles fraîches: on râcle l'épiderme avec un couteau, et on détache, avec ce même couteau ou avec l'ongle, les faisceaux fibreux blancs mis ainsi à découvert. Les fils, choisis un par un, tous de même grosseur, sont collés bout à bout.

M. Rouzeaud estime qu'on retire 50 grammes de filasse par pied, soit 771 grains par hectare.

La toile de "pina" est appelée en Espagne, où les Philippins l'exportaient surtout jusqu'à présent, "nipis de pina." Les tissus de "nipis" ne pèsent guère plus de 231 à 308 grains la verge, les bandes ayant de 12 à 18 pouces de largeur. Un mouchoir brodé vaut de \$2 à \$20 d'après M. Grisard, selon le fini du travail.

#### Marché des ananas

L'ananas est un fruit connu et très goûté en France; sa consommation est limitée par le fait qu'il se vend en conserves, à un prix assez élevé, et à l'état frais, à un prix inabordable aux bourses moyennes.

Or, il pourrait être l'objet d'une grande consommation, à la condition d'être vendu bon marché. Il est, de tous les fruits tropicaux, un des rares qui plaisent à tous les consommateurs; et vendu 40 cents au plus, il entrerait probablement dans la consommation courante.

Ce prix de 40 cents pour les fruits moyens, qui pourrait être de 60 cents pour les gros, peut laisser au producteur et au vendeur un bénéfice raisonnable.

Une plantation d'ananas de 5,000 pieds à l'hectare traitée par l'irrigation et les engrais chimiques, peut donner près de deux fructifications dans l'année.

En comptant sur 7,000 fruits seulement à l'hectare (2,47 acres) payés 10 ou 20 cents pièce au producteur, suivant la taille, le produit brut de l'exploitation varierait entre \$200 et \$2,000 à l'acre, ce qui couvrirait les frais de culture et laisserait du bénéfice à l'exploitant.

L'opération se solderait de la façon suivante, par caisse de 12 ananas:

Achat (12 ananas à 10c.)	\$1.20	
à 20c.		\$2.40
Manutention.	0.20	0.20
Emballage.	0.25	0.25
Transport.	0.25	0.25
Déchet 10 p. 100.	0.10	0.20
Total.	\$2.00	\$3.30

Vendus à 40 et 60 cents pièce, la caisse de 12 ananas rapporterait, dans le premier cas au vendeur, dans un port de la côte, 24-10 = 14 francs (\$2.80) de bénéfice net et dans le second 36-16 fr. 50 = \$1.10.

Que si ces bénéfices paraissent mesquins aux commissionnaires en fruits coloniaux, nous croyons pouvoir répon-

dre que l'avenir de la question n'est pas dans la vente en petite quantité de fruits de luxe, comme on la fait actuellement, mais bien dans la production la plus grande possible de fruits de consommation courante.

(A Travers le Mexique)

#### LA PRODUCTION MONDIALE DU THÉ

D'après le "Tropical Agriculturist," la production mondiale du thé est évaluée, en 1907, à environ 682 millions de livres. Ce chiffre est basé sur la quantité exportée des pays producteurs. En 1897, la production totale était de 550 millions de livres; il y a donc eu en dix ans un gain de 127 millions de livres, soit 22 pour cent.

Pendant cette décade, des changements se sont produits dans la source des exportations. La Chine, qui était autrefois le principal producteur de thé de l'Inde vers, a perdu pied, tandis que l'Inde et Ceylan ont augmenté leurs exportations. Java a de même fait des progrès en plus rapides qu'aucun des pays mentionnés. En 1896, ce pays exportait 2,587,722 livres contre 27,760,000 livres en 1906. La colonie anglaise de Natal exportait 700,000 livres en 1896 et, en 1906, ses exportations étaient de 1,650,000 livres.

Outre ces deux pays de moindre importance, l'Inde, Ceylan, la Chine et Japon sont les principaux producteurs et exportateurs de thé.

#### LES CEREALES AU MEXIQUE

Les céréales cultivées au Mexique sont le blé, l'orge, le seigle, le maïs.

L'orge croît dans la région appelée Terres froides et sert à la fois à la fabrication de la bière et à l'alimentation des animaux. Elle se substitue, à défaut de l'avoine. La production mondiale est de 24,000 gallons. Elle est concentrée dans les Etats de Puebla, Mexico, Hidalgo, Oaxaca, Guanajuato.

Le seigle est cultivé dans les Etats de Puebla, Vera-Cruz et Tabasco et sa production totale s'élève à 37,532,000 gallons.

Le blé généralise de plus en plus sa culture. Il a donné jusqu'à 3 millions de quintaux (Etats de Michoacan, Vera-Cruz, Guanajuato, Sonora et Puebla). Mexico conçoit que cette récolte ne suffise pas aux besoins d'une population aussi considérable que celle du Mexique. Ce pays doit-il recourir à l'importation de grains étrangers. Il les fait venir, mais que exclusivement des Etats-Unis. Au lieu du maïs il est cultivé un peu partout dans la République, et il donne jusqu'à 100 récoltes par an. Il forme la base de l'alimentation des indigènes; une partie de la production est exportée, mais sa sortie est compensée par une importation de maïs américains. — (Marché de Paris)



Tout dans la  
Ligne du

# SEL

Rien de meilleur ;  
Pas de prix plus bas.

VERRET, STEWART & CO.,  
LIMITED

12, rue PORT, - - - - MONTREAL.

## EXCURSION AUX MINES DE SEL DE ROUMANIE

Avez-vous songé, parfois, à l'inestimable valeur des grains de sel savamment répartis dans les mets divers qui composent notre nourriture? Supprimez l'œuf à la coque, du potage, de toutes les sauces ou de n'importe quel plat, et votre déjeuner sera gâté. Je me souviens, pour ma part, d'avoir un jour assisté à un dîner qui promettait d'être succulent et qui, pourtant, m'a laissé un détestable souvenir, parce que la cuisinière, dans un moment de distraction, avait par erreur, d'une main un peu lourde, saupoudré le canard avec du sucre en poudre au lieu de sel!

Quelques années plus tard, une autre mésaventure me donna de nouveau à réfléchir sur le rôle inappréciable du sel sur notre table. C'était par un jour lamentablement sombre, en Hongrie. Le train qui m'emportait vers l'Orient roulait lentement entre une double haie de rochers escarpés. Soudain, le convoi stoppe. Presque aussitôt, les voyageurs affolés descendent des wagons. Les guides n'indiquent aucune station dans cette région. Chacun, mieux renseigné que son voisin, commente l'accident à sa manière, et la voie, ouverte à toutes les hypothèses, reste cependant obstinément fermée pour le train qui, en fait, venait de s'échouer contre un éboulement de montagne. La situation était précaire; la nuit approchait, une brume épaisse nous enveloppait déjà, le vent soufflait avec violence.

A ce moment, un jeune paysan accouru aux cris poussés par les voyageurs—car tout le monde gémissait quoiqu'il n'y eût aucun blessé—me fit comprendre par des gestes éloquentes (son charabia ne pouvant pénétrer mes oreilles) qu'il tenait à ma disposition bon gîte et bonne table. N'ayant pour tout bagage que deux petites valises faciles à porter à la main, j'acceptai son offre. Trois de mes compagnons d'infortune en firent autant.

Après une heure de marche par des chemins tortueux, nous arrivâmes dans une auberge très primitive, absolument isolée au flanc d'une colline. A peine avions-nous franchi la porte de l'unique pièce du rez-de-chaussée, divisée par des rideaux en cellules, pompeusement qualifiées du nom de "chambres", qu'un varcarme épouvantable se fit entendre, et aussitôt, une trombe d'eau brisait les vitres de l'étroite fenêtre. Toutes les cataractes du ciel semblaient déchaînées: la pluie tombait à flots et menaçait de nous envahir. Mais le patron, homme avisé quoique affolé, s'emparant d'une demi-douzaine de gros sacs pleins, eut l'idée de les entasser contre la lucarne. Pendant quelques minutes, l'eau n'entra plus. Nous admirions l'inspiration et l'initiative de ce brave montagnard, lorsque l'inondation recommença, mais au lieu de

l'eau pure des nuages, c'était une sorte de sirop qui s'agglutinait partout, car les sacs de toile placés en barricades contre la fenêtre, renfermaient des provisions de sucre et de sel pour plusieurs années. Au bout d'un instant, ils étaient tous vides. Heureusement, la pluie cessait au même moment; seulement, il ne restait plus un morceau de sucre dans la maison.

L'émotion un peu calmée, on songea au dîner. Abominables, cette soupe aux choux sans sel, et l'œuf dur d'une fadeur écoeurante, et les haricots rouges sans assaisonnement, lourds à écraser in estomac d'autruche! Pendant trois jours, il nous fallut subir cet affreux régime de cuisine sans sel, car les routes, transformées en torrents par le cyclone, étaient devenues impraticables, et on ne pouvait songer à partir.

En vain notre hôte essayait-il de favoriser notre digestion par ses discours enjoués. Hélas! tout le sel de son esprit s'évaporait dans l'air humide de la salle, et pas un grain n'en tombait dans nos assiettes, d'autant moins que le bonhomme parlait un patois magyar incompréhensible...

Cependant, les routes séchèrent et le départ fut possible, non sans que l'aubergiste n'ait mis entre les mains de chaque voyageur une note relativement très salée, sans doute pour atténuer en nous le souvenir des dîners fades. Que n'avait-il trouvé moyen d'adoucir son addition au profit des pieds de mouton, sauce poulet, du déjeuner précédent!

Rien ne remplace, dans nos aliments, l'humble substance cristalline qui se trouve dans l'Océan en grande quantité et constitue aussi, en certains pays du globe, des carrières non moins précieuses que les mines d'or et d'argent. En effet, le sel est non seulement indispensable à l'art culinaire, mais encore, en admettant que nous dédaignons toute gourmandise, notre organisme finirait par protester contre un régime de nourriture sans sel, parce que ce condiment est un des principes constituants des plus essentiels à notre économie vitale, et que, sans lui, nous ne tarderions pas à éprouver de graves désordres dans notre nutrition. L'homme, pour maintenir l'équilibre de ses fonctions organiques, doit absorber environ 246 onces de sel par jour, ce qui représente, pour l'ensemble du globe, une consommation annuelle de près de 22 milliards de livres de sel, rien que pour l'humanité.

Ce n'est pas tout. Les animaux, plus que nous encore recherchent le sel avec avidité. Que deviendraient les moutons... et les gourmets, s'il n'y avait plus de prés-salés? On comprend que la nature ait généreusement répandu sur la terre cette substance si utile à divers points de vue.

Comme tout le monde le sait, on extrait le sel de l'Océan en amenant par de petits canaux l'eau des mers dans des

bassins appelés "marais salés", où les truits exprès sur la plage, se dessèchent, par l'action combinée de la chaleur du soleil et des courants d'air, et déposent le sel dont elle était chargée. En outre, il existe dans toutes les parties du monde, de des mines de sel gemme, plus ou moins vastes. Récemment, au cours d'un voyage à travers l'Europe, il m'a été donné de visiter plusieurs de ces salines en Pologne et en Roumanie.

Tous mes lecteurs connaissent par les descriptions qui en ont été faites, les célèbres mines de Wieliczka près de Cracovie. Il semble que l'oin ait tout fait de cette immense ville souterraine dans laquelle des centaines d'hommes naissent et finissent leurs jours, entre des murs de sel, sous une voûte cristalline où des milliers de lampes remplacent le soleil, la lune et les étoiles. Mais on connaît moins les salines de la Roumanie, dont l'exploitation active, relativement récente, prend chaque année un développement de plus en plus considérable et paraît avoir un bel avenir.

Les gisements salifères sont avec les sources de pétrole, une des richesses de ce pays, et l'un des plus importants de ces dépôts est celui de Slanic, dans la Moldavie, province roumaine séparée de la Hongrie par la chaîne des Carpates. C'est, d'ailleurs, au pied même de ces monts qu'est enfoui le trésor dont je vais parler.

Quels grands et merveilleux spectacles attendent les regards curieux sous le sel que nous foulons. Cette saline, telle que je l'ai vue au mois de septembre dernier, fait songer à un palais de cristal souterrain.

Pour aller à Slanic, j'avais quatorze heures de trajet, et, après plus de dix heures de trajet en chemin de fer, le train avait atteint la station terminale de cette petite ligne spécialement construite pour desservir la région salifère. La voie ferrée aboutit dans une belle vallée, bornée par des montagnes très boisées, et une dénudée qui étincelait sous le soleil du matin, comme un colossal diamant. C'est une colline formée de sel et dont l'aspect rappelle les glaciers des Alpes.

Le site dans lequel se trouve le dépôt de la saline est tout à fait désolé, il n'y a pas beaucoup d'arbres, d'essences variées, des sources gazouillantes, des petits ruisseaux d'eau salée sur les rives desquels sont construits des établissements de bains, très fréquentés pendant l'été; une végétation luxuriante à laquelle l'air salé paraît très favorable, tout cet ensemble compose un paysage ravissant auquel il faut joindre les nombreux bâtiments nécessaires à l'exploitation, et qui occupent une superficie dont la superficie est de plus de cent cinquante verges carrées. Mais la nature ne s'est pas bornée à orner la campagne de ses plus séduisantes créations, elle est aussi décorée avec un art incomparable

# 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 Ecosais.</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>

profondeurs de la terre, et le fond de la saline nous réservait une vision encore bien plus impressionnante que l'extérieur.

Pénétrons donc dans cet admirable musée naturel. D'abord, traversons les magasins encombrés d'énormes blocs de sel, gros comme des pierres de taille, qui sont destinés à être débités soit entiers, soit en morceaux ou bien moulus en grains. Prenons place dans la cage de descente. Le câble se déroule, la benne glisse dans une demi-obscurité, et au bout de quelques minutes, nous nous trouvons à 344 pieds au-dessous de la surface du sol, dans une grande salle couronnée d'une coupole magnifique, haute de 170 pieds, qui scintille et réfléchit les feux des lampes électriques et des lanternes vénitiennees allumées en l'honneur des visiteurs. C'est un tableau féerique qui, dans son genre, n'est peut-être surpassé que par celui des icebergs des mers glaciales polaires, illuminés par la douce clarté de la lune ou les lueurs pâles et irisées d'une aurore boréale.

Les plus riches tentures, ni les soieries, ni les velours les plus chatoyants ne pourraient donner une idée de ces hauts murs de sel, marbrés et moirés, qui soutiennent la voûte aux reflets changeants. Ici ce sont de larges veines qui forment un réseau presque symétrique; les unes sont blanches, d'autres grises, bleutées ou opalines, avec des tons plus ou moins foncés. Là, les roches semblent avoir gardé l'empreinte des flots qui les ont formées, et dessinent des vagues très onduleuses du plus joli effet. Celles qui sont éclairées en plein par la lumière électrique ont un éclat extraordinaire. Plus loin, les couches de sel sont disposées de la façon la plus capricieuse. On dirait de la moire blanche ou de l'agate.

Mais on ne peut manquer d'admirer, par-dessus tout, le génie de l'homme qui a su tirer parti de ce chef-d'oeuvre de la nature, et en faire une source de production industrielle.

Les galeries actuelles, pour l'extraction du sel, ont été commencées en 1868; cependant, on peut penser que, depuis plusieurs siècles déjà, le sol avait été fouillé par de nombreuses générations de spéculateurs.

On sait, en tout cas, que de grosses fortunes, heureusement moins solubles que le précieux minéral sur lequel elles se sont fondées, étalent, pour ainsi dire, sorties de terre, sous forme d'une énorme quantité de sel. Deux de ces anciennes salines coniques, taillées à leur base par un tunnel et desservies par quatre puits, étaient encore en usage il y a une trentaine d'années. Elles furent définitivement abandonnées en 1881, après la création d'un nouveau puits muni d'une puissante machine d'extraction. D'ailleurs, la méthode d'exploitation a été aussi complètement modifiée et perfectionnée.

Jadis, on creusait le sol jusqu'à ce qu'on

rencontrât les premières couches de sel; on continuait encore sur une profondeur de 49 à 65 pieds pour soutenir les plafonds, puis on commençait l'extraction du sel en laissant les parois des murs inclinées. Au lieu des galeries forcées suivant le nouveau système, on avait ainsi de grandes chambres, en forme de cônes ou de pyramides, entièrement tapissées de sel, très étroites dans le haut, très larges en bas. Aujourd'hui, on procède autrement. On creuse le puits d'extraction jusqu'à ce que l'on rencontre le gisement, comme cela se pratiquait dans le passé; mais, à une certaine profondeur, on perce des tunnels latéraux dont la largeur varie pour chacun d'eux, et qui vont en s'élargissant du sommet à la base, le travail s'opérant toujours suivant un plan incliné, jusqu'à ce que le sol ait atteint une largeur ordinairement déterminée à 164 pieds. A partir de ce moment, la taille des murs se continue verticalement.

La saline de Slanic est actuellement formée de quatre tunnels ou galeries. Ce sont quatre belles avenues, pavées et torturées dans le sel, comme dans une carrière de marbre, et admirablement éclairées par trente-quatre lampes électriques d'une grande intensité. La première mesure, en longueur, 222 pieds, la seconde 642 pieds, la troisième 646 pieds et la quatrième 88½ pieds seulement jusqu'à présent. Elles ont maintenant 147½ pieds de largeur à leur base, et sont bordées de hautes murailles de plus de 164 pieds qui, après la coupe du sel, sont polies par des ouvriers marteleurs auxquels ce travail, payé à raison de 1 cent le pied carré, rapporte en moyenne de \$0.50 à \$0.60 par jour.

Ces rues souterraines sont bien aérées, et gardent une température constante de 53 degrés F. au-dessus de zéro.

Elles couvrent actuellement une superficie de 20,930 verges carrées, mais d'autres galeries sont projetées, dont plusieurs sont déjà en voie d'exécution, et lorsqu'elles seront achevées, l'étendue de l'exploitation sera plus que doublée et comprendra une surface d'au moins 44,252 verges carrées.

Voici comment se pratique la taille du sel:

Le sol des galeries est divisé en gradins (on en compte plus de cent dans chaque galerie) ayant de 11 à 27 pouces de hauteur. Chaque ouvrier prend de ces gradins un morceau de 11 à 13 pieds de longueur sur environ 31 pouces de largeur qu'il taille tout autour avec un marteau de fer à pointe d'acier, de façon à former un sillon de 13.7 pouces de profondeur, qui limite un cube dont les dimensions sont, par conséquent le plus souvent, de 13 x 26 x 1.15 pieds. Cette première opération terminée, plusieurs ouvriers s'associent pour détacher le bloc dont ils frappent tous simultanément la base à coups réguliers, avec des mar-

teaux à bout conique, jusqu'à ce qu'ils obtiennent une fissure dans le sel. Ils introduisent un levier de 9 à 10 pieds de longueur, pesant de 264 à 385 livres, au moyen duquel ils soulèvent le bloc de sel qu'ils jettent sur les autres couches de la même substance, et la mine se trouve hérissée d'innombrables montagnes à demi transparentes. Un pareil bloc de sel pèse environ 4,400 livres. En général, on le débite en morceaux de 25 à 30 livres.

Le travail que je viens de décrire constitue la tâche quotidienne d'un ouvrier qui gagne approximativement \$7.00 par jour au prix de \$0.36 par tonne de sel arraché au gisement.

Le sel morcelé par les marteleurs est chargé par des manoeuvres sur des wagonnets qui roulent sur des voies Decauville le long des galeries, jusqu'au puits d'extraction dont la profondeur est de 342½ pieds. Ces wagonnets sont placés dans les cages d'ascension, montés à la surface de la terre, pesés, emballés puis déposés dans les magasins où directement transportés dans les voitures de chemin de fer pour être immédiatement expédiés.

On emploie pour l'extraction du sel les équipes de 60 à 70 ouvriers qui reçoivent chacun, 10 cents pour 2,200 livres sortant de la mine, et, en moyenne, \$0.35 par jour. C'est peu, mais il convient d'ajouter qu'on n'emploie guère, pour ce travail, que de jeunes apprentis, encore novices destinés à devenir marteleurs et à gagner par conséquent, davantage.

Le sel menu, provenant du moulin et qui passe au moulin, d'où il sort les grains de différentes grosseurs, est livré à la consommation et se vend à 110 livres; le sel fin est réservé pour la table et le gros sel pour les cuisines de toutes sortes.

Quatre cent cinquante ouvriers travaillent dans la saline de Slanic et au bout de chaque année le fond de la mine est de 100 pieds environ. Cette épaisseur de sel dans toute l'étendue du champ d'exploitation produit 45,777 verges cubes de sel; on préfère, 78,400 tonnes de sel.

Telle est la récolte annuelle. Les deux tiers de cette production servent à la consommation roumaine; le reste est expédié à l'étranger, particulièrement en Bulgarie, en Serbie et en Autriche, en blocs plus ou moins volumineux.

Les prix de vente du sel à Slanic considérablement suivant sa qualité et son prix de revient. Par exemple, le sel blanc de luxe est vendu, en moyenne, les 220 livres, tandis que le sel gris, les grains employé pour les conserves alimentaires ne vaut que 60 cents pour la même quantité. Mais le premier, dès qu'il d'arriver en poudre fine dans les usines, a subi bien des transformations, et quelles on ne songe guère en Roumanie même les personnes qui, par une



# THÉS, EPICERIES, PROVISIONS, VINS ET LIQUEURS

**LE PLUS FORT STOCK. LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ**

=====  
**NOTRE SYSTEME:**

**Bas Prix. Ecoulement Rapide.**

**Grosses Affaires.**

=====  
Quelques ordres d'essai vous convaincront que nous méritons

**VOTRE CONFIANCE**

**Materiel sans Egal. Personnel Competent.**

**Organisation Parfaite.**

=====  
**Hudon, Hébert & Cie,**

LIMITÉE

**Importateurs et Négociants en Gros**

**....d'Epicerie, Vins et Liqueurs....**

**MONTREAL**

perstilleuse, et non par économie, craignent d'en répandre sur la table.

Les dépenses de la saline s'élèvent chaque année à près de \$80,000, dont plus de \$40,000 reviennent à la main-d'oeuvre. N'a-t-on pas raison de dire parfois que l'homme vit en parasite de la terre ? Combien de pauvres gens n'ont leur pain quotidien assuré, et celui de leur famille, qu'à la condition de fouiller le sol et d'arracher des entrailles de la planète le sel la houille, ou toute autre espèce de matière, travail qui leur rapporte un maigre salaire, tout juste de quoi vivre !

Pourtant, nous sommes si petits relativement au globe qui nous porte lequel, comme on sait, mesure 7,962½ milles de diamètre, que les brèches immenses que nous ouvrons dans l'écorce terrestre sont, en comparaison, infiniment moins profondes que des piqûres de moustiques sur le corps d'un être humain.

D'ailleurs, en ce qui concerne la saline de Slanic, les ingénieurs roumains estiment qu'elle pourra être exploitée jusqu'à une profondeur de 984 pieds environ et produire, au minimum, 13 millions de verges cubes ou 22 millions de tonnes de sel.

On voit que, dans ce petit coin de pays, les sous-sols de la terre sont bien garnis et que les provisions sont loin d'être épuisées. C'est égal, depuis l'aventure dont j'ai été victime en Hongrie, j'éprouve pour le sel un saint respect, et je garde précieusement, dans ma collection de minéraux, un petit cube de sel de 4 pouces de côté, extrait, taillé, poli sous mes yeux, dans les belles grottes de Slanic.

Gabriel Renaudot.

(Le Journal de la Jeunesse).

### LES ESSENCES NATURELLES

Au moment où des règlements nouveaux imposent de nouvelles dénominations pour les liqueurs, qui doivent être appréciées, suivant les cas, fantaisistes ou artificielles, il n'est pas sans intérêt de rappeler ce que sont, d'une façon générale, les essences qui préoccupent particulièrement les hygiénistes.

Nous ne nous occuperons aujourd'hui que des essences naturelles.

Les essences naturelles sont extraites des plantes par divers procédés; elles en ont l'arôme et le parfum, elles sont généralement âcres, odorantes et facilement inflammables. Quoique peu ou pas solubles dans l'eau, elles lui communiquent leur odeur. Elles sont solubles dans l'alcool, l'éther, les huiles fixes et les hydrocarbures.

Elles sont liquides et incolores, sauf quelques exceptions; ainsi l'essence d'absinthe est verte et l'essence de camomille est franchement bleue.

Leur densité est voisine de celle de l'eau, le plus souvent inférieure. Elles laissent sur le papier une tache qui dis-

paraît par évaporation, tandis que celle produite par les huiles grasses est permanente.

Les huiles essentielles sont altérées par l'action de l'air et de la lumière. L'oxygène résinifie les essences, en exaltant d'abord le parfum; puis bientôt celui-ci disparaît peu à peu, de sorte que la qualité diminue en même temps que la fraîcheur et qu'il est nécessaire de conserver les essences dans des flacons pleins, hermétiquement bouchés, à l'abri de la lumière.

Beaucoup d'essences ont une action sur la lumière polarisée; elles sont dextrogyres ou lévogyres à des degrés variables.

Le courant électrique diminue ou exalte les parfums; il est peu d'huiles essentielles qui ne subissent l'influence de l'électricité.

Généralement les essences existent toutes formées dans les plantes; mais il en est qui ne prennent naissance qu'au moment où les substances végétales sont mises en contact avec l'eau. Ainsi l'essence d'amandes amères est produite par l'action de l'eau sur deux principes fixes, l'émulsine et l'amygdaline.

Les essences sont extraites des fleurs, des feuilles ou du tissu ligneux. Leurs proportions dans les plantes sont très variables suivant le cru et le climat. Dans les pays chauds, le rendement est plus grand et l'arôme plus accentué; mais, dans les régions tempérées, l'essence a plus de finesse et par suite plus de valeur commerciale.

L'extraction des essences se fait soit par expression, soit par dissolvants, soit par absorption ou enfleurage, soit par distillation.

Le procédé par expression ne s'emploie que pour les écorces fraîches, riches en huile essentielle, comme celles d'orange, de citron, de bergamotte. Il s'écoule un liquide qu'on abandonne au repos et d'où l'on sépare, par la décantation de la partie aqueuse, l'essence qui retient toujours une forte proportion de matières étrangères, notamment de substances muclagineuses, qui la rendent facilement altérable.

Les dissolvants employés pour extraire les essences des plantes sont les matières grasses saponifiables, comme les graisses animales et les huiles, ou les hydrocarbures fixes, tels que la paraffine et la vaseline, qui présentent sur les graisses ordinaires l'avantage d'être réfractaires au rancissement.

On place le mélange dans un bain-marie; la matière grasse absorbe les essences, qui peuvent ensuite en être séparées par l'alcool.

L'enfleurage est basé sur le même principe, mais l'absorption se fait à distance et presque sans contact. On étend une légère couche de graisse sur des châssis, puis on place les fleurs au-dessus et on fait une pile de châssis qu'on

laisse un certain temps au repos. On remplace les fleurs épuisées par des fraîches, jusqu'à saturation, et le reste plus qu'à recueillir l'essence par l'alcool.

La distillation se fait dans des appareils spéciaux dont la description détaillée ne serait pas ici à sa place et entraînerait à de longs développements.

Les matières, fraîches ou sèches suivant le cas, doivent être divisées. La lambic est chargé avec de l'eau ayant servi à une précédente opération et que l'on additionne souvent de sel marin pour élever le point d'ébullition.

Le produit de la distillation est recueilli dans un réceptif florentin où s'effectue la séparation de l'essence et de la partie aqueuse, que l'on décante facilement, soit qu'elle soit plus légère soit qu'elle soit plus lourde.

(L'Épicier).

### L'ACIDE PRUSSIEN DANS LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

L'acide cyanhydrique ("vulgo" acide sique) dont on a tant parlé à propos de sa présence dans certaines sortes de haricots, existe tout formé ou en puissance dans une foule de substances alimentaires végétales. Les noyaux et les amandes amères, ainsi que les boissons et parfums qu'on en extrait, ne doivent qu'à sa présence leur parfum si caractéristique.

Cependant, il n'est que deux genres de végétaux dans lesquels on en ait constaté la présence à assez hautes doses pour pouvoir déterminer des empoisonnements certains: certaines sortes de légumineuses, haricots ou fèves exotiques, et une racine d'un emploi alimentaire extrêmement répandu pourtant, le manioc.

Or, malgré la nocivité indubitable de la racine de manioc ou manihot dans la plupart des espèces connues, on est parvenu à en extraire la fécula dans tous les cas, dans des conditions qui ne laissent rien à désirer au point de vue de la sécurité de la santé publique.

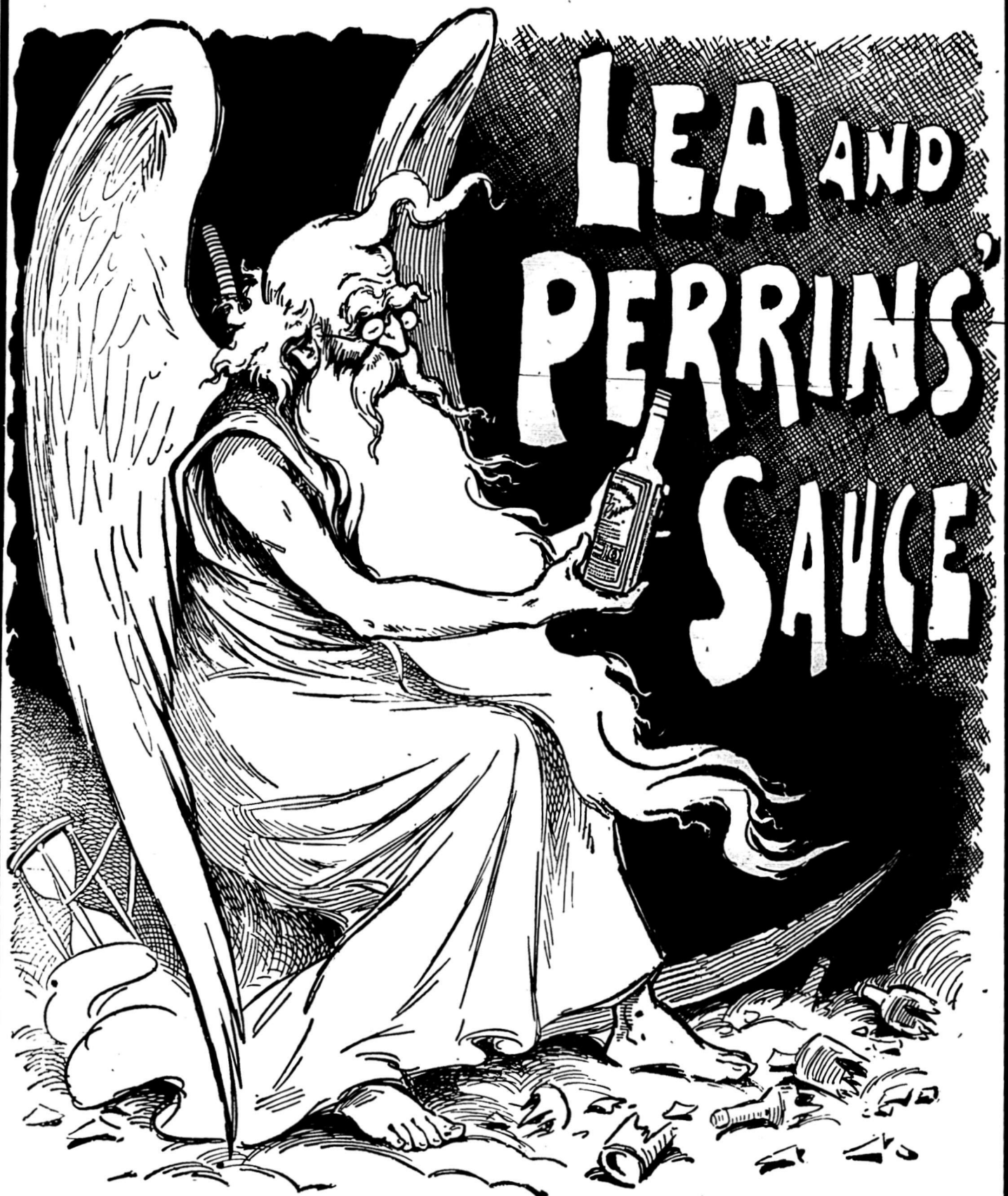
D'une part on est parvenu à obtenir des variétés presque absolument dépourvues de substances toxiques; d'autre part les sortes les plus dangereuses de manioc amer peuvent, par un traitement approprié, être rendues absolument inoffensives.

En attendant que des traitements semblables, tant agricoles qu'industriels, puissent donner la même innocuité aux haricots et haricots dangereux, il peut être intéressant de connaître le moyen de se débarrasser de la présence de l'acide cyanhydrique, en quantités appréciables, dans une substance alimentaire.

Ce moyen est assez pratique, et on peut se borner pour cela à employer le papier picro-sodé de Guignard, qui se trouve assez couramment chez les vendeurs de produits chimiques.

Pour l'obtenir, du reste, voici comment

LE TEMPS qui détruit tout  
consacre la Renommée de la



J. M. DOUGLASS & CO., MONTREAL. - Agents Canadiens.



on procède: on trempe du papier buvard dans une solution aqueuse d'acide picrique au centième, on le laisse sécher, puis on le trempe dans une solution de carbonate de soude au dixième, et on le laisse encore sécher.

Quand on expose une bande de ce papier à des vapeurs contenant, même à l'état de traces, de l'acide cyanhydrique ou des produits cyanés, il se colore par suite de la formation d'acide isopurpurique. La coloration se manifeste avec d'autant plus de rapidité que la teneur en acide cyanhydrique est plus grande.

Dans la pratique, on pulvérise finement la substance à examiner, ou, s'il s'agit de farine, on la tamise pour en séparer les grumeaux et on en introduit dix à quinze grammes, avec à peu près la même quantité d'eau, dans un ballon en verre que l'on ferme au moyen d'un bouchon de liège, à la partie inférieure duquel on fixe la bande de papier-réactif. Le procédé est assez sensible pour déceler, au bout de vingt-quatre heures d'exposition, la présence de l'acide cyanhydrique à la dose de deux pour cent mille (2/100.000). On peut donc dire que, grâce au papier sensible, il est possible de savoir, avec certitude si une substance alimentaire est toxique.

Cependant, la sincérité de cette indication est en rapport avec la qualité du papier-réactif, lequel doit avoir été bien préparé et n'avoir subi aucune altération.

En cas de doute, il est nécessaire de faire contrôler l'expérience par un chimiste et lui en demander confirmation.

(L'Epicer).

#### LAIT AIGRE FERMENTÉ POUR CONFIT ET AUTRES USAGES

M. Ottakar H. Nowak, de Chicago, a fait breveter une méthode d'emploi du lait en tannerie décrite ci-dessous:

Dans les procédés de tannage rapide l'acide sulfurique ou autres acides minéraux sont souvent employés au confit ou déchaulage pour gonfler et en mixture avec l'acide tannique au tannage.

Les acides minéraux employés dans ces tannages rapides rendent le cuir dur et cassant et par conséquent en diminuent les qualités. Les acides exercent aussi un effet destructif sur la gélatine des peaux, à un point tel qu'on les traite communément avec de la glucose pour augmenter leur poids.

Pour obtenir la plus haute qualité de cuir qu'il soit possible de faire, il faut employer aux différents échelons du tannage des substances qui soient: (10) exemptes de tous acides minéraux, mais possédant une haute acidité organique naturelle; (20) se mélangeant rapidement avec l'eau en toute proportion et de couleur très claire; (30) capables de neu-

traliser rapidement la chaux ou autres alcalis, ayant de plus une forte action bactérienne; (40) incapables d'attaquer ou de détruire la gélatine des peaux; (50) incapables d'endommager la fleur ou les fibres des peaux; (60) capables de gonfler les peaux et de les maintenir en cet état à travers tous les échelons du tannage lorsqu'il s'agit de cuirs lourds de manière qu'ils soient rapidement imprégnés de tannin, et par contre capables de faire tomber les peaux lorsqu'il s'agit de peaux légères afin de les laisser en condition mince et flexible.

Le principal objet de l'invention de M. Nowak est de procurer une substance pour la préparation du tannage possédant les caractéristiques ci-dessus. On peut décrire ce procédé d'une façon générale comme consistant à précipiter la partie coagulable dans le lait, à enlever le précipité coagulé, à changer la condition du liquide aigre restant en permettant la fermentation pendant une période d'au moins 7 jours, de sorte qu'il contienne au moins 1% d'acidité calculée ou acide lactique, à concentrer le liquide aigre fermenté et finalement à ajouter une certaine quantité de liquide aigre fermenté et non concentré.

L'invention consiste donc dans la préparation d'une substance bactérienne dérivée du lait, composée de liquide aigre fermenté concentré et non concentré. Elle consiste à préparer en partant du lait de vache soit sous forme de crème ou de lait à beurre, une substance à employer aux divers échelons des opérations de tannage.

Le lait de vache contient ordinairement au moins 2.5 gr. d'acide citrique par 1,000 gr. ce qui donne au lait une grande valeur comme substance convenant au tannage du cuir, étant donné que l'acide citrique possède les caractéristiques dont il a été question plus haut.

On opère d'abord la précipitation de la portion coagulable qui se trouve dans la crème ou lait de beurre, ou dans une mixture de crème et de beurre, qui généralement se produit comme résultat de la décomposition dans les 12 heures qui suivent l'enlèvement de la crème à une température de 150.8 à 188° F. La précipitation est effectuée par l'aigreur produite par la décomposition du lait plutôt que par l'emploi habituel de l'acide sulfurique, chlorhydrique ou acétique ou présure, afin que le produit dérivé du lait ne puisse avoir qu'une acidité organique naturelle et soit entièrement exempt de substances ou acides étrangers. Le précipité coagulé est ensuite enlevé de la partie liquide du lait d'une façon quelconque, par exemple par l'emploi d'un séparateur mécanique. Afin de développer la précipitation de la coagulation, l'on ajoute tout en agitant constamment le lait une quantité déterminée du liquide aigre naturel préalablement

obtenu du lait après enlèvement de la partie coagulée.

Lorsque le lait a été placé dans une cuve d'une capacité de 2,500 gallons (9.462 litres) contenant 1,900 à 2,000 gallons (7.191 à 7.570 litres) de lait, une addition de 500 à 600 gallons (1.892 à 2.271 litres) du liquide aigre naturel préalablement obtenu du lait comme dit plus haut, est suffisante.

Le liquide aigre restant est placé dans une cuve en bois. Il faut une série de ces cuves, pour que le liquide produit chaque jour puisse être placé dans une cuve séparée et y séjourner pendant un laps de temps déterminé, de préférence 12 jours, pendant que la fermentation produit. En plus de l'acidité naturelle d'environ 1.5% calculée en acide lactique, le liquide aigre contient de la lactose comme principal constituant, qui est convertie en acide par fermentation. Afin de faire naître plus rapidement et plus fortement la fermentation et aussi de l'augmenter, on ajoute à chaque cuve une pâte de seigle aigre, ce qui agit comme de la levure. Quatre onces (113 gr. 1.2) de pâte de seigle aigre suffisent pour chaque 2,500 gallons (9.462 litres), cependant l'emploi de cette pâte de seigle n'est pas essentiel, car à la suite de l'usage continu des cuves des bactéries naissent dans le bois en quantités suffisantes pour produire la fermentation sans que l'on ait à ajouter de la pâte ou tout autre ingrédient.

Le liquide aigre augmente sa température jusqu'à environ 89.6 à 98.6 F. le troisième jour, alors que la vie ou l'action commence; il en résulte la production de gaz acide carbonique par la fermentation et l'oxydation de la lactose, alors qu'elle est convertie en acide.

Cette action continue, la fermentation et l'oxydation augmentant de jour en jour avec un léger accroissement de température jusqu'à environ le septième jour; alors la fermentation se ralentit rapidement, et finalement cesse.

Il résulte de cette période de fermentation une augmentation d'acidité de 1% à 4%.

Le liquide aigre fermenté ainsi obtenu peut être employé comme déjà dit, dans les diverses phases du tannage en remplacement de l'acide sulfurique ou autre acide actuellement employé, mais afin de faciliter l'emmagasinage et le transport du liquide aigre aux tanneries, il vaut mieux qu'il soit concentré jusqu'à être d'une consistance semblable à celle du lait condensé, ou former une pâte ou même, si on le désire, on peut le convertir en un extrait sec solide cristallin.

Le dessin ci-dessous montre un appareil de forme convenable pour effectuer la concentration du liquide aigre.

Les lettres A indiquent des cuves en bois contenant toutes le liquide aigre. L'intérieur des cuves se trouvent des



# IL EST VRAI

Que nous sommes en affaires depuis 74 ans, mais nous sommes aussi "up to date" que les plus jeunes.



## MATHEWSON'S SONS

*EPICIERS EN GROS*

Bureaux: 202 rue McGill,  
Entrepot: 39 à 41 ruelle Longueuil, } Montréal

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 Pâte.

B. P. 2360

tuyaux dont les extrémités inférieures sont ouvertes et touchent au fond des cuves. Les extrémités supérieures des tuyaux sont jointes à un conduit commun B qui communique avec une chaudière à vide C. Une valve b1 contrôle la communication de chacun des tuyaux à l'intérieur des différentes cuves et du tuyau B, tandis qu'une valve b contrôle la communication du tuyau commun B avec la chaudière. Ce dernier possède une série de tubes C2 joints à leurs extrémités opposées avec les entéroirs C1 et C2. On laisse pénétrer la vapeur dans l'espace autour des tubes verticaux C1 au moyen d'un conduit d'approvisionnement de vapeur H1.

H2 indique le conduit au travers duquel passe la vapeur des tubes verticaux. Un tuyau de décharge E conduit du fond C1 de la chaudière, à travers laquelle on laisse couler le liquide condensé en ouvrant une valve e dans un récipient convenable F.

D indique un conduit s'étendant de l'intérieur de la chaudière près du sommet par lequel on évacue la vapeur d'une façon quelconque. Afin de pouvoir déterminer la condition du liquide à l'intérieur de la chaudière une jauge se trou-

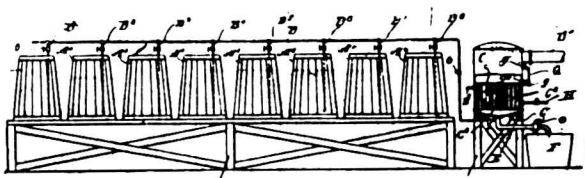
vrant les valves g1 et g2 pour permettre au liquide de couler dans la jauge G, puis en fermant ces valves et en ouvrant la valve g.

La consistance du liquide est indiquée par son apparence à l'intérieur de la jauge; il est d'abord d'un vert clair et par la suite il devient si collant qu'il adhère à l'intérieur de la jauge de verre. Lorsque la consistance désirée est obtenue, on laisse couler le liquide condensé à travers le conduit E de la chaudière à vide dans le récipient F.

Pour que le liquide concentré puisse posséder l'action bactérienne désirée, on ajoute de 1 à 5 gallons (3 lit. 785 à 18 lit. 925) du liquide aigre naturel non concentré et on mélange bien soigneusement avec 50 gallons (189 lit. 25) du liquide concentré après que ce dernier a été refroidi.

On peut obtenir rapidement de cette manière l'action bactérienne exigée dans les différentes phases du tannage, attendu que le liquide non concentré renferme la pleine force d'action bactérienne que la haute température n'a pas diminuée.

Le liquide concentré n'a pas toutefois été soumis à une telle température qu'elle puisse détruire son action bactérienne.



ve sur le côté du bassin, les extrémités de cette jauge communiquant avec l'intérieur. Des valves g1 et g2 contrôlent la communication entre les extrémités de la jauge et de la chaudière, tandis qu'une valve g contrôle la décharge du liquide de la jauge.

La cuve dans laquelle le liquide aigre a achevé sa fermentation est mise en communication avec le bassin en ouvrant la valve b1, tandis que les valves correspondantes des autres cuves restent fermées. Le mécanisme d'épuisement enlève la vapeur à travers le tuyau D et par ce moyen oblige le liquide de la cuve à pénétrer dans la chaudière.

Le liquide passe à travers les tubes verticaux C2 et est chauffé au degré voulu par la vapeur entourant ces tubes. L'évaporation continue jusqu'à ce que la concentration désirée ait été obtenue.

Lorsque le liquide concentré doit posséder la consistance du lait condensé, on réduit six livres (2 k. 718) du liquide aigre de la cuve à une livre (0 k. 453) d'une acidité d'environ 18 à 24% possédant un poids spécifique de 1.116 ou 150 B $\acute{e}$  à une température de 60 degrés F. On peut rapidement se rendre compte de la consistance exacte du liquide se trouvant à l'intérieur de la chaudière en ou-

vrant que la température de la chaudière ne dépasse pas 163 degrés F.

On peut varier la proportion de liquide non concentré et dans certains cas le liquide concentré peut être employé sans que l'on ait à le mélanger avec le liquide non concentré.

On obtient donc par le procédé décrit ci-dessus une substance bactérienne tirée du lait, d'une haute acidité organique naturelle, ne contenant aucune substance étrangère et se mélangeant rapidement, même dans l'eau froide, rendant par cela même possible la confection de la substance en toute forme liquide et forcée.

Tandis que cette substance perfectionnée contient environ de 18 à 24% d'acidité organique libre, et environ 14 à 16% d'acidité organique anhydre, tel que l'acide citrique, acide lactique, lactose et quelques albuminoïdes, elle ne contient pas d'acides minéraux ou autres, ou tout autre ingrédient qui d'une manière quelconque endommagerait la texture des peaux ou attaquerait la gélatine qui s'y trouve renfermée.

Cette substance perfectionnée peut être utilisée de diverses manières dans le tannage du cuir et rapidement adaptée

à différents procédés de traitement dans la fabrication de toutes les sortes de cuir.

Pour le "confit" une livre de liquide concentré ou six livres de liquide non concentré suffisent pour 100 livres de peaux. Les mêmes quantités plus grandes ne exerceraient aucune action nuisible, et les quantités plus petites feraient obtenir le résultat désiré.

Pour le "picklage" ou la conservation des peaux, une demi-livre du liquide concentré ou 3 livres du liquide non concentré suffisent pour 100 livres de peaux brutes, en mélange avec le mouton nécessaire de sel.

Pour le "gonflement," on peut employer avec succès par 100 livres de peaux, 3 livres du liquide concentré ou l'on ajoute à 800 gallons (3030) de 18 livres du liquide non concentré sans eau, et même un bain de liquide concentré seul ne nuit pas aux peaux et accomplit rapidement le gonflement.

Pour le "tannage," une addition de 10 livres de liquide concentré ou 50 livres de liquide non concentré au jus tannant suffit pour obtenir la fermentation désirée, mais on peut employer des quantités plus grandes ou plus petites avec des résultats excellents.

Lorsque l'on désire gonfler les peaux on les traite à l'eau froide à laquelle on a ajouté la substance dont il est question et l'on continue le traitement pendant un espace de temps assez long afin de permettre aux bactéries de se développer et d'agir sur les matières organiques des peaux.

Lorsque ce gonflement est effectué les peaux sont plus lourdes et ont une texture de texture plus fine qu'à l'ordinaire.

En fabriquant des sortes plus fortes de cuir, le seul emploi qu'il soit possible de faire de la substance fermentée est pour le confit. Le traitement dans ce cas se fait à une température de 77 à 85° F. Mais on ne le continue que pendant un court laps de temps, de sorte que cela ne permet pas aux bactéries de se développer; les peaux sont ainsi rendues molles et souples, à un point tel que la pression des doigts laisse sur la peau des marques apparentes.

(La Halle aux Cuirs)

La pureté des aliments est à la base de la santé.

La santé de ses clients, comme au point de vue de ses intérêts personnels, est son avantage à ne vendre que des produits absolument purs, sains et hygiéniques. Si vous avez le moindre doute sur la pureté et la pureté des produits qui nous sont offerts, vous ne devez pas acheter sur ceux de la marque E. D. Smith. Les produits de E. D. Smith ont été officiellement reconnus purs.

La publicité, c'est la multiplication des ventes.

# Deux Articles sans Rivaux Pour Activer les Affaires

## BON AMI

**"LE ROI DES  
NETTOYEURS"**

Une fois que BON AMI est employé dans un ménage, il y devient une nécessité. Pour cette raison, vous êtes toujours sûr de ventes et de profits faciles et soutenus.

Ses propriétés de nettoyage et de polissage sont incontestablement 50 pour cent plus grandes que celles d'autres savons. Voilà pourquoi il dure plus longtemps, acquiert pour la ménagère plus de valeur et lui donne une plus grande satisfaction.

Ce qui plaît à la ménagère vous donne profit. Là est votre opportunité.

**Envoyez votre Ordre.**

**Alex. Cairns & Sons**

**"Articles du Jour"**

## Confitures, Gelées et Marmelades

venant directement de la manufacture la plus moderne d'Ecosse, de Paisley, où elles sont manufacturées au moyen de la matière première la plus choisie, la plus pure, par des ouvriers habiles hautement payés.

Le nom de Cairns est une garantie par lui-même, mais quand nous garantissons également les marchandises, vous pouvez être sûr que ce sont les meilleures.

Un retard à donner un ordre signifie pour vous la perte inutile d'une bonne occasion.

**Ordres exécutés promptement.**

**Vous avez notre garantie pour ces deux lignes.**

# Hudon, Hébert & Cie, Ltée.

EPICIERS ET MARCHANDS DE VINS EN GROS

**Montréal.**

## POUR FAIRE LE BON BEURRE

## L'écémage

Il ne s'agit pas seulement de faire du beurre, il faut encore faire du bon beurre. Or, si depuis quelques années de grands progrès ont été acquis de ce côté, si, grâce à l'application raisonnée des procédés scientifiques on connaît aujourd'hui les principes essentiels, nécessaires à la fabrication du bon beurre, il faut cependant constater que fort nombreuses sont encore les fermières qui ignorent ces principes, et nous fournissent en maints pays, des beurres exécrables. Rien n'est plus désagréable que le mauvais beurre et cependant rien n'est plus facile, avec les quelques précautions que nous allons indiquer, de le faire bon. De cette façon, non seulement notre palais se réjouirait, mais encore il y aurait pour une même quantité, une augmentation de qualité et de valeur qui donnerait un prix beaucoup plus élevé à la marchandise et lui en faciliterait le débouché.

Examinons donc rapidement de quelle façon s'y doit prendre la fermière, pour nous fabriquer du bon beurre.

Tout d'abord il s'agit de bien connaître les procédés d'écémage pour les mettre en pratique suivant les conditions diverses où l'on opère.

Il y a trois modes d'écémage: l'écémage spontané à température ordinaire, l'écémage spontané à basse température, l'écémage par la force centrifuge.

Avec l'écémage spontané à température ordinaire, on se contente de déposer le lait dans des terrines placées dans un lieu bien frais. On enlève et on soutire le petit-lait lorsque ce dernier est encore doux. C'est ainsi que l'on obtient un beurre fin et doux.

Mais si l'on ne recherche que la grande quantité, sans s'inquiéter de la qualité, il faut alors faire l'écémage après trente-six heures.

Dans ce cas on court les risques de n'obtenir qu'environ 72 pour 100 de la matière grasse, sans compter qu'en été surtout, la crème et le lait écémé sont le plus souvent aigris, ne peuvent plus être débarrassés des impuretés que le tamisage est alors incapable d'enlever. Le résultat obtenu est celui d'un beurre de qualité inférieure et se conservant mal.

L'écémage spontané à basse température se produit par le dépôt du lait, après la traite, dans des récipients placés dans de l'eau la plus froide possible, car plus le refroidissement est énergique, plus facilement montent les globules butyreux, plus grande est la quantité de beurre obtenue.

Ce procédé présente l'avantage de permettre de retirer 85 à 88 pour 100 de la matière grasse: en outre, le lait malgre

se conserve doux et peut servir aussi bien à l'alimentation de l'homme et des animaux qu'à la fabrication des fromages.

Par contre, il faut reconnaître que l'on éprouve l'inconvénient d'obtenir une crème fluide et molle, qu'il faut recueillir avec beaucoup de précautions. Les impuretés se retrouvent également dans le lait et la crème. Enfin, en raison du renouvellement continu de l'eau froide, il faut prévoir une main d'oeuvre et une manipulation relativement importantes.

Tous ces inconvénients, il faut le reconnaître, n'existent pas avec l'écémage par la force centrifuge.

Il n'est pas douteux que le travail est ainsi singulièrement simplifié et qu'il en découle une diminution notable de main-d'oeuvre. De plus, les écémuses bien construites permettent d'extraire presque toute la matière grasse du lait, 90 pour 100, et de donner une crème complètement débarrassée des impuretés, d'où il résulte que l'on obtient, par la centrifuge, un beurre homogène et uniforme, de bonne qualité, se conservant bien, se vendant à bon compte.

Quant au lait écémé, il reste donc susceptible de servir à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi qu'à la fabrication des fromages.

Bien entendu, nous parlons là des écémuses centrifuges à bras, accessibles à toutes les fermes, et nous envisagerons les systèmes d'écémuses à suspension et à pivot.

Pour qu'une écémuse centrifuge à bras donne de bons résultats comme fonctionnement et rendement, il faut qu'on puisse régler facilement la quantité de crème: elle doit écémiser le lait le plus complètement possible et n'exiger que le minimum de force et de travail pour le maximum de rendement.

Il importe donc, lorsqu'on fait choix d'une écémuse, non seulement de s'inquiéter du prix qui sera relativement abordable, mais surtout de sa construction qui sera simple, ainsi que de son montage et de son nettoyage qui ne devront présenter aucune difficulté.

Lorsque le choix est fait, et que la machine est installée, avant chaque mise en marche, il est indispensable de voir si tout dans la machine est parfaitement en place; on met alors tout doucement en mouvement, puis on fait tourner à la vitesse voulue, parce qu'autrement le lait s'écémiserait imparfaitement.

Dès qu'on est au point de vitesse, on ouvre aussitôt le robinet d'alimentation pour produire un écoulement régulier de toute la provision du lait. Lorsque le lait est épuisé, on remet un peu de lait déjà écémé pour faire sortir toute la crème du bol. S'il ne sort plus de crème, on cesse toute alimentation de liquide et on laisse le bol s'arrêter tout seul. Sans désespérer, on doit se met-

tre à nettoyer à fond la turbine et l'esuyer scrupuleusement, en apportant tous ses soins, toute son attention sur les tubes, le robinet et l'alimentation.

Nous croyons utile de rappeler ici, avant de poursuivre notre examen des conditions indispensables à la fabrication du bon beurre, qu'elle est la composition normale du lait et les causes qui font varier cette composition, ainsi que sa sécrétion et sa qualité.

Un gallon de lait en moyenne contient 87 livres d'eau, 4,5 livre de beurre, 28 onces de caséine, de principes essentiels puis: 30.86 grains d'albumine, 7,9 onces de sucre et 524.7 grains de sels minéraux.

Cependant les proportions que nous venons d'indiquer peuvent varier et se modifier suivant le climat, la race des laitières, les aptitudes individuelles, l'âge, l'époque du vêlage, la traite et l'alimentation.

En effet, sans avoir ici à rentrer dans des détails, tous les éleveurs savent que le climat joue un rôle primordial sur l'aptitude laitière et la sécrétion du lait, et que c'est pour ce motif que les meilleurs races laitières se rencontrent sous les climats humides, à température normale et uniforme.

Quant à la race, non seulement elle agit sur la quantité, mais aussi sur la qualité et la richesse du lait. Nous voyons, par exemple, la vache hollandaise donner comme quantité le rendement le plus élevé et certains de ses sujets dépasser 880 gallons de lait par an, tandis que la race de Jersey, qui accuse un rendement annuel en lait inférieur, présente comme richesse, en matière grasse, une quantité en lait remarquable qui fait que 2 à 3 gallons de lait sont suffisants pour produire 2 livres de beurre; également la race normande donne un lait très riche en matières grasses.

Dans une même race, certains sujets se montrent avec des aptitudes particulières, soit pour la quantité, soit pour la richesse. Nous ajouterons à ce sujet que le but de l'éleveur est justement de sélectionner ces animaux remarquables, pour en former des familles d'élite qui feront souches et aideront à la vulgarisation des dites qualités.

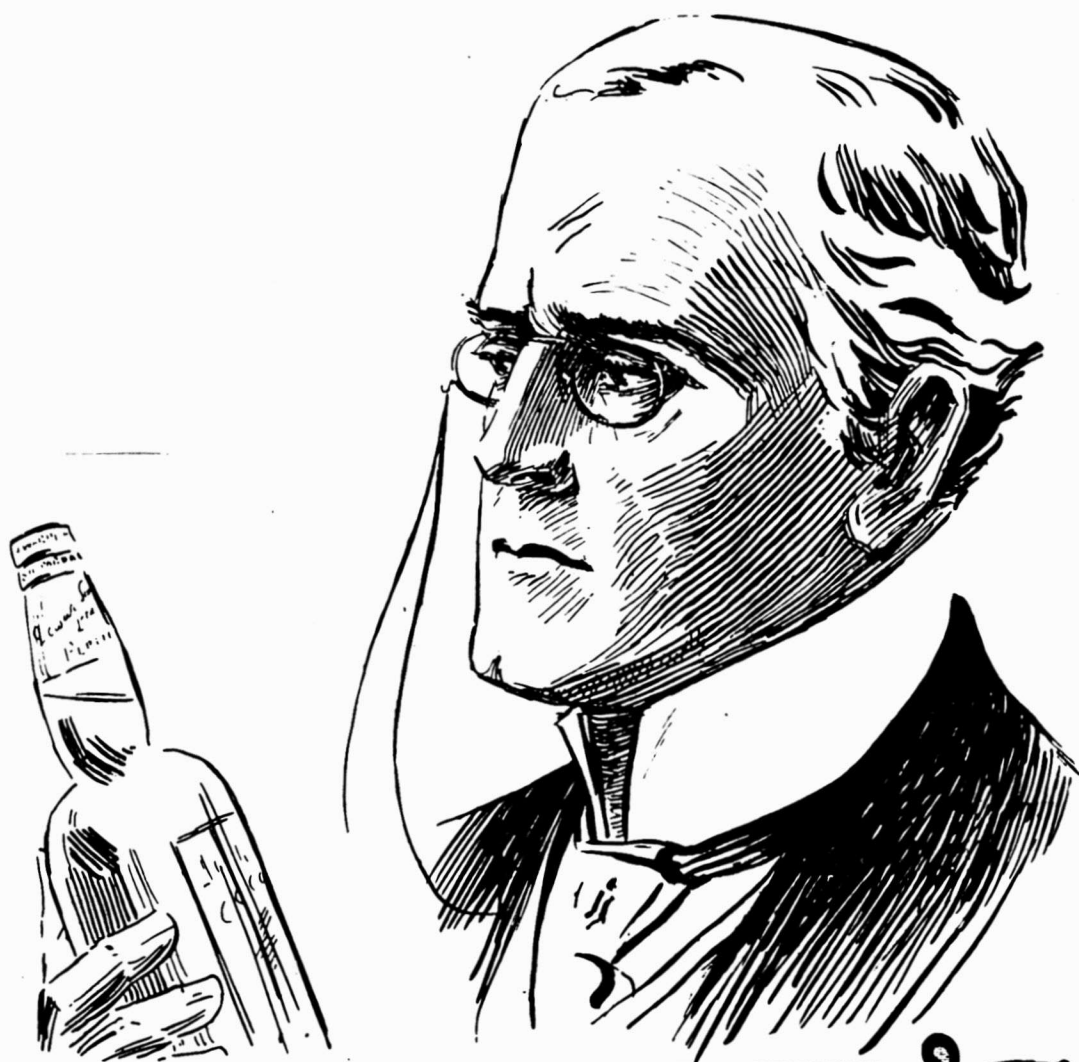
Quant à l'âge, l'expérience démontre que c'est après le troisième vêlage que la vache acquiert son maximum de rendement, et qu'avec des soins appropriés elle peut conserver ce maximum jusqu'à l'âge de neuf ans.

La date du vêlage influe également d'une façon sensible sur la qualité et la quantité du lait; c'est pourquoi une vache fraîchement vêlée donnera toujours un lait plus abondant qu'une vache vêlée de veau, alors que cette dernière donnera, par contre, un lait plus riche.

Généralement, on ne traite les vaches que deux fois par jour. Cependant il est



# Incomparable!



# DEWAR'S WHISKY

bien établi, par de nombreuses et indiscutables expériences, qu'avec trois traites on obtient un rendement en lait plus important et que ce lait est, en outre, plus riche. Quoi qu'il en soit, l'éleveur doit retenir pour sa gouverne, que la traite du matin, est celle qui l'emporte au point de vue quantité, mais que la traite du soir se montre toujours beaucoup plus riche pour une même quantité.

Enfin, nul n'ignore qu'il est indispensable de donner aux vaches laitières une alimentation riche en même temps que très aqueuse, que l'hiver la betterave, avec adjonction de tourteau, doit en être la base, mais que l'été, rien ne vaut le pâturage d'une excellente prairie naturelle.

Marcel Vacher.

(L'Industrie Laitière).

### STERILISATION DU LAIT PAR L'ELECTRICITE

L'électricité a un pouvoir de purification et de stérilisation qu'on a reconnu depuis longtemps déjà. Cette propriété du courant électrique a déjà reçu des applications nombreuses et variées, notamment pour la purification de l'eau. Un exemple intéressant d'une semblable application vient d'être fourni aux Etats-Unis par le dépôt d'un brevet pour un appareil devant stériliser le lait par ce moyen.

D'après le "Western Electrician", l'appareil a été disposé de façon à ce qu'on puisse utiliser soit les courants alternatifs, soit le courant direct, mais en raison des résultats bien plus satisfaisants obtenus avec la première disposition, c'est surtout celle-là que l'on emploie.

Le lait est obligé de couler lentement d'un réservoir dans un autre disposé au-dessous de lui et formant une série, un ensemble relié à un courant électrique, aussi longtemps que durera le passage du liquide. C'est la nappe de lait qui forme conducteur d'un vase à l'autre. Le courant passe d'un conducteur à travers un fil de résistance calculée pour obtenir l'effet cherché, dans le premier réservoir, puis à travers le lait, circule avec lui par le filet qui tombe jusque dans le second réservoir, d'où il retourne à l'autre conducteur.

L'assemblage des différents vases, formant chafnon avec le fil principal qui amène le courant, peut être varié de façon à répondre aux différents besoins qu'imposent la diversité des liquides passant dans les appareils, ou encore pour varier les résultats obtenus.

Au lieu d'accoupler les réservoirs de façon à en avoir deux par série, on peut les réunir en groupe de trois; dans ce cas la série tout entière doit, dans son ensemble, être organisée sur ce type trois.

Pour que la résistance soit la même

dans chaque vase, il faut que ces vases soient tous bien égaux en dimension et disposés de façon que les distances entre chacun d'eux soient égales, sinon il faudrait intercaler des résistances variables (à calculer) dans les courants électriques entre chaque catégorie de vases différents.—(Laiterie et Elevage).

### UNE VISITE A ALKMAAR

#### La capitale des Fromages de Hollande

Un des spectacles caractéristiques de la Hollande est le grand marché aux fromages qui se tient le vendredi de chaque semaine à Alkmaar, à une trentaine de milles au nord d'Amsterdam. Cette curieuse petite cité, dont les vieilles et pittoresques maisons se pressent autour du haut beffroi de son antique halle, est la capitale, le centre commercial de cette industrie, une des plus importantes du nord des Pays-Bas. C'est à ces marchés hebdomadaires que la ville doit sa richesse et sa prospérité, et tandis qu'en temps ordinaire elle semble à demi déserte et comme endormie sous le poids des siècles, elle se réveille ces jours-là pour devenir une des cités les plus animées de la Hollande; ses rues et places encombrées d'une foule affairée offrent alors un fort curieux spectacle que nous retrace, d'une plume alerte, M. Edmond Duddale, dans le récit d'une récente visite à Alkmaar.

\* \* \*

Après une tournée assez complète en Pays-Bas et sur le point de rentrer chez moi, je me trouvais, un jour de l'été dernier, à la table d'hôte du Krasnapolsky, à Amsterdam. J'avais pris place entre deux aimables indigènes, un journaliste et un négociant, qui fort gracieusement avait lié conversation avec moi.

Le repas s'achevait et les garçons nous présentaient le fromage. Comme j'achevais de me servir, mon voisin le négociant me dit, avec un malicieux sourire:

"C'est tout un art que de savoir couper le fromage..."

—Vraiment? interrogeai-je, un peu surpris.

—Du moins ici, en notre bon pays de Hollande, reprit-il. Voyez-vous, il faut que la tranche soit taillée bien droit. Un vieux dicton de nos ménagères néerlandaises nous impose cette règle d'une façon absolue: "Que celui qui fait un bateau de mon fromage quitte ma table!" Et je partage cette opinion: combien l'aspect d'un beau fromage gagne à nous présenter ses tranches lisses et dorées...

—Je m'excuse, dis-je en riant, car j'avoue que j'ai creusé le fromage, à la mode anglaise, mais je vous remercie de votre aimable avis et en tiendrai compte à l'avenir. Il est toujours bon de con-

naître les questions d'étiquette et de se s'y conformer..."

Réponse qui excita la bruyante gaieté de mes joyeux compagnons.

"Mais, repris-je, attaquant à son tour comment se fait-il que, depuis votre voyage dans votre beau pays, je n'ai encore vu dans aucun hôtel servir votre fromage national, le vrai fromage de Hollande? Car celui-ci..."

—Est du vrai fromage de Hollande, interrompit le journaliste. Qu'est-ce qui vous en fait douter?"

—Je ne lui trouve aucune ressemblance, répondis-je, sauf sa forme ronde peut-être, avec ce que l'on nous présente sous ce titre en France et en Angleterre! Notamment cette belle carapace rouge..."

—Rouge! intervint le marchand avec un gros rire. Mais nous ne les faisons de cette couleur-là que pour vous autres étrangers, et sans doute parce que pour une raison que j'ignore, cela vous plaît mieux ainsi. Pour nous autres Hollandais, le vrai fromage de Hollande conserve sa couleur naturelle, une croûte d'un beau jaune d'or.

—Et alors, dis-je, ce n'est que pour nous autres étrangers, comme vous dites que vous les teignez en rouge?"

—Parfaitement, et nous les badigeonnerions aussi bien en bleu, en vert ou en noir, si les Allemands les voulaient bleus, les Espagnols verts ou les nègres noirs...

Ce qui amena encore la bruyante hilarité de mes voisins. Et l'on dit que les Hollandais sont flegmatiques!

"Je suis moi-même marchand de fromages en gros, reprit le négociant, et je considère qu'il faut toujours satisfaire la fantaisie du client; surtout, je ne suis pas d'ajouter, lorsque, comme dans ce cas, cette coloration de fantaisie, tout artificielle, ne nuit en rien à l'excellence du produit. Si donc vous ne voyez pas figurer sur nos tables de "croûtes rouges", vous les verrez par milliers dans nos entrepôts pour l'exportation..."

La conversation étant sur ce point, mon aimable compagnon me fournit sur cette industrie nationale quelques curieux renseignements et il conclut en disant:

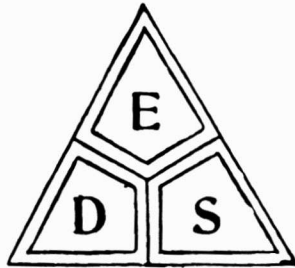
"Mais, au fait, puisque la question ne vous intéresse, c'est demain vendredi, je vais au grand marché aux fromages, accompagnez-moi. Ça vaut le voyage. L'express nous conduira en moins d'une heure à Alkmaar. La ville qui a joué un rôle dans notre histoire, puisqu'elle résista victorieusement aux Espagnols en 1573, est fort curieuse quoique bien peu nombreux soient les touristes qui fassent ce détour pour voir sa vieille halle et ses maisons à balcons de bois sculpté; mais, croyez-moi, son marché est un spectacle peut-être unique au monde."

J'acceptai avec empressement l'invitation gracieuse et, le lendemain matin, en

Les Fruits Purs, les Confitures, les Gelées  
et les Conservees de

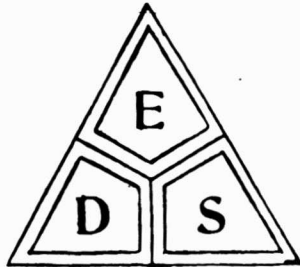
**E. D. SMITH**

*Sont tous Marques*



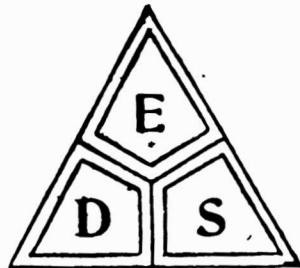
et sont les meilleurs qui soient produits au Canada.

Le Catsup  
la marque  
au Canada



de E. D. SMITH porte également  
C'est aussi le meilleur qui soit fait  
et l'égal de tout autre importé.

Les Conservees de Fruits  
sont mar-  
marque  
Conservees  
ger à Wi-



et de Légumes de E. D. SMITH  
qués de la même manière, et cette  
indique une excellence supérieure.  
et empaquetage faits dans le ver-  
nona, au cœur du District de Nia-  
gara, où le fruit est frais, l'eau pure.

**Recherchez cette Marque.**

*Agents:*

W. G. PATRICK & CO., Toronto;  
Wm. H. DUNN, Montréal;  
MASON & HICKEY, Winnipeg;  
W. A. SIMONDS, St-Jean, N. B.;  
A. & W. SMITH, Halifax, N. E.;  
J. GIBBS, Hamilton.

**E. D. SMITH'S FRUIT FARMS**

WINONA, ONT.

pagnie de mon aimable cicérone, je prenaï le train pour Alkmaar.

Notre route nous faisait traverser les "Polders", cette si curieuse région de prairies, coupée d'innombrables canaux, qui s'étend à perte de vue, plate, uniforme, mais non sans charme, comme une mer de verdure. C'est à la mer que les Hollandais ont arraché ces plaines dont, par un labeur opiniâtre, ils ont fait une des plus riches régions de leur pays. Et comme j'admirais ce riant tableau, mon compagnon me dit :

"On prétend généralement que c'est notre système de digues qui nous défend contre la ruine dont la mer nous menace. C'est possible, mais pour moi la question se pose d'une façon différente. Nos véritables défenseurs, ce sont les belles bêtes que vous voyez là."

Et sa main me montrait, disséminées en nombre considérable sur la verte étendue des polders, les superbes vaches aux corps trapus, aux cornes courtes que l'on voit dans tous les paysages des grands peintres hollandais. Chacune d'elles était vêtue d'une épaisse couverture retenue par une sangle de cuir et destinée à la protéger contre les intempéries et le froid de la nuit, car elles ne quittent jamais le pâturage pour l'étable durant la belle saison.

"Oui, continua le jovial marchand de fromages, ces beaux animaux sont nos meilleurs défenseurs. La vache fait le lait, le lait fait le beurre, le beurre fait le fromage, le fromage nous donne l'argent, l'argent paie la digue et la digue arrête la mer.

—C'est, observai-je en riant, comme dans la fameuse chanson d'enfants de "la Maison que Jacques a bâtie!"

—Sans doute, mais, ici, en cette province de Nord-Hollande, tout repose vraiment sur l'élève des bêtes à cornes. Plus de vaches, plus de fermiers, plus de pays. Car, si l'homme abandonne un instant la lutte, la mer aura tôt fait de reprendre la terre que nous lui avons arrachée."

L'arrêt du train vint interrompre cet amusant cours de philosophie néerlandaise. Descendus du wagon, nous sortions de la gare et pénétrions dans Alkmaar par une longue rue tortueuse, encaissée de maisons basses, avec ces façades étroites, à pignons aigus, propres et nettes, qui caractérisent si bien toutes les cités de Néerlande.

Chemin faisant, mon guide, toujours désireux de m'instruire, attira mon attention sur les trottoirs bordant la rue que nous suivions.

"Remarquez, me dit-il, qu'il y en a de deux sortes, établis parallèlement. Le premier, en briques, sur lequel chemine le passant ordinaire, vous, moi, le commun des mortels; le second, au long des maisons, un peu surélevé et dallé en ardoises, et sur lequel vous ne devez vous

aventurer que si vous êtes un ami, un intime de la maison qu'il borde. Celui-ci est un trottoir particulier et, comme vous le voyez, quelques propriétaires, pour en écarter les intrus et les étrangers peu au courant de nos usages, le séparent au moyen de chaînes du trottoir banal."

La Hollande est vraiment un curieux pays.

Il était environ onze heures, lorsque nous débouchons sur le marché. Ce qui me frappa tout d'abord, ce fut le calme de la foule, l'absence de bruit, le silence, pourrait-on presque dire, qui régnait sur cette vaste place encombrée de vendeurs et d'acheteurs.

Du pied de la haute façade de la vieille halle surmontée par un élégant beffroi, jusqu'aux berges des canaux remplis de lourdes barques, s'alignaient par milliers les fromages empilés symétriquement par tas comme les boulets dans un arsenal. De larges toiles cirées, portant les noms et marques des producteurs, recouvraient la plupart de ces pyramides de globes dorés, et il fallait voir avec quel soin les clients reposaient ces couvertures, écartées un instant pour examiner la marchandise.

Fussions-nous arrivés plutôt, nous aurions assisté au pittoresque déchargement de ces milliers de fromages arrivant par charrettes et bateaux de la soixantaine de villages disséminés dans le polder autour d'Alkmaar, et aussi aux discussions animées qui président aux premières transactions destinées à établir le cours du marché. Les vendeurs sont tenus d'arriver de très bonne heure, souvent avant le lever du jour, car la clôture du marché et l'arrêt des transactions sont inflexiblement fixés à deux heures, toutes les marchandises devant être expédiées par les acheteurs ou remportées par les vendeurs avant la fin de la journée. Du reste, une fois les cours établis, les affaires sont menées rondement. La qualité de chaque marque est bien connue des clients et ce n'est que de loin en loin que l'on voit un de ceux-ci tirer de sa poche une petite sonde d'acier qu'il enfonce dans un des fromages pour en extraire une minuscule parcelle qu'il déguste avec gravité.

Les porteurs du marché d'Alkmaar sont des hommes d'une remarquable force musculaire. C'est exclusivement à eux qu'incombe la manipulation des savoureux mais pesants projectiles, et la besogne est fort pénible, car il s'agit, en ces quelques heures de la durée du marché, d'opérer le déchargement puis le chargement en bateaux ou en wagons de ces milliers de fromages.

Ceux-ci, durant ces opérations, sont transportés au moyen de brancards de bois, assez semblables à des traîneaux et que les portefaix suspendent à leurs épaules à l'aide de fortes bretelles de

cuir. On empile sur ces brancards trois à quatre étages de fromages, comme chacun pèse environ quatre livres, le poids total d'une charge varie de 300 à 350 livres.

Les "forts" d'Alkmaar trébalaient ces énormes poids sans sourciller. Il faut les voir emporter ces civières qu'ils soulèvent à peine au-dessus du sol et partir au trot au milieu de la foule en balançant leur fardeau de façon dangereuse pour les badauds. Parfois, dans leur course impétueuse, deux équipes se heurtent et les boules d'or de rouler de tous côtés au milieu des jurons et des rires.

"Après une journée d'un pareil labeur, me dit mon compagnon, je vous promets que ces braves gens en ont assez, et il est fort heureux qu'ils aient le reste de la semaine pour se reposer, car ils ne résisteraient pas à faire ce métier tous les jours. Ils forment une corporation qui avait autrefois son costume particulier, vareuse en futaine blanche et grand chapeau galonné, mais ces traditions pittoresques se perdent et aujourd'hui ils sont vêtus comme de vulgaires portefaix. Il en est de même pour nos fermiers; autrefois, pour venir au marché, ils ornaient de bouquets leurs carrioles dont les panneaux peints portaient des sentences, des proverbes, des vers... Tout cela a disparu.

—Oui, fis-je, la poésie s'en va, notre époque devient pratique.

—Il le faut bien, car la vie devient de plus en plus difficile. Les salaires s'élèvent et les "boers" (paysans) travaillent moins; mais, quelle que soit la cause, c'est un fait que l'existence du fermier hollandais n'est pas un lit de roses. Cette province exporte au moins vingt mille tonnes de fromages par an, mais les prix baissent, à cause de la concurrence des autres pays et aussi parce que nos fermiers s'endorment dans leur sécurité routine. Le "keezzer"—comme nous appelons nos fabricants de fromages se plaint, mais sa misère vient un peu de sa faute."

Et comme, assis sur un banc de pierre devant la vieille halle, nous regardions l'incessant défilé des porteurs de brancards, accompagné du sourd roulement de leurs sabots-de bois sur le pavé de granit, le brave marchand me fit un rapide tableau de la fabrication du fromage de Hollande.

"Lorsque le fermier et sa femme, sa fille, me dit-il, vont pour traire les vaches,—et souvent ils ont pour cela à faire un long trajet en bateau,—ils emportent, avec les cantines pour leur propre usage, une cuve à fromage et un peu de lait sûr. Pendant le trajet de retour, le lait sûr est ajoutée au lait et en arrivant à la ferme le caillé est prêt à être pressé. On le pétrit à la main au lieu de le presser au presoir mécanique comme on le fait dans les laiteries modernes."




# La Valeur RÉELLE de la Farine

## Dépend de la Qualité, non de la Quantité

et une farine soi-disant à "bon marché" est en fin de compte celle qui coûte le plus au marchand comme au consommateur.

Les marques de farine moulue par nous sont reconnues dans le monde entier comme FARINES STANDARD DE BLÉ DUR et on peut compter sur elles pour donner satisfaction à tous ceux qui s'en servent ou qui les tiennent. Elles sont faites dans le moulin le plus nouveau, le plus vaste et le mieux outillé de l'Empire—notre nouveau Moulin à Keewatin—et aucun procédé n'est jugé trop coûteux, qui serve de quelque manière à maintenir notre réputation de leaders. Si vous êtes sur le marché pour acheter de la farine, il vous sera profitable d'examiner nos revendications concernant nos marques: un ordre à titre d'essai vous fournira une preuve convaincante de leur supériorité sur les farines ordinaires.

 Pouvons-nous vous envoyer les prix aujourd'hui ?

## Lake of the Woods Milling Co. Limited

Montréal.

Winnipeg.

Keewatin.

Portage la Prairie.

Ottawa.

Toronto.

London, Ont.

St. John, N. B.

Après s'être interrompu un instant pour rallumer sa pipe, mon cicerone reprit :

"Jusqu'à tout cela en somme ressemble à ce qu'on fait partout, mais commencent les opérations toutes spéciales aux vrais fromages de Hollande. Le "keezer" se sert de deux moules hémisphériques dans lesquels il presse une certaine quantité de caillé qu'il débarasse ainsi complètement du petit-lait. Puis, il enveloppe dans un linge fin la boule ainsi obtenue qu'il fait passer successivement dans des moules de plus en plus petits. Enfin la pâte étant bien séchée, on retire le linge et on place les fromages dans des boîtes hémisphériques où on les laisse huit à dix jours, durant lesquels on les retourne plusieurs fois par jour en les saupoudrant chaque fois d'une pincée de sel."

Et comme mon compagnon s'arrêtait de nouveau pour bourrer son éternelle pipe, je demandai :

"Les fromages sont-ils terminés et prêts pour le marché au bout de dix jours ?

—A la rigueur, répondit le marchand, mais il faut d'abord qu'ils soient lavés à l'eau, puis passés à l'huile. Dans les modernes fromageries, on garde les fromages au moins quatre à cinq semaines et durant la dernière semaine on les trempe dans de la bière fraîche, ce qui intensifie la coloration de la pâte. Quant à la couleur jaune d'or, la brillante apparence de la croûte, c'est par le polissage à l'huile de lin qu'on les obtient... A l'étranger, on commence à apprécier ces belles croûtes dorées, mais cependant on en est encore réduit à passer au rouge la plupart des fromages pour l'exportation."

A deux heures, le quai du canal était bordé d'une longue file de brancards attendant leur déchargement. Les fromages, un à un, étaient saisis sur le brancard, puis lancés à un des "forts" qui, recevant adroitement le lourd projectile, le faisait rouler sur une glissière de bois l'amenant à l'intérieur du bateau où il était reçu par un autre portefaix. Et ainsi, passant de main en main, la précieuse marchandise s'alignait sur les étagères qui remplissent la cale des bateaux, et j'étais frappé de voir avec quel soin respectueux ces hommes rudes traitaient jusqu'au bout le délicat produit de leur industrie nationale.

Adapté de l'anglais par

Miss Chief

(Le Journal de la Jeunesse).

## LA LAITERIE ATTENANTE A LA VACHERIE

Ils sont encore trop nombreux les nourrisseurs qui ne disposent pas d'un local particulier pour traiter et conserver le lait avant sa livraison au consommateur. Le plus souvent, les manipulations se font dans un coin de l'étable, sous un hangar, dans une cuisine, une chambre à coucher même. Parfois encore, dans les petites villes, la laitière est blanchisseuse, c'est-à-dire trie, agite du linge de corps chargé de miasmes, de germes de maladies éruptives, etc., et cela souvent non loin d'un seau à lait, d'un bidon qu'on vient de laver, d'un récipient quelconque servant aux usages de la laiterie.

Avec ce que l'on sait aujourd'hui sur la prophylaxie des maladies, on ne doit point s'étonner dans ces situations particulières de la production d'un aliment populaire, de la marche rapide de certaines épidémies qui ne connaissent pas d'autre origine que la distribution en ville d'un lait contaminé avec une si grande insouciance.

Il est donc de première nécessité pour un laitier de pouvoir disposer d'un local, si petit soit-il, pour entreposer son lait, local qui ne doit pas servir à d'autres usages. Ce dernier ne devra avoir aucune communication avec les étables, ni avec aucune pièce servant à l'habitation. On n'y entrepose pas de matière pouvant communiquer une mauvaise odeur au lait, par exemple des bidons de pétrole, de crésyl, etc. Sa disposition générale sera telle qu'elle puisse permettre l'entretien d'une grande propreté : sol en carrelage, pente pour rigole d'écoulement avec bonde siphonée, bas des murs cimenté, plafonds et murs blanchis à la chaux—22 livres de chaux vive éteinte au moment de l'emploi, 21 onces d'huile d'oeillette, 22 livres de lait écrémé; on ajoute un peu d'eau si le produit est trop épais,—tables, consoles, rayons en matériaux imperméables, ardoise, ciment, basalte, briques, etc.

Pour assurer le maintien d'une température régulière, on pourra établir la pièce en contrebas du sol, la voûter, etc. D'ailleurs les ouvertures seront pratiquées vers le Nord; elles seront grillagées. Si possible on adossera la pièce à un coteau du côté Sud, ou l'on plantera un rideau d'arbres formant abri contre les rayons solaires.

Enfin on assurera à l'intérieur le maintien d'une température fraîche, sans que l'air soit pour cela trop chargé d'humidité. Les cheminées d'aération ou tout autre dispositif faciliteront la ventilation.

Il va sans dire que l'on éloignera de la laiterie les fumiers, les fosses à purin, les machines à battre, les tarares, etc.

En cas de contamination du lait, on

procédera à la désinfection, par exemple en employant les gaz bactéricides. On laissera les récipients au milieu du local collera du papier sur toutes les ouvertures et, après avoir allumé du soufre additionné de salpêtre, on fermera la porte et on laissera ainsi 24 heures. On peut employer aussi le formol, soit en pulvérisation, soit à l'état de gaz. Les petits objets peuvent être mis dans l'eau bouillante. On devra blanchir à nouveau. Il est conseillé à ce sujet de passer 4 ou 5 couches de lait de chaux additionné de 5 p. c. de sulfate de cuivre.

Antonin Rolet

(La Laiterie).

## LES METS FAVORIS DES CHINOIS

Il existe sur les côtes d'Asie russe et "la vulgarisation scientifique" des industries très spéciales dont s'occupent surtout les Chinois. Ces industries ont une très grande importance. Les Chinois importent, en effet, d'Asie russe des trépangs, des choux de mer, des crabes, des huîtres, des champignons, etc.

Les trépangs, dont on fait un commerce très important, appartiennent à la famille des holothuriers. Ils ressemblent à des vers assez courts, mais assez épais. Ils sont pour les Chinois un mets très apprécié et très recherché des gourmets. Les Chinois l'appellent Khéy. Il y en a de plusieurs sortes, des noirs, des blancs, des grisâtres: les noirs sont de beaucoup considérés comme les meilleurs et partant les plus chers. Les plus gros trépangs, si on en croit les on-dit, pèsent jusqu'à 3½ onces, mais cela est loin d'être prouvé. Séchés, ils perdent beaucoup de leur longueur et de leur poids.

Très nombreux sur les côtes du détroit de Tartarie et sur celles de Sakhaline, ils sont pêchés surtout par les Chinois, les Coréens et les Japonais. Rien que de l'île Sakhaline on en envoya certaines années pour plus de \$400,000; ces années-là, les trépangs pesaient 2,067,000 livres.

Si le trépan constitue pour les Chinois un mets très apprécié, le chou de mer n'est pas moins recherché sur les marchés de Changhaï ou de Pékin. Les Chinois exportent d'Asie russe \$200,000 de choux de mer. Le chou de mer n'a rien de commun avec la plante dont il a le nom. Il appartient à la famille des algues; il est fait de longues feuilles de 6-12 pieds quelquefois, semblables à d'interminables feuilles de tabac. Leur couleur en est d'un vert très sombre, alors qu'ils sont séchés, d'un ton café. Les Chinois mangent avec délices les choux de mer dont les Japonais sont eux aussi grands amateurs.

La pêche des choux se fait avec des fourches: on les trouve sur les côtes dans des endroits peu profonds. On les fait sécher et on en fait ensuite des bûches.

Les préparations de poissons de la marque "Brunswick" donnent satisfaction aux personnes les plus difficiles. Demandez ces produits à votre fournisseur et vous verrez vos ventes augmenter. Ces articles sont tous garantis par les empaqueteurs, MM. Connors Bros., Black's Harbour, N. B.

# SUGARS & CANNERS LIMITED.

MAPLE SYRUP.  
MAPLE SUGAR.  
MOLASSES.  
CONFECTIONERY  
SPECIALTIES.  
CANDIED PEELS  
&c.&c.



CANNED FRUITS,  
JAMS &  
MARMALADE.  
TOMATOES.  
KETCHUP.  
PICKLES, VINEGAR  
&c.&c.

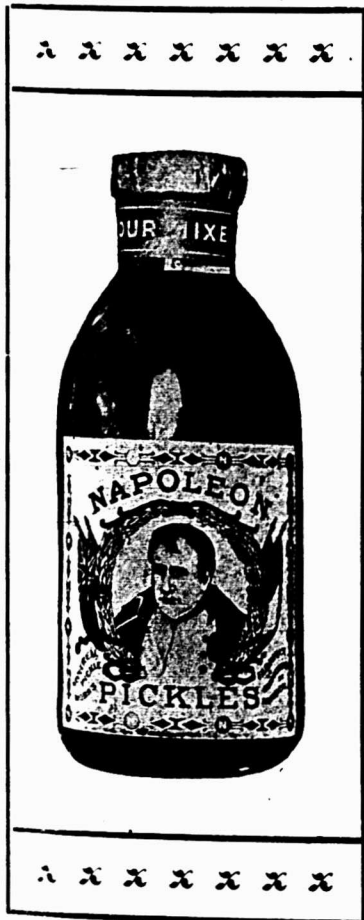
INCORPORATED  
1907

CAPITAL STOCK  
\$250,000<sup>00</sup>

PARTHENAIS ST. COR. ST. CATHERINE.

LES PLUS GRANDS ATELIERS DU  
GENRE AU CANADA

## Marinades "Napoléon"



Les Produits les plus délicats sur le marché. Grand flacons de 40 oz., à détailler à 25c. Prix pour le détailleur: \$2.40 par caisse de 1 doz. de flacons.

### MARQUE "DIAMOND"

Confitures Pures Fruits  
Fraises des Champs et Framboises Sauvages

### MARQUE "DIAMOND"

Sirop d'Erable

Les Meilleurs Produits qu'il soit possible d'obtenir

EN VENTE PARTOUT CHEZ LES MARCHANDS DE GROS

lots dont le poids varie entre 13 et 44 livres. La récolte dans l'île de Yézo s'élève parfois à \$1,200,000.

### LA CULTURE DES HUITRES PERLIÈRES

Par Charles A. Sidman.

(Traduit de "Scientific American")

Il existe beaucoup d'industries et de commerces curieux, entre autres l'élevage des huîtres perlières. Le Japon, pays des objets bizarres, des arbres nains et des temples anciens, se vante de posséder un établissement pour cet élevage. Les huîtres perlières se trouvent en plus ou moins grand nombre le long des côtes. Certaines localités sont réputées pour leur production en quantités et ont fourni beaucoup de perles fines.

Il fut un temps où la pêche de ces mollusques précieux était pratiquée à un tel point que la production des perles fut abaissée presque à rien. Pour remédier à cet état de choses, on suggéra la culture des huîtres perlières, et cette idée fut approuvée aussitôt. Des expériences faites avec beaucoup de succès eurent pour résultat qu'aujourd'hui l'établissement de culture d'huîtres perlières possède des millions d'huîtres sur ses terrains de culture et peut placer annuellement une grande quantité de perles sur le marché.

Cet établissement est situé dans la baie d'Ago, sur la côte du Pacifique au Japon. La baie, comme toutes celles où l'huître abonde, est une pièce d'eau très calme, avec un littoral très irrégulier et accidenté, rempli d'anses où court une eau profonde, offrant aux huîtres un abri très favorable. L'établissement se divise en deux parties: la première pour les jeunes mollusques jusqu'à l'âge de deux ou trois ans; la seconde, pour les huîtres qui ont dépassé cet âge.

La saison de reproduction de l'huître va du mois de juillet au mois d'août et, avant qu'elle n'arrive, c'est-à-dire en mai et en juin, on place des pierres sur le fond du terrain d'élevage dans les parties les moins profondes afin que les jeunes huîtres puissent s'y attacher et, vers le mois d'août, on aperçoit de petits coquillages fixés à ces pierres par leur byssus; leur nombre augmente constamment à mesure que la saison s'avance.

On laisse ces coquillages là où ils sont jusqu'au mois de novembre; alors on enlève, avec les pierres auxquelles ils sont attachés, ceux qui se trouvent près du rivage et on les place dans une eau plus profonde de cinq à six pieds. C'est nécessaire pour les protéger du froid, dont les effets peuvent les faire périr en hiver, si on les laisse dans leur lieu d'origine. Les jeunes huîtres sont laissées

tranquilles et on leur permet de se développer pendant trois ans, ou bien on les met en eau plus profonde où elles ont plus d'espace et trouvent une nourriture plus abondante.

Au bout de trois ans, alors que les jeunes huîtres ont atteint une longueur de deux à trois pouces, on les retire de l'eau et on procède à l'opération qui consiste à introduire des noyaux de perles dans les écailles, après quoi on les jette de nouveau à la mer à raison de trente environ par six pieds carrés. On les laisse là pendant quatre ans et, au bout de ce temps, c'est-à-dire sept ans et demi après leur naissance, on les retire de l'eau et on les ouvre. Les "perles cultivées" sont recueillies et mises sur le marché.

L'huître perlière a de nombreux ennemis, et leur élevage présente de nombreuses difficultés.

Elles sont attaquées par un petit ver qui dévore leur coquille; elles sont mangées par les pieuvres et enveloppées par les éponges en croissance, qui les tuent.

Beaucoup de perles de culture sont à moitié des perles ou un peu plus que des demi-perles; mais pour l'éclat, la forme et la grosseur, elles sont très belles.

#### J. B. Renaud & Cie, enregistrés

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur la page d'annonce d'autre part de J. B. Renaud et Cie, enregistrés, négociants en gros, 118 160 rue St-Paul, Québec.

Cette maison fait un commerce considérable dans les farines, grains, provisions, beurre et fromage et aussi en épicerie.

Non seulement cette maison tient l'assortiment général des produits de vente dans l'épicerie, mais elle a, en outre, l'agence exclusive de plusieurs maisons renommées dans leurs spécialités, telles que marinades, confitures, marmelades, conserves, soupes et fromage. On trouvera d'ailleurs la liste de ces agences dans l'annonce que nous publions sur une autre page.

M. J. B. Renaud et Cie se sont attachés à représenter avant tout des maisons de premier ordre qui, chacune, dans les produits qu'elle manufacture, se sont fait une réputation enviable.

La maison J. B. Renaud et Cie s'est également fait une spécialité du commerce des thés et ses thés de Ceylan "Clover Leaf", en paquets de 1-2 lb. et 1 lb., sont très appréciés du commerce de détail qui sait qu'avec cette marque elle donne complète satisfaction à sa clientèle tout en réalisant des profits substantiels.

#### Une politique d'affaires

La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, représente une longue liste de maisons étrangères dont les produits jouissent d'une haute réputation, justifiée par des années d'efforts à perfectionner les méthodes de fabrication et à produire des marchandises du meilleur choix.

Nous référons nos lecteurs à la liste des agences de la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, que l'on trouvera dans une autre page de ce numéro.

### EXPERIENCES DE PETRISSAGE MECANIQUE

Le Syndicat de la Boulangerie de Paris, sur le rapport de sa Commission d'Hygiène et des Cours Professionnels, a décidé d'organiser, à son siège social, 7 quai d'Anjou, des expériences de pétrissage mécanique, où seront mis en concurrence tous les systèmes de pétrins existants.

Ces expériences seront de deux sortes: les unes, comparatives entre le pétrissage à bras et le pétrissage mécanique; les autres, comparatives entre les divers pétrins mécaniques.

Elles auront pour but de renseigner les boulangers sur les divers résultats obtenus à l'aide des différents systèmes de pétrins, et de leur fournir des indications précises sur chacun d'eux. Aucune expérience comparative n'a encore été tentée dans les conditions de précision et d'impartialité indispensables, et le boulanger désireux d'acquiescer un pétrin mécanique ne sait lequel adopter, n'en connaissant pas les résultats.

Le Syndicat de la Boulangerie de Paris a justement pensé qu'il devait à la corporation de faire ces expériences, d'abord dans le but que nous venons d'indiquer, en ce qui concerne les boulangers et aussi dans celui de fournir aux constructeurs et inventeurs de pétrins mécaniques, les moyens de mettre en relief les qualités de leurs systèmes.

Les résultats de ces expériences feront par la suite l'objet d'une brochure spéciale.

Les constructeurs de pétrins mécaniques sont invités à envoyer au plus tôt leur adhésion au Syndicat, qui les réunira en temps opportun, afin de prendre de concert avec eux, toutes les dispositions nécessaires.—(Marché Français).

### LES LAITS CONDENSES

L'idée originale de la création du lait condensé revient au chimiste français Appert qui, vers 1857, obtint un produit pâteux, d'une conservation assurée, en évaporant du lait jusqu'à la moitié de son volume et en y incorporant des jaunes d'œufs.

Quelques années après, Martin de Lignac obtint un produit semblable en chauffant au bain-marie du lait additionné de 3.6 livres de sucre par gallon. Après réduction au cinquième, le produit était versé dans des boîtes soudées à l'étain et stérilisées dans un autoclave par la vapeur à 219,2° F.

C'est au génie précis de Newton qu'on doit l'idée originale (1837) d'évaporer le lait dans le vide afin d'abaisser la température d'ébullition. Ces tentatives étaient plutôt des recherches de laboratoire que des essais industriels; la question de la condensation



# Les Chocolats **FRY** et Cacaos de

BRISTOL, ANGL.

Sont:—

Les Plus RICHES,  
Les Plus SAVOUREUX,  
Les Plus HYGIENIQUES,  
Les Plus NUTRITIFS,  
Les Plus POPULAIRES.

Rien d'Exquis comme  
**Le Chocolat au Lait de Fry**

**Le Chocolat de Fry**

A la Crème,  
Aux Pralines,  
En Tablettes,  
En Pastilles.  
En Cigarettes,  
Etc., Etc.

DONNE INVARIABLEMENT SATISFACTION AU CONSOM-  
MATEUR ET S'ANNONCE AINSI PAR SA PROPRE VALEUR.

CE SONT DES PRODUITS D'UNE VENTE ASSUREE EN TOUT TEMPS.

REPRESENTANTS AU CANADA.

**D. MASSON & CIE,**  
MONTREAL.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"



du lait commence à recevoir une sanction pratique avec deux professeurs américains, MM. Horsford et Dalsin (1849); enfin, dès 1856, M. Gael Borden établissait une usine importante dans l'Etat de New-York. Au début, la fabrication porta sur du lait condensé pur, puis sur du lait concentré sucré. Dès lors, cette industrie prit un essor considérable, consacré bientôt par l'établissement à Cham, près de Lucerne, d'une petite condenserie installée par M. Henri Page, et qui, travaillant au début le lait de 263 vaches, servit à la création de l'importante Compagnie anglo-suisse, qui traite actuellement le lait de 800 vaches, soit 13,200 gallons, et expédie annuellement 16 à 17 millions de boîtes de lait condensé. L'Amérique, d'ailleurs, a poursuivi l'extension de cette industrie, et l'on compte actuellement dans 14 provinces des Etats-Unis plus de 50 fabriques qui produisent environ 200 millions de livres de lait condensé, d'une valeur approximative de 12 millions de dollars.

On rencontre à notre époque des "condenseries" non seulement en Suisse et aux Etats-Unis, mais encore en Allemagne, Angleterre, Autriche, Belgique, Danemark, Norvège, Russie. En Hollande, plus de 6,600,000 gallons de lait sont destinés journellement à cette fabrication; l'importation en Angleterre s'est élevée de 1902 à 1904 de 99,000,000 de livres environ, représentant \$8,200,000. Il est regrettable que la France, avec ses remarquables populations bovines laitières, n'ait pas suivi cet actif mouvement; nous comptons juste 4 grandes condenseries en France: l'usine de MM. Genvain, à Maintenon (Eure-et-Loir); l'usine de la Compagnie des laits purs à Neufchâtel (Seine-Inférieure); celle de la Société bretonne de stérilisation du lait à Rennes, et l'établissement de l'Union laitière de Jura. Constatons que la France, initiatrice de cette idée de la condensation du lait, n'a pas su profiter de cette découverte et achète annuellement 8,800,000 livres de lait condensé.

La technique opératoire de cette fabrication est la suivante. Le lait venant des fermes est chauffé au bain-marie à 201.2° F., après avoir été additionné de sucre raffiné en poudre fine, à raison de 26 à 31 livres par 22 gallons; on introduit ensuite le mélange dans l'appareil à cuire dans le vide.

Il y a là un tour de main assez délicat: il faut que le lait sucré aspiré mécaniquement par le vide y arrive assez chaud pour entrer immédiatement en ébullition, et ce n'est que quand cette ébullition l'agite violemment qu'on introduit la vapeur pour

le chauffer et maintenir l'ébullition. Si le liquide reste quelque temps au repos ou si l'on chauffe trop vite, il se forme au fond de la chaudière un dépôt et une croûte qui empêchent la transmission de la chaleur au point qu'on est souvent obligé de vider la chaudière. On obtient, lorsque l'opération est bien conduite, un liquide sirupeux, introduit après refroidissement dans des boîtes en fer-blanc.

Dernièrement, on a tenté à nouveau d'obtenir la condensation sans sucre; le point difficile à réaliser est la cuisson sans dépôt. Le produit obtenu est plus aqueux que le lait condensé sucré; on l'introduit dans des boîtes métalliques fermées hermétiquement, qu'il faut de plus stériliser dans un autoclave à 248° F, grâce à un dispositif spécial. Les boîtes bien stérilisées se conservent indéfiniment, mais le sucre offre l'avantage de supprimer cette dernière opération.

Le lait condensé dissous dans quatre ou cinq fois son volume d'eau tiède donne un liquide analogue au lait et dont la composition chimique dépend du lait initial. On utilise industriellement, en effet, du lait pur ou du lait écrémé partiellement; l'analyse dans chacun de ces cas révèle les teneurs suivantes:

	Lait condensé sucré		Lait condensé pur		
	Lait non écrémé	Lait écrémé	Lait écrémé	Lait écrémé	Lait écrémé
Eau..	21 6	à 28 02	28.94	61 46	68.62
Matières azotées	8 06	à 12.71	12 71	11.17	12.34
Matières grasses	9 55	à 11 39	2 63	11.42	0.26
Lactose..	11 48	à 12 89	13 99	13.96	15.73
Saccharose..	39 49	à 41 22	39 49		
Matières minérales	1.53	à 2 21	2 24	1.99	2.96

Les débouchés principaux de lait condensé furent tout d'abord l'approvisionnement des colonies, des bateaux, des troupes, mais ses usages se sont généralisés et dans certains pays, en Angleterre notamment, on l'emploie à la consommation générale et courante. On distingue à ce point de vue deux qualités de lait condensé, l'une d'un prix relativement élevé, l'autre très bon marché.

Le lait condensé bon marché, provenant de laits partiellement écrémés, a rencontré le meilleur accueil auprès de la population ouvrière des villes; le travailleur anglais emporte dans son sac sa petite boîte de "Penny tin" qui lui permettra de réaliser son petit déjeuner; cela vaut évidemment mieux que le verre de "genièvre" de nos mineurs flamands.

D'ailleurs, on peut dire que c'est Londres qui est le plus fort consommateur de lait condensé du monde entier. La grande capitale britannique

reçoit les marchandises des colonies en partie pour son usage, et le second lieu pour l'exportation, ce sont les colonies et les pays d'outre-mer. A cet égard, pour être juste, que sera le bilan mondial les produits français, les plus recherchés.

L'importation anglaise s'élevait à 45,000 tonnes en 1900, soit une valeur de \$8,000,000, et ce stock comprenait du lait condensé provenant de France, de Hollande, de Norvège, d'Amérique, de Belgique, d'Allemagne, d'Italie.

Paul Duffour  
(Les Industries agricoles)

## REGENERATION DES CORPS GRAS ET DES HUILES VEGETALES

Sur l'huile rance chauffée à 212 degrés F., on verse de 1 à 1.25 de son volume d'alcool à 90 pour cent et, au cours d'une demi-journée, on agite le tout vigoureusement trois fois, de manière à produire chaque fois un fluide à l'apparence laiteuse. Le jour suivant, le fluide, dans maintenant en deux couches, est séparé et l'huile agitée de nouveau avec moitié de son volume d'alcool à 90 pour cent. Ce procédé est répété, suivant les circonstances, trois à quatre fois, jusqu'à ce que l'huile traitée soit pure et sans saveur.

Par distillation, on peut en séparer les acides gras dont l'alcool s'est combiné. Cette méthode ne peut pas être employée avec l'huile de ricin, qui est soluble dans l'alcool, ni avec l'huile de foie de morue, dont les propriétés sont dues aux acides gras qu'elle contient; la même méthode s'applique à l'huile de croton.

## LA PRODUCTION MONDIALE DU RIZ

L'Asie est la région du monde qui produit la plus forte quantité de riz, tout ce continent, sauf dans les pays du nord, le riz est largement cultivé. Les trois quarts de tout le riz américain, les marchés du monde sont fournis par l'Indes anglaises, et parmi celles-ci la Birmanie est le pays le plus grand producteur. Le Siam, la Chine, le Japon, les Straits Settlements, Ceylan, l'Indonésie, l'Hawaï et les autres régions produisent toutes une plus ou moins grande quantité de riz, mais encore une quantité suffisante pour satisfaire la demande locale.

Bien que largement cultivé, le riz a encore été exporté du Siam à Saïgon; en 1904, la Chine a reçu de provenance 731,286 tonnes de riz.

Durant les dix années, de 1894 à 1903, la moyenne de la production de riz au Japon a été de 6,300,000 tonnes; la moyenne des exportations a été de 705 tonnes, celle de l'importation de 164 tonnes.

# Marque "SIGNAL"

Tous les articles que nous vendons sous cette marque spéciale sont d'une qualité qui se recommande aux consommateurs et d'un prix qui fait appel aux Épiciers de détail.

**Thé du Japon.**

**Thé de Ceylan Noir.**

**Thé de Ceylan Vert.**

**Vinaigre.**

**Catsup.**

**Marinades.**

**Café.**

**Savon.**

**Marque  
"SIGNAL"**

Tous ces articles laissent de très beaux profits aux marchands. Ceux qui ne les ont pas en stock perdent une occasion de vendre des marchandises vraiment profitables.



**Scotch Whisky.**—Nous sommes les Seuls Agents au Canada, pour la vente du célèbre Scotch de la maison **HENRY SIMPSON & CO.**, pourvoyeurs de la Chambre des Lords.

Nous avons également la représentation exclusive, pour la vente au Canada, du fameux **BRANDY J. COURAD & FILS.**

Il n'y a sur le marché canadien aucune valeur meilleure pour le prix que ces deux marques de liqueurs réputées.

## HUDON & ORSALI,

**Epiciers en Gros.**

**259 rue St-Paul, Montreal.**

Le Bengale et Madras ont produit en 1904: 19,152,655 tonnes de riz. Les Indes exportèrent en moyenne dans ces années 65,631 tonnes vers l'Europe. Les exportations se dirigent aussi vers Ceylan, Maurice, l'Afrique du Sud, l'Australie, mais d'après les statistiques récentes les exportations semblent en baisse, tandis que les importations sont en hausse.

En Cochinchine, la production augmente comme le démontrent les exportations surtout importantes vers la France et comme le font voir également les rapports et études publiés dans ces dernières années sur la riziculture dans l'Asie française.

La production siamoise atteint en moyenne 2,000,000 de tonnes, dont 689,511 tonnes sont exportées.

Java exporte 39,656 tonnes de riz sur une production de 4,250,000 tonnes, mais son exportation est uniquement constituée par du riz de première qualité; pour remplacer ce dernier et celui qui manque pour la consommation locale, Java reçoit du riz de Cochinchine, du Siam et du Burma.

Dans la Caroline et le Texas la culture du riz a fait de rapides progrès, grâce aux efforts des fonctionnaires du département de l'Agriculture de Washington. Déjà, en 1904, la production atteignait plus de 400,000 tonnes, dont une partie était exportée en dehors du continent.

La culture du riz a également pris une certaine importance dans les Indes anglaises occidentales et en particulier dans la Guyane anglaise où l'on espère voir la production dépasser bientôt la consommation locale; on pourrait alors compter sur une exportation vers les colonies anglaises voisines.

E. D. W.

(Quinzaine Coloniale).

## LES POMMES

La pomme a toujours joué un grand rôle à travers le monde. C'est le premier fruit dont parle la Genèse qui lui attribue la cause de tous nos maux par la faute de Madame Eve, notre mère, qui, trop gourmande, écouta d'une oreille docile la voix insidieuse du serpent tentateur l'engageant, malgré la défense de l'Eternel, à goûter à la pomme, fruit de la science du bien et du mal. Cette désobéissance devait la faire chasser du Paradis terrestre ainsi que son mari, notre père Adam; coupable de condescendance envers sa femme en achevant de manger le reste de la pomme, que sa femme lui offrait et qu'il ne put digérer puisqu'elle lui resta fixée dans le gosier et y forma une bosse peu gracieuse, dite la pomme d'Adam, et toute sa postérité masculine en est restée affligée.

Ce rôle néfaste de la pomme lui a valu l'inimitié des savants qui, dans leur langage scientifique, lui ont donné le nom

latin de "malus" mauvais. Quant à l'origine du mot pomme il faudrait le chercher dans le mot sanscrit "pô", qui signifie nourrir, d'où dériverait le mot latin "pomum", pommier.

La pomme a eu également sa place dans les fastes célestes de l'Olympe avec les pommes d'or du jardin des Hespérides. Grâce à ces légendes préhistoriques on ne peut contester la vieille origine de la pomme et la noblesse du pommier consacrées par des parchemins qui datent du premier âge de l'humanité.

Le pommier, que l'on suppose être originaire de l'Italie, se trouve cependant à l'état sauvage dans différentes parties de la France, particulièrement dans les bois de l'Est. Quoiqu'il en soit, les pommes étaient connues dès la plus haute antiquité, les Celtes les cultivaient ainsi que les Romains et les Grecs.

Les contrées tempérées conviennent mieux que les pays chauds à la culture du pommier qui, scientifiquement, appartient à la famille des rosacées. Les fruits du pommier comportent un grand nombre de variétés qu'on distingue à leur couleur, à leur grosseur et à leur saveur. Il y a des pommes qui ne sont pas plus grosses qu'une noisette tandis que d'autres atteignent le volume de la tête d'un enfant. La saveur varie d'après l'espèce. Il y en a de douces, d'acides, d'âpres et d'insipides; et leurs propriétés diffèrent par conséquent selon les espèces. Les pommes douces sont laxatives, les âpres resserrent, les acides sont rafraîchissantes, celles qui sont insipides n'ont pas grande valeur. Les pommes qui se conservent l'hiver valent mieux que les autres, parce qu'elles déposent leur faculté flatueuse et qu'elles sont, en outre d'une saveur plus douce et plus agréable.

On distingue trois espèces principales de pommes: 1<sup>o</sup> Le pommier commun, "pirus malus", qui porte les pommes dites à couteau; 2<sup>o</sup> le pommier paradis, "malus paradisiaca", à fruits également comestibles; ces deux espèces fournissent chacune une centaine de variétés; 3<sup>o</sup> le pommier acerbe, "malus acerba", qui produit les pommes à cidre, dont il y a également un nombre considérable de variétés.

Le qualificatif de ReINETTE, attribué à toute une nombreuse famille de pommes dont la plus ancienne se trouve être la ReINETTE franche, fait ressortir surtout l'excessive bonté du fruit. Toutefois, on a prétendu que les pommes de reINETTE devaient ce nom à ce que leur épiderme présentait une certaine analogie avec la peau d'une grenouille, ce qui n'est pas toujours exact. Dans tous les cas, ce qu'il est possible de dire, c'est que les reINETTES, en général, sont les meilleures des pommes, et c'est ce caractère essentiel de qualité première qui doit les distinguer des autres pommes.

Les pommes reINETTES comprennent

plusieurs variétés dont les principales sont: la ReINE des reINETTES, de grosseur moyenne, de forme arrondie, régulièrement d'un très bel aspect, à surface couverte de stries rouges qui se détachent agréablement sur un fond jaune clair, d'une fraîcheur de cire. Sa chair est jaunâtre, très ferme, fine, sucrée et aromatisée.

La ReINETTE du Canada, est une des bonnes pommes d'hiver; elle est grosse et quelquefois très grosse, large à plat ou un peu conique, et à surface un peu bosselée. Sa peau est épaisse, d'un jaune mat, marbrée de brun et parsemée de points gris avec des mouchetures tondeuses de vin du côté exposé au soleil. Sa chair est jaunâtre, fine, tendre, sucrée, parfumée et agréablement acidulée.

La ReINETTE grise que l'on désigne encore sous le nom de "Haute-bonté", est arrondie, un peu plate, d'une couleur grise, sur un fond vert, elle est rousse à sa surface, mais possède une chair très fine des plus agréable.

La Calville blanche ou Mandrin d'Auvergne, est sans exagération la reine des pommes. Son fruit est gros, ovale tronqué, bien côtelé, à peau fine, d'une belle couleur jaune d'ivoire, légèrement rosée du côté du soleil. Sa chair est ferme, juteuse, sucrée, acidulée et très parfumée; elle est exquise.

Le Fenouillet gris que l'on appelle encore "Pomme d'anis" par suite de sa saveur qui rappelle le goût de l'anis et du fenouil, est un fruit petit, à peau grise et verdâtre; sa chair tendre bien sucrée et agréablement parfumée.

Le Doux d'argent, également appelé Ostogate est un peu aplati et généralement côtelé, d'un vert gai, lavé par le temps d'un rose léger. Sa chair est sucrée, bien aromatisée et très fine; c'est une excellente pomme pour la table l'automne et le commencement de l'hiver.

La pomme Grand Alexandre que l'on suppose être originaire de Russie, est connue en France depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle est toujours très belle, de grosseur quelquefois énorme, aussi bien que large et régulièrement arrondie. Sa peau est très fine, lisse, brillante, d'un jaune verdâtre, prenant à la maturité une magnifique coloration rose vif, qui se détache très agréablement sur les parties plus pâles. Sa chair est blanche, juteuse, fraîche, à saveur sucrée et un peu parfumée. C'est une des plus belles pommes d'apparat et une des plus recommandables pour la garniture des corbeilles à fruits ou la décoration de table.

La Royale d'Angleterre, également connue sous le nom de ReINETTE royale, est un fruit souvent très gros, de haut que large, jaune citron, quelquefois rouge. Sa chair d'un blanc jaunâtre est assez fine, tendre, sucrée et un peu parfumée. Elle mûrit d'octobre à janvier.



## AU SUJET DES POIS

**Les POIS DE CONSERVE** se vendent en 4 qualités :

Qualité No. 1 — Connue comme Pois Extra Fine Sifted ou Petits Pois (très fins).

Qualité No. 2 — Pois Extra-Sifted, connus sous le nom de "Sweet Wrinkle".

Qualité No. 3 — Pois Double Sifted, connus sous le nom de "Early June".

Qualité No. 4 — Pois Sifted, connus sous le nom de "Standards" ou "Marrowfats".

Les prix de ces pois varient suivant la qualité.

*La marque n'est pas une indication de la qualité ; assurez-vous que vous obtenez la qualité pour laquelle vous payez.*

Vous ne pouvez pas faire d'erreur avec les **Pois Aylmer Faultless**, car ils ont une **Etiquette-Envelope**. Ce sont les **Pois les plus fins sur le marché** pour le prix.

Ils procurent une **MARGE SPLENDE DE PROFITS**. Tout ce que vous avez à faire est d'attirer l'attention de vos clients sur eux, pour faire des **VENTES RAPIDES**.

---

## CANADIAN CANNERS LIMITED

parse quelquefois assez vite; aussi faut-il la surveiller au fruitier.

La pomme d'Api est un très joli petit fruit, arrondi, un peu aplati, à peau mince, brillante, jaune paille lavée de rouge carmin très brillant du côté frappé par le soleil. Sa chair est blanche, très fine, croquante, rafraîchissante et agréablement parfumée, mais elle est dure et indigeste.

La pomme Gravenstein est la reine des pommes allemandes. On suppose qu'elle fût trouvée au château de Graefenstein, en Holstein, vers 1750.

Beau fruit, régulier, arrondi, un peu côtelé, à peau fine, très lisse, de couleur jaune pâle, rayée et piquetée de rose vif. Sa chair est tendre, juteuse, sucrée et parfumée. Maturité: octobre à décembre.

La pomme Calville rouge est grosse, conique, un peu côtelée, d'une belle couleur rouge sur un fond verdâtre. Sa chair rosée sous la peau est très fine, elle est juteuse, un peu acidulée avec un léger parfum de framboise. Cette pomme qui est une de celles des plus anciennement cultivées en France, était autrefois plus connue sous le nom de "Rouvlaou". On ne peut guère la conserver que jusqu'à la fin de décembre. Tandis que la Calville blanche peut être gardée jusqu'en février et mars.

On classe en trois catégories différentes ces diverses variétés de pommes: 1o les pommes d'été; 2o les pommes d'automne; et 3o les pommes d'hiver.

C'est au mois de juillet et d'août que l'on récolte les pommes d'été qui sont généralement aqueuses, sans parfum et de conservation difficile.

Parmi les principales variétés de la saison d'été se trouve la pomme Saint-Jean.

Aux îles de l'Archipel, ces pommes jouent un certain rôle parmi les croyances populaires. Le jour de Saint-Jean, les jeunes filles gravent leur nom sur un certain nombre de ces fruits, puis elles se font des ceintures qu'elles garnissent de fleurs et de rubans; si les pommes se flétrissent rapidement, c'est un signe de mauvais augure; si au contraire elles se conservent parfaitement c'est un indice certain de prochain mariage et de bonheur constant.

Les autres principales pommes d'été sont: la Borovitsky, la Calville rouge, la Rambour d'été, le Gros api d'été, l'Astrakan rouge, la Pomme framboise, la Passe-pomme rouge.

Les pommes d'automne comprennent: la Calville Saint-Sauveur, la Royale d'Angleterre, le Doux d'Argent, le Grand Alexandre, Belle fleur, la Reine des Reinettes.

Parmi les pommes récoltées en hiver, époque qui fournit les meilleurs fruits et de plus longue conservation, on place: la ReINETTE du Canada, le Fenouillet gris, le Calville blanc, la ReINETTE grise, la pom-

me d'Api, le Court-pendu, le Rambour d'hiver, la Belle fleur jaune, etc.

La pomme est le fruit d'hiver par excellence, plus le froid est vif, plus ses qualités se développent, et plus elle devient appétissante. C'est au parfum exquis des Reinettes, à l'agréable et douce saveur des Calvilles et à l'arome léger des Fenouillots que la pomme doit sa juste renommée.

Longtemps après que tous les autres fruits auront disparu, après même les dernières poires, nous trouverons encore des pommes saines, d'aspect peut-être un peu ridé, mais qui n'en seront que meilleures.

La France a produit en 1905, 534,087 quintaux de pommes et poires à couteau, et 4,670,281 quintaux de pommes et poires à cidre.

Malgré les quantités relativement considérables de pommes que nous produisons en France, nous sommes loin de récolter le stock nécessaire à notre consommation. L'Espagne, notamment, importe chez nous des quantités importantes de pommes à couteau. Quant aux pommes séchées, elles nous arrivent toutes de l'étranger, d'Amérique plus particulièrement.

Paris consomme une quantité considérable de pommes et de poires, dont la plus grande partie y arrivent par des péniches qui occupent au port du Mail, un coin de la Seine délimité par la coutume, depuis un fort long temps. Elles descendent des nefs qui, depuis l'origine de Lutèce, fournissent aux Parisiens le blé, les légumes, toutes les denrées indispensables à la ville murée.

Au marché du Mail on vendait encore, il y a moins d'un siècle, des raisins, des noix et marrons.

La vente se fait "en gros", par paniers de 22 livres, à raison de \$5 à \$16 les 2,200 livres. Les pommes déposées sur le bateau, en vrac, reposent sur une couche de paille. Une couverture de chaume les garde de la gelée. Et, de l'avant à l'arrière, des bâches tendues formant une longue tente les préservent de la pluie. Enfin des cloisons de planches séparent les principales espèces de ce fruit qui ne compte pas moins, dit-on, de trois cents variétés.

Le chargement de chaque bateau, portant de cinquante à soixante tonnes du fruit cher aux Trois Grâces, vaut de \$400 à \$600. Et la vente en demeure à peu près assurée, si l'on songe que les armateurs de péniches à pommes choisissent pour se défaire de leur cargaisons le temps où les Halles sont en disette de fruits.

Des horticulteurs américains sont parvenus à obtenir des pommes sans cœur et sans pépins. Aussi, ceux qui, à tort ou à raison, considèrent qu'en avalant des pépins de fruit on risque de s'étrangler ou de contracter la fâcheuse appen-

dicite, accueilleront avec une satisfaction cette nouvelle pomme. En Angleterre, Unis, où la culture des pommes est très étendue que l'on y compte en 1905, 10 millions de pommiers en pleine production et qui, lors de la dernière récolte, ont donné 170 millions de boisseaux de pommes.

Une grande partie de ces pommes, après avoir été desséchées dans des fours très spéciales sont ensuite livrées à la consommation ou exportées.

D'après plusieurs chimistes, la pomme contient une plus grande quantité de phosphore que tout autre fruit végétal, et l'on sait que le phosphore est très à fait apte à renouveler la substance nerveuse du cerveau et de la colonne vertébrale. D'autres, et parmi eux des sommités médicales, ajoutent qu'il n'y a rien d'aussi nutritif et d'aussi intéressant qu'une bonne pomme.

C'est peut-être pour ce motif que les vieilles traditions scandinaves représentent sous la forme d'une pomme la tête des dieux, qui, quand ils se sentaient venir faibles et infirmes, recouraient à ce fruit pour infuser une puissance nouvelle à leur esprit et à leur corps.

Ce fruit possède autant de nutrition qu'un oeuf de poule et, de plus, a la propriété de maintenir le corps dans un état sain, en raison des acides citrique et malique qu'il contient. Et la pomme mangée pure et sans sucre diminue sensiblement l'acidité de l'estomac, au lieu de la provoquer, comme on le serait tenté de le croire. Elle favorise le fonctionnement du foie, procure un sommeil paisible et laisse la bouche fraîche.

Les acides de la pomme sont très signalés pour les personnes à la constitution sédentaires, de qui les fonctions sont paresseuses. Ces acides sont les agents d'élimination du corps des matières nocives qui, si elles sont retenues, contribueraient à rendre le sang épais et lourd et émoussé, à amener des éruptions de la peau et d'autres perturbations congénères.

La coutume de certaines contrées de manger de la compote de pommes avec de la viande de porc rôtie, les oies sautées et autres mets similaires est peut-être semblablement d'une telle explication.

L'acide malique des pommes, soit crues, soit cuites, neutralise l'excès de matières crayeuses produites par une trop forte cuisson de la viande. Il est aussi un fait que les fruits, comme les pommes, les poires, etc., mangés mûrs et sans sucre, diminuent l'acidité de l'estomac plutôt qu'ils ne provoquent. Leurs jus sont composés de carbonates calcaires, qui tendent à neutraliser l'acidité.

La pomme n'est pas seulement un aliment délicieux, elle est encore, au dire d'un médecin américain, le professeur de médecine, un remède des plus efficaces.

# Votre Profit

C'est pour votre profit que vous êtes dans les affaires et non pour échanger simplement votre argent. Par conséquent, votre intérêt

# Est de Vendre

les marchandises éprouvées par le temps et approuvées par la clientèle. Ces marchandises là n'ont jamais besoin d'être sacrifiées.

# Le Sirop de Table

## MARQUE "CROWN"

est clair, limpide, d'une belle couleur dorée, d'une saveur exquise. C'est l'Extrait le plus pur du Blé d'Inde choisi le plus délicat.

C'est pour cela que la clientèle a confiance dans la Marque "Crown" et la préfère à toute autre. C'est pour cela que le marchand, sûr de son profit, la tient en magasin.

---

Faites votre Approvisionnement. Tous les Marchands de Gros la vendent. Voyez les Prix dans la Liste des Prix.

---

# Edwardsburgh Starch Co.

LIMITED

Bureau:

164, rue St-Jacques, MONTREAL.

Manufacture:

CARDINAL, Ont.

l'ivrognerie et l'amour immodéré du tabac, si l'on en mange à satiété à chaque repas.

La pomme serait, en effet, affirme ce médecin, douée de propriétés telles, que l'ivrogne le plus endurci, qui en ferait une consommation abondante et journalière, sentirait graduellement diminuer et s'éteindre tout-à-fait en lui sa fatale passion pour les boissons alcooliques. Ce médecin affirme avoir, en mainte circonstance obtenu un résultat inespéré auprès des gens adonnés à la boisson et qu'aucune autre méthode n'avait pu guérir de leur funeste penchant.

Nos anciens devaient déjà connaître cette merveilleuse propriété de la pomme, si nous en croyons ce vieux proverbe:

Après la poire,  
Vin tu peux boire,  
Après la pomme,

Garde ton vin, bonhomme.

C'est surtout la pomme reinette qui est usitée en médecine pour combattre les irritations, de l'appareil digestif, les fièvres bilieuses, putrides, muqueuses, la néphrite, la cystite, la strangurie, ou autres maladies urinaires.

Les propriétés bienfaisantes de la pomme se font particulièrement sentir dans les maladies des voies respiratoires, soit catarrhes bronchiques, toux, enrrouement, engorgement des poumons.

Dans certains cas d'ophtalmie on emploie la purée de pommes en cataplasmes sur les yeux. Cette purée de pommes associée à de la cire constitue un onguent réputé contre les hémorroïdes, les gerçures des lèvres et autres irritations de la peau.

Les bonnes pommes à l'état cru, sont adoucissantes, rafraîchissantes et saines, mais elles ne conviennent pas à tous les estomacs; elles nuisent aux personnes de complexion faible, à celles qui ont les nerfs sensibles. Les jeunes gens et les bons estomacs peuvent en manger sans inconvénient. Cependant les pommes sont plus recommandables cuites que crues; cuites elles acquièrent plus de goût, sont plus faciles à digérer et constituent alors un très bon aliment pour les convalescents.

On fait avec les pommes du vinaigre, de l'eau de vie et une boisson que l'on nomme cidre.

D'après Michelet, le cidre et le poiré ne furent connus qu'à partir du douzième siècle. Un passage de Pline semble démentir cette opinion. Pline dit en effet textuellement que, de son temps, on fabriquait du vin avec les poires et toutes les espèces de pommée.

On ne voit point cependant que l'antiquité ait fait grand usage de ce vin de poires et de pommes. Peut-être l'abandonnait-on aux esclaves. Nous savons encore qu'aux premiers âges de l'ère chrétienne certains ermites de la Gaule,

par esprit de pénitence, s'imposaient de boire du cidre.

Cela ne laisse pas de nous donner une assez piètre idée du liquide qu'on fabriquait alors sous ce nom. Evidemment, le mode de fabrication était défectueux ou les pommiers poussaient encore à l'état sauvage.

Les pommes, outre qu'elles constituent une précieuse ressource pour l'alimentation des humbles et des classes populaires, entrent dans la préparation d'une foule de produits alimentaires et servent à apprêter des mets, des sauces et des entremets fort délicats. Elles figurent souvent comme dessert même sur les tables aristocratiques.

Tous ces avantages gastronomiques, si précieux, ont fait de la pomme le plus populaire des fruits et nous permettent d'oublier qu'elle nous a fait perdre le Paradis terrestre.

F. Barthélemy.

(L'Epicurie française).

## LE VIN ET LES EAUX-DE-VIE DE FRANCE

Par M. le Dr P. Carles

Correspondant de l'Académie de Médecine

Le vin de tous les pays se compose: 10 de produits volatils tels que l'eau, l'alcool, les essences du raisin, les éthers, et 20 de produits fixes dont la réunion forme ce qu'on a appelé l'extrait sec.

L'extrait sec est composé à son tour de principes immédiats "organiques," tels que les tannins, les glycoses, la glycérine, les gommes, l'acide tartrique... et d'autres de nature "minérale," tels que les phosphates de chaux et de magnésie, les sels de potasse, de fer, de chaux, les chlorures, les sulfates.

Dans les vins entièrement et normalement fermentés, le poids de cet extrait est généralement par litre le double du nombre qui indique le degré alcoolique, c'est-à-dire, par exemple, qu'un vin à 10 degrés possède par litre 20 grammes d'extrait; un vin de 12 degrés 24 grammes d'extrait, etc. Et comme le degré est plus élevé dans la plupart des vins extraméricains (espagnols, italiens, portugais) que dans les vins français, il s'ensuit que ces derniers sont aussi plus faibles en éléments constituant le bloc de l'extrait sec.

Presque tous les composants de l'extrait par leur nature sont capables de servir d'aliments. Aussi, nos concurrents viticoles ne manquent-ils pas de dire, "à l'étranger surtout," qu'à volume égal leurs vins sont plus alimentaires, plus économiques et plus hygiéniques que les vins français.

Ceux qui tiennent ce langage ne proposent, en vérité, qu'une boisson plus accessible au mouillage commercial et dans laquelle figurent très souvent quel-

ques grammes de mannite. La mannite à cette dose, échappe bien facilement à l'analyse et compte alors comme extrait sec normal, ce qui est un calcul frauduleux, car elle résulte toujours d'une fermentation anormale, vicieuse. Elle n'est pas non plus un aliment, quoiqu'elle soit physiologiquement fort innocente, du moins à cette dose.

D'ailleurs, les producteurs de vins à gros extrait feignent d'oublier que le rôle hygiénique du vin est plus complexe. Si, en réalité, il agit toujours comme aliment par cet extrait normal et même, disons-le, par l'alcool, il est parfois plus précieux encore comme excitateur et stimulant des fonctions digestives.

Ce dernier rôle appartient surtout au bouquet.

Ainsi que son nom le fait pressentir, le bouquet est lui-même de composition complexe, car il est toujours formé par la réunion de plusieurs principes odorants. De ceux-ci, les plus importants sont: les essences même du raisin et les éthers.

Les essences varient non seulement avec chaque cépage, mais encore, comme pour l'orange et autres, le même cépage donne des essences différentes avec la latitude, la nature du sol et la topographie du cru où la vigne a fructifié.

Les éthers résultent de l'élaboration de la race de levure qui a fait fermenter le moût de raisin, de la constitution chimique du moût, de la dose de son acidité initiale, de la température de la cuvée, de la durée de cette cuvée, des soins donnés au vin, et enfin de la combinaison lente qui s'opère entre les essences, les acides et les alcools de diverses natures existant en proportion variable dans tous les vins.

Ces dernières combinaisons étherées, du moins quelques-unes d'entre elles, ne se forment qu'avec le contact des composants prolongés pendant des années et aussi, à l'aide d'une oxydation très lente et très modérée. Celle-ci est sous l'influence directe des soutirages à l'air des méchages et même, le croirait-on, de la capacité des fûts où sont logés les vins.

Tous ces composants du bouquet, d'un poids excessivement minime, encombrent altérables à l'air lorsqu'ils sont isolés, très difficilement séparables en nature, ont une capacité odorante considérable. A la distillation ils accompagnent pour la plupart l'alcool et ils constituent dans l'eau-de-vie ce que les physiologistes ont appelé improprement les impuretés de l'alcool, et les chimistes le non-alcool. Quant aux distillateurs ou aux consommateurs, ils le désignent sous le nom de partie la plus précieuse, la plus délicate, la plus essentielle, la part inimitable! Ce qualificatif n'a certainement rien d'exagéré.

Ces combinaisons étherées



# NOTRE SPECIALITE

---

---

Est de plaire à vos clients  
consommateurs de Café.  
Dans ce but, nous donnons  
une attention personnelle  
à vos Commandes. Vous  
pouvez servir à vos clients  
les plus difficiles le CAFE  
DE HAUTE QUALITE DE  
CHASE & SANBORN.

---

---

# CHASE & SANBORN

## MONTREAL

dans notre organisme "à dose massive" constitueraient assurément des poisons, comme le seraient sans aucun doute, en pareille circonstance, les mélanges qui forment toutes les odeurs de nos fleurs des champs, de serre et de jardin; de nos fruits de vergers; des truffes des meilleurs crus et des épices les plus recherchées.

"A l'état de dilution," ainsi que la nature fécondée par l'art œnologique les présente dans les vins de France, "ces éthers constituent la partie la plus subtile des grands crus." C'est à eux surtout que ces vins doivent leur réputation archiséculaire et universelle. "Ce sont eux qui font de nos Sauternes, de nos Saint-Emillon, de nos Graves et de nos Médoc des toniques inimitables pour les affaiblis, les convalescents," et de nos Champagnes de vraies piles d'électricité physiologique qu'on chercherait en vain ailleurs.

C'est à cause de ces qualités que les œnologues étrangers mettent un peu de "nos Bordeaux" dans leurs vins à extrait abondant. Ils parent ainsi, en partie, à leur impuissance d'exciter les nerfs qui président aux fonctions digestives; ils leur donnent de la sorte un peu plus de pouvoir d'apaiser la soif quand on les mélange d'eau, mais ils ne leur passent jamais cette sorte de magie avec laquelle les nôtres "restaurent les organismes fatigués ou usés par la maladie, les excès ou les mauvais climats."

"Avec nos types girondins purs," en effet, "cette stimulation est si douce, si ménagée, si soutenue, si exempte de surprises, qu'il n'y a jamais ni congestion ni ivresse. Et "lorsqu'ils ont remis en forme ceux qui en ont fait usage, l'action bienfaisante qu'ils ont procurée a été telle qu'on a de la peine à ne'n plus user."

\* \* \*

Ces bouquets, du reste, diffèrent notamment dans le groupe des vins rouges et celui des vins blancs de tous les pays. Les dégustateurs le savent bien. Voilà pourquoi, quand on les destine à la chaudière, on retire souvent des vins rouges de l'alcool à haut degré (alcool de Montpellier), tandis qu'on fait exclusivement la bonne eau-de-vie ou alcool à faible degré et très bouqueté avec les vins blancs, et les vins blancs acides spécialement (Charentes, Gers).

Voilà pourquoi aussi, quand ils veulent relever la platitude gustative de certains vins rouges et faire de ceux qui sont lourds à l'estomac des vins de digestion plus aisée et plus agréable, les œnologues habiles les arrosent de vrais Cognacs ou Armagnacs. On sait que sous ces appellations on distingue non pas les eaux-de-vie de tous les vins en général, ni de tous les vins cépages spéciaux de raisins blancs riches en produits éthers de la plus grande délicatesse. C'est de la production de ces der-

niers que notre Sud-Ouest français a le privilège.

Disons, enfin, que si les eaux-de-vie sont d'autant plus estimées qu'elles sont plus vieilles, malgré leur abaissement continu en degré alcoolique, c'est parce que la proportion de leurs produits éthers s'élève, au contraire, en raison directe de leur âge (Rocques), par suite de l'exosmose à travers les bois des petits fûts de l'eau et de l'alcool, tandis que le bouquet est intégralement gardé.

Tout cela prouve bien, on en conviendra, que si l'extrait sec d'un litre de vin est un aliment de valeur, mais facilement remplaçable par du pain ou des fruits, "il y a dans les vins quelque chose qu'on ne peut remplacer par rien, c'est le bouquet!" Tous les vins ont le leur sans doute, mais d'espèce et de qualité bien dissemblables. Et "lorsque la dégustation, l'hygiène et la thérapeutique ont pu s'entendre pour examiner les vins des divers pays, elles ont toujours été d'accord pour déclarer partout qu'on ne trouve nulle part des vins à la fois aussi plaisants, aussi digestifs et aussi réconfortants que dans notre pays de France, et que parmi eux nos vins girondins figurent au premier rang."

#### LES ALLUMETTES ET LE TABAC EN FRANCE

On a constaté en France, en 1907, une augmentation de deux milliards d'allumettes consommées, par comparaison avec 1906. D'après les statistiques officielles, les recettes de la Régie se sont, du coup, augmentées de \$344,800, soit environ cinq pour cent.

Quelques-uns des chiffres alignés par ces statistiques sont effrayants:

Il a été vendu 24 milliards d'allumettes en bols n'exigeant pas de frottoir spécial, 13 milliards d'allumettes souffrées exigeant un frottoir, 2 milliards de suédoises, 869 millions de tisons, 1 milliard et demi d'allumettes en cire, 3 milliards d'amorces chimiques. Au total, un peu plus de 41 milliards et demi. D'où il résulte que, l'an dernier, chaque Français ou Française a usé, en moyenne, 1,658 allumettes.

Pour confectionner les 41 milliards et demi d'allumettes qu'on a consommées en France l'an dernier, il a fallu 4,343 mètres cubes de bois, 844,871 kilos de soufre, 31,427 kilos de sesquisulfure de phosphore, 12,412 kilos de phosphore amorphe, 224,127 kilos de chlorate de potasse, 70,257 kilos de colle forte, 30,469 kilos de gomme du Sénégal, 51,057 kilos de bougie filée.

Le bénéfice donné par le monopole des allumettes s'est élevé à \$5,539,500.

Quant au bénéfice du monopole des tabacs, il a dépassé de \$1,200,000 le chiffre de 1906 et s'est élevé, en 1907, à \$75,400,000.

Il a été vendu 2 millions et demi de

kilos de cigares à peu près, 28 millions de cigarettes, 28 millions et demi de tabac à fumer; près de 5 millions de kilos de tabac en poudre, et plus d'un million de kilos de carotte.

La vente des cigarettes, qui valait à peine \$200,000 en 1872, a été de \$1,000,000 en 1882 et demeura stationnaire pendant quelques années; l'an dernier, elle a atteint \$14,400,000. De même, on a consommé dans la vente du tabac à fumer, l'an dernier, 28 millions de kilos, contre, il y a légère diminution, 27 millions de kilos de la vente des cigares (surtout de ceux qui coûtent un sou et un sou et demi), scierie, etc., etc., rottes.

Le taux moyen de la consommation individuelle de tabac en France, l'an dernier, d'exactement un kilogramme (2.2 lbs.), dont 122 grammes de tabac en poudre et 878 pour le tabac à fumer et à mâcher.

La somme totale consacrée en France à la consommation du tabac atteindra, en 1907, de \$100,000,000 — exactement \$800,000,000 soit \$2.53 par individu; sur cette somme le Trésor bénéficie de \$2.33, soit 92 pour cent.

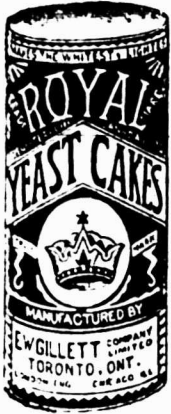
Et dire qu'on exprime la pensée que cette chose est sans valeur en disant que c'est n'est que fumée". Voilà une fumée qui représente tout de même un chiffre respectable, au moins par ses dimensions. (Réforme Economique).

#### LE SAVONNIER (ARBRE A SAVONNETTES)

Au commencement de l'année 1907, M. Kidder, alors consul des Etats-Unis à Alger, publia un rapport sur le savonnier en Algérie. Il y a fait l'arbre la description suivante:

Le savonnier d'Algérie est originaire de Chine et a été propagé au pays par des graines importées de ce pays par un scientifique de cet arbre est "très utile". L'arbre est ornemental et atteint une hauteur de cinquante mètres. Il commence à rapporter à six ans. Le bois a un grain serré, prend bien et convient admirablement à la fabrication des meubles. Le rendement d'un arbre arrivé à tout son développement est d'environ 20 livres par an. Son rapport moyen est de \$100,000 par an.

Le fruit consiste en une écale de noix à l'intérieur de laquelle se trouve la graine. Dans l'écale se trouve une résine saponacée (saponine), dans la proportion de 30 à 40 pour cent de la masse de l'écale. Ce principe saponacé est libéré par la réduction en poudre de l'écale et en usant de l'eau chaude, comme on le fait pour le savon. Il résulte une belle mousse, dont les



## Satisfaction des Deux Côtés.

De nos jours, l'Épicier avisé ne met en stock que les marchandises qu'il sait devoir plaire à ses clients et donner en même temps satisfaction à lui-même.

**LES**

# Pains de Levure "Royal"

procurent une satisfaction délicieuse à la **ménagère qui en achète**, car ils font l'espèce de pain la plus délicieuse.

• Ils donnent satisfaction à l'**Épicier qui en vend**, car ils ont une énorme demande et lui rapportent un profit substantiel.

• Si votre Marchand de Gros ne veut pas vous en fournir, envoyez-nous une commande et nous vous expédierons directement de notre magasin de Montréal.



Etablie en 1852.

Incorporée en 1833

## "British America Assurance Company"

Bureau Principal -- Toronto

*Etat Financier au 1er Janvier 1908*

Capital . . . . .	\$1,400,000.00
Actif . . . . .	\$2,132,483.39
Garantie aux porteurs de polices . . . . .	\$1,673,814.94
Pertes payées depuis l'organisation de la Compagnie . . . . .	\$31,412,129.22

### DIRECTEURS :

- |                               |                                |                    |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| ✓ HON. GEO. A. COX, Président | W. R. BROCK, Vice-Président    |                    |
|                               | W. B. MEIKLE, Directeur-Gérant |                    |
| Robt. Bickerdike, M.P.        | Frederick Nicholls             | Z. A. Lash, C.R.   |
| D. B. Hanna                   | Sir Henry M. Pellatt           | Augustus Myers     |
| Alex. Laird                   | E. W. Cox                      | James Kerr Osborne |
| Geo. A. Morrow                | John Hoskin, C.R., LL. D.      | E. R. Wood.        |
| P. H. SIMS,                   |                                | Secrétaire.        |

tés de nettoyage sont telles qu'aucun savon fabriqué par l'homme ne peut lui être comparé. Cette substance fait aussi un excellent savon de toilette. Toute la science humaine ne peut réussir à produire un savon qui se rapproche de ce produit merveilleux de la nature. On peut aussi réduire l'écale en poudre et faire de cette poudre un pain pour rendre son emploi plus facile. On peut en faire un liquide pour le nettoyage de la chevelure des dents et pour diverses autres préparations ; ces divers articles peuvent être faits par des procédés si simples que, dans chaque ménage, le produit deviendra une source d'économie, de récréation et de plaisir.

La graine renferme une amande qui contient une huile fixe, préférable sous tous les rapports à la meilleure huile d'olive importée, soit comme huile de table, soit comme huile de cuisine. Le rendement en huile de cette amande est double de celui de l'olive ; quand la production atteindra une importance qui nécessitera l'emploi d'une machinerie convenable, l'huile sera produite à aussi bon marché, si ce n'est à meilleur marché que l'huile de graine de coton. Comme ingrédient rendant une pâte croquante, cette huile, avec sa saveur délicieuse, surpasse tout autre produit.

"Comme nourriture pour la volaille et autres animaux, le produit exprimé est excellent. Les feuilles du savonnier fournissent un fourrage d'une valeur sans égale.

Les autorités en médecine affirment que le fruit du savonnier peut être employé pour l'usage interne dans les cas de saillvation, d'épilepsie et comme expectorant. Les graines, écrasées avec de l'eau, arrêtent, dit-on, l'épilepsie à son paroxysme. Ce fruit est aussi recommandé par les médecins du pays pour la guérison de la chlorose.

Ce qui précède s'applique au savonnier d'Algérie, dont la graine a été importée par M. E. Mouille, parfumeur, en 1905 et 1906, pour la distribuer largement ; mais cela s'applique également au savonnier de Floride. La découverte d'un savonnier en Floride, propriété de M. J. H. Livingston, de Ocala, est due à la publication par M. Mouille du rapport du consul d'Amérique à ce sujet. L'arbre de Californie est aussi originaire de Chine ; des graines de cet arbre ayant été importées, il y a vingt-deux ans, par le révérend Benjamin Helm, missionnaire dans ce pays. Bien que ces deux espèces portent le même nom, ce sont des variétés différentes. Le département de l'Agriculture des Etats-Unis a reconnu la variété américaine sous le nom de "Sapindus mukorossi", et ce sont les graines de cette variété que M. Mouille distribue maintenant gratuitement aux personnes qui veulent bien s'adresser à lui. — (Scientific American).

## LE SUIF VEGETAL DE CHINE

Le vice-consul général Willard B. Hull des Etats-Unis à Hankow écrit l'information suivante obtenue à la suite d'observations faites dans une récente tournée qu'il fit dans la campagne environnant Hankow.

"L'arbre produisant le suif végétal (Stillingia Sebifera), connu des Chinois du pays sous le nom de "Mu Tze Shu", se trouve dans les parties montagneuses de cette province. L'arbre croît en grandes quantités dans les vallées sur un sol semi-rocheux et sur les pentes des montagnes jusqu'à une altitude de 2,500 pieds (760 m.), il est de dimensions moyennes, avec des feuilles en forme de coeur, qui sont à l'automne d'un rouge brillant. On voit des cosses de graine en abondance sur les petites branches de l'arbre, elles contiennent trois graines ayant environ la dimension d'un grain de café, de couleur blanc grisâtre.

Le consul britannique de Szechuan dit dans un rapport que l'arbre à suif végétal produit des cosses contenant 4 graines, ce qui me porte à penser que l'arbre de la Chine centrale diffère de celui de Szechuan, car tous les arbres examinés ne portaient que des cosses ne contenant que trois graines.

Au cours de l'automne les cosses sèchent, montrant une grappe de trois graines, on les ramasse pendant le mois de novembre et on les apprête pour l'emploi. Il était trop tôt en saison pour que je pusse observer le procédé de fabrication, mais l'on me fit savoir que ces graines étaient alors cuites à la vapeur, et que l'on enlevait ainsi l'extérieur blanc de la graine qui constitue le suif végétal ou "Pi Yiu".

Il reste une petite graine brune qui est moulue dans la meule chinoise, bouillie, transformée en gâteaux et placée sous une presse, il sort de l'amande une huile d'un brun clair. Cette huile est connue sous le nom de "Tze yiu" ou huile de graine de suif végétal, et est employée par les naturels comme huile à brûler, ainsi que pour sophistiquer d'autres huiles d'une valeur plus grande telles que l'huile de bois, etc. Les déchets servent de fertilisant.

### Méthodes industrielles et exportations

Le suif est réuni, fondu et mis dans de grandes cuves qui servent de moule. On met des blocs de bois dans chaque gâteau, auxquels on fixe des cordes qui servent d'anses.

Sous cette forme le suif est amené sur le marché d'Hankow.

L'on m'informe que les graines ramassées immédiatement donnent en poids environ 28 p. c. de suif végétal et environ 40 p. c. de "Tze yiu".

Le suif végétal se vend sur le marché de 10 à 11 taels par picul (de \$6.60 à \$7.26 or par 133 1/2 livres) et l'huile 8.4 taels par picul (\$6.01 or par 133 1/2 livres).

On n'apporte ici que de très petites quantités d'huile, car il ne s'en exporte pas.

Le suif végétal est surtout apprécié par les Chinois pour la confection de chandelles, sa consistance étant plus grande que celle des autres huiles employées dans ce but et il ne faut qu'une faible quantité de cire blanche.

Les affaires en suif végétal sont considérables à Hankow, la plus grande partie en est expédiée sur l'Europe. Il n'est pas expédié aux Etats-Unis, mais a été consigné pour ce pays qu'une faible quantité à titre d'échantillon. On sait que ce suif se mélange rapidement dans les maisons européennes trouvent à l'employer en grandes quantités dans la fabrication des savons et chandelles.

Il faut apporter une grande attention en achetant ici, car une grande quantité de ce suif est sophistiquée par l'addition d'eau et d'autres huiles et beaucoup des expéditeurs d'Hankow ont été dans la nécessité de refondre tout le suif en présence du vendeur indigène, et de faire disparaître ainsi toute matière étrangère ; l'article sain et loyal était alors acheté sur la base de prix énoncée plus haut.

En 1905, d'après les statistiques des douanes, il a été exporté d'Hankow 20,000,857 livres de suif végétal, en 1906 il en a été exporté 28,981,165 lbs et les chiffres jusqu'au 15 novembre 1907 indiquent une exportation de 15,737,531 livres, ce qui fait prévoir une nouvelle augmentation pour l'année entière, car la récolte de fin novembre 1907 n'était pas encore arrivée sur le marché.

### Nouvelle Manufacture à Maisonneuve

La National Licorice Company de Brooklyn, N. Y., dont les produits sont très appréciés depuis de nombreuses années par le commerce du Canada, vient de ce moment la dernière main à une si grande manufacture qu'elle a fait construire à Maisonneuve, au coin de la rue Desjardins et de la rue Ernest.

L'installation et l'agencement de l'intérieur de la manufacture, tout ce qui est de plus moderne, seront complètement terminés dans la première semaine du mois de mai.

Le but de la compagnie est de faire construire une manufacture de licorice au Canada est de subvenir plus particulièrement aux demandes du commerce canadien qui vont toujours en augmentant.

Les produits fabriqués dans la manufacture de Maisonneuve seront exactement identiques et de la même qualité que ceux faits à Brooklyn, qui ont la réputation bien établie d'être supérieurs aux réglisses analogues fabriquées d'Angleterre.

Les marinades "Napoléon" sont des produits excellents, que les amateurs peuvent se procurer à un prix très bas. Laisse une bonne marge de profit. Les marinades sont préparées par la Canadian Canners Limited, maison bien connue au Canada. Cette maison prépare aussi des confitures pures de la marque "The World", et manufacture du sirop de la même marque. Tous ces produits sont reconnus pour leur qualité supérieure, leur pureté et leur saveur. Demandez-les à vos fournisseurs.



Médailles Accordées

# Macaroni de Codou

(Production Française Véritable)

Fabriqué dans une Fabrique Modèle, absolument nouvelle et moderne. Fait seulement avec le plus beau Blé Tangarock de Russie. Le seul blé dont on puisse faire la plus belle qualité de Macaroni. On ne peut rien produire de mieux. :: :: :: :: :: ::

**Arthur P. Tippet & Co., Agents,**

**MONTREAL ... TORONTO**

LA SITUATION DES BANQUES

La situation des banques à fin mars est beaucoup plus satisfaisante que celle à fin février. En février, l'actif était en diminution de près de onze millions comparativement à janvier, tandis qu'en mars, la situation s'est améliorée à un tel point que l'actif est en gain de plus de quatorze millions sur le mois précédent.

La circulation en augmentation de \$500,000 indique, de son côté, que si la situation commerciale du pays s'est modifiée, c'est en mieux et, ce qui nous le prouve davantage, c'est que les banques hésitent moins à escompter le papier commercial, comme le montre une augmentation de près de cinq millions au chapitre des prêts courants au Canada.

Il est vrai, d'un autre côté, que les dépôts du public au lieu des diminutions constatées dans les mois précédents, sont en augmentation sensible: \$7,670,000 pour les dépôts remboursables à demande et \$430,347 pour ceux remboursables après avoir. Il s'agit ici naturellement des dépôts purement Canadiens.

Pour les dépôts reçus d'ailleurs qu'en Canada, il y a augmentation également. Cette augmentation se chiffre par \$7,225,000. Il est vrai, aussi, que cette augmentation trouve sa contrepartie, dans une proportion moins grande, cependant, au chapitre des prêts à demande remboursables ailleurs augmentés de \$4,500,000 et à l'item des prêts courants ailleurs augmentés de \$836,000.

Nous ferons remarquer en passant que l'ensemble des dépôts des gouvernements fédéral et provinciaux dans les banques incorporées est en diminution de \$2,300,000. Ces dépôts varient, comme on le sait, suivant l'état des recettes et des dépenses des gouvernements.

Un fait digne de remarque dans le rapport des banques est l'augmentation croissante de leur actif immédiatement réalisable. On peut, de cette augmentation continue, déduire que, s'il y a quelque amélioration dans le commerce, cette amélioration n'est pas suffisante encore pour absorber tous les capitaux disponibles dans les banques. Aux taux actuels, les prêts sur titres, surtout au dehors, sont moins rémunérateurs que les prêts au commerce.

Or, les banques, comme on le sait, ne négligent pas les intérêts de leurs actionnaires, et quand elles jugent que les conditions ne sont pas favorables pour placer une plus grande masse de capitaux dans le commerce, elles placent leurs surplus sur des valeurs sûres leur rapportant moins mais qu'elles peuvent réaliser en un tour de main.

C'est ce qu'elles font quand, l'activité des affaires devenant plus grande, le commerce a besoin que les banques lui étendent le crédit.

Voici le tableau résumé de la situa-

tion des banques au 29 février et au 31 mars 1908:

PASSIF	29 février	31 mars
	1908	1908
Capital versé	\$96,137,611	\$96,180,516
Réserves	71,215,644	71,302,408
Circulation	\$68,548,075	\$69,047,892
Dépôts du Gouv. Fédéral	8,883,220	7,211,468
Dépôts des gouvernements provinciaux	10,307,466	9,667,166
Dép. du public remb. à demande	140,995,192	148,665,791
Dép. du public remb. après avis	396,710,995	397,141,342
Dépôts reçus ailleurs qu'en Canada	69,821,197	67,047,119
Emprunts à d'autres banques en Canada	11,191,316	10,446,453
Dépôts et bal. dus à d'autres banq. en Canada	7,016,609	6,686,265
Bal. dues à d'autres banq. en Angleterre	6,797,950	7,782,630
Bal. dues à d'autres banq. à l'étranger	4,034,048	4,077,553
Autre passif	8,731,382	8,131,923
	\$723,037,630	\$735,905,530
<b>ACTIF</b>		
Espèces	\$23,637,909	\$23,673,770
Billets fédéraux	48,816,461	48,764,540
Dépôts en garantie de circulation	3,991,897	3,992,979
Billets et chèques sur autres banques	23,189,752	24,376,636
Prêts à d'autres banques en Canada garantis	8,735,980	8,529,632
Dépôts et bal. dans d'autres banq. en Canada	10,225,496	9,900,620
Bal. dues par agences et autres banq. en Ang.	6,712,443	6,103,335
Bal. dues par agences et autres banq. à l'étranger	17,854,720	18,513,747
Obligations des gouvernements	9,557,806	9,516,600
Obligations des municipalités	19,903,095	20,256,686
Obligations actions et autres valeurs mobilières	41,817,541	41,392,384
Prêts à demande remb. en Canada	43,857,577	43,715,367
Prêts à demande remb. ailleurs	47,098,299	52,547,353
Prêts cour. en Canada	541,252,019	545,020,446
Prêts courants ailleurs	21,351,575	22,187,494
Prêts au Gouv. Fédéral	3,913,727	3,931,340
Prêts aux gouvernements provinciaux	390,273	491,797
Créances en souffrance	4,074,558	5,500,429
Immeubles	1,259,847	1,286,820
Hypothèques	465,269	467,438
Imm. occupés par banq.	17,416,060	17,593,936
Autre actif	5,982,070	7,960,339
	\$901,504,560	\$915,723,871

LA BANQUE DE ST-JEAN

En liquidation

Les directeurs de la Banque de St-Jean ont pris le parti de liquider volontairement les affaires de cette banque.

Cette décision ne cause aucune surprise dans les cercles financiers et commerciaux.

Avec son faible capital et des dépôts réduits, il devenait de plus en plus difficile à la Banque de St-Jean de lutter avec quelque avantage pour agrandir et même conserver sa clientèle.

Voici, d'après le rapport des banques incorporées, quelle était la situation, au 31 mars 1908, de la Banque de St-Jean:

PASSIF	
Capital payé	\$316,386
Réserve	10,000
Passif envers les actionnaires	\$326,386
Billets en circulation	\$214,414
Dû au gouv. prov.	42,214
Dépôts à demande	41,200

Dépôts pay. après avis	317,900
Autre passif	1,510,000
Passif envers le public	\$617,200
Total du passif	\$617,200

ACTIF

Espèces	\$23,637,909
Billets fédéraux	48,816,461
Dépôt en garantie des billets	3,991,897
Billets et chèques d'autres banques	23,189,752
Dépôts dans d'autres banques	69,821,197
Balances dues par d'autres banques et agences	13,729,052
Prêts courants	541,252,019
Créances en souffrance	4,074,558
Immeubles	1,259,847
Edifices de la banque	465,269
Autres créances	19,027,000
Total de l'actif	\$901,504,560

Il ressort de ces chiffres que le plus d'actif sur le total du passif est de \$27,159 et qu'il s'élève à \$353,545 sur le passif dû au public seulement.

Nos lecteurs savent, en effet, que les actionnaires ne prennent rang, pour le partage de l'actif, qu'après tous les autres créanciers.

En conséquence, les billets en circulation et les dépôts devront être remboursés avant que les actionnaires puissent être remboursés en totalité ou en partie du montant de leurs actions.

Les billets, comme nos lecteurs ne peuvent l'ignorer, sont absolument garantis en vertu de l'Acte des Banques, par le dépôt commun des banques incorporées auprès du Gouvernement fédéral.

Il y a lieu d'espérer, d'après les chiffres ci-dessus, que non seulement tous les déposants seront intégralement remboursés, mais aussi que les actionnaires recevront une partie au moins du montant de leurs actions.

En dehors de son siège social à St-Jean, la Banque de St-Jean opérant à Henryville, Napierville, St-Rémi et Chambly-Bassin où elle avait établi des succursales.

Personnel

M. P. C. Larkin, le propriétaire bien connu de la "Salada Tea Co." est venu la semaine dernière à Montréal faire une visite à M. Geo. Mann, l'actif et entreprenant représentant de la "Salada Tea Co." dans la métropole commerciale du Canada.

M. P. C. Larkin s'est déclaré très satisfait de l'augmentation sans cesse croissante des ventes des thés "Salada" au Canada et particulièrement dans le comté de Québec. Il est vrai que la qualité des thés "Salada" et le fait qu'ils sont toujours en éveil d'un représentant si habile en affaires que M. Geo. Mann, serait difficile qu'il en fût autrement.

Personnel

M. Adolphe E. Smylie, président de la National Licorice Company, vient de passer plusieurs jours à Montréal. Il était venu faire l'inspection de la toute nouvelle manufacture que la Compagnie vient de faire construire à Maisonville.



# THE BLUE RIBBON

Le Thé le plus populaire et le plus profitable qui soit vendu aujourd'hui en Canada.

Prix variant de 25c à \$1.00 la boîte.

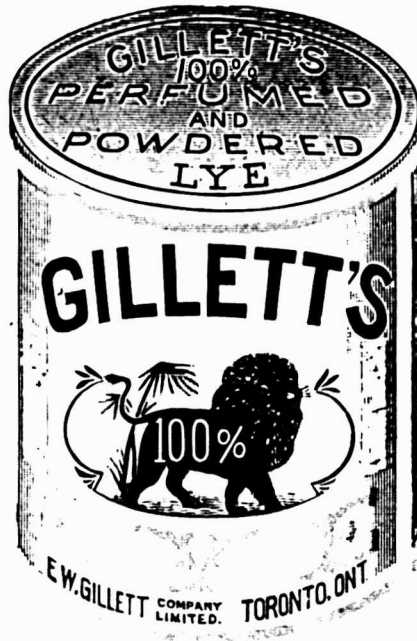
Ecrivez-nous pour informations.

**The Blue Ribbon Tea Co.,**

266 RUE ST-PAUL, MONTREAL

LIMITED

**Utile pour 500 Usages.**



**Useful for 500 Purposes.**

FONDÉE EN 1851

# Western Assurance Co.

INCENDIE ET MARINE

ETAT FINANCIER, 1er JANVIER 1908

Actif . . . . .	\$ 3,284,180.06
Garantie aux porteurs de polices . . . . .	2,467,430.63
Pertes payées depuis la fondation de la Compagnie, . . . . .	49,089,717.27

## DIRECTEURS :

HON. GEO. A. COX, Président. W. R. BROCK, Vice-Président.

W. B. MEIKLE, Directeur-Gérant.

ROBT. BICKERDIKE, M.P.

JAMES KERR OSBORNE

GEO. A. MORROW

D. B. HANNA

E. W. COX

FREDERICK NICHOLLS

ALEX. LAIRD

JOHN HOSKIN, C.R., LL. D.

COL. SIR HENRY P. PELLATT

AUGUSTUS MYERS

Z. A. LASH, C. R.

E. R. WOOD.

C. C. FOSTER . . . . . Secrétaire.

**BUREAU PRINCIPAL, . . . . . TORONTO.**



LE STAND DE HUDON, HEBERT ET  
CIE. LIMITEE, A L'EXPOSITION DES  
PRODUITS DE L'EPICERIE

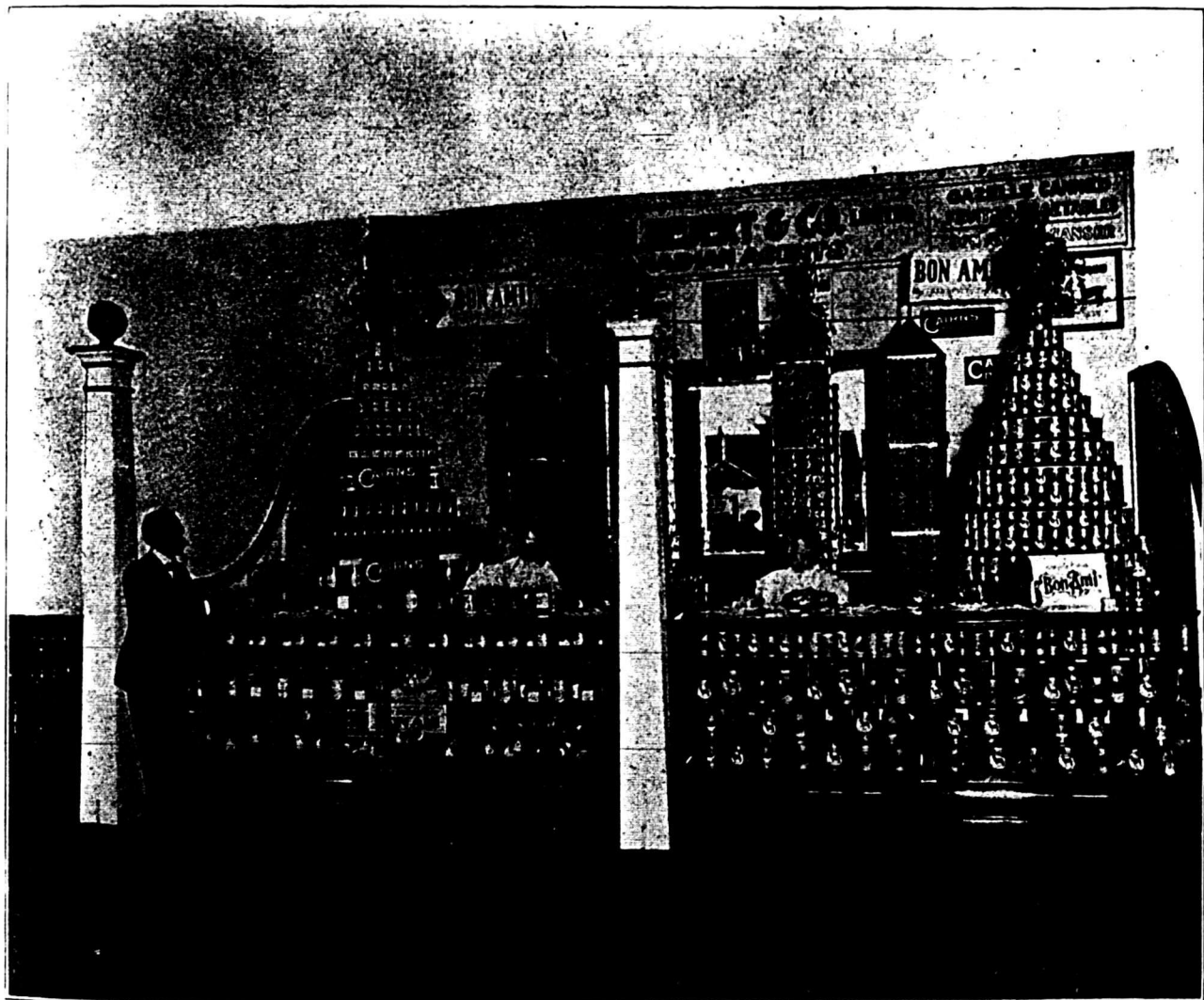
Nous parlons ici contre une vignette  
qui fait l'Exhibition de la maison Hu-  
don, Hébert et Cie, Limitée, à l'Exposi-  
tion des Produits de l'Épicerie, qui a eu  
lieu à Montréal, du 17 au 29 avril.

Nous n'avons rien en particulier de  
l'aspect de ce lieu en même temps que pra-  
tique de l'exhibition elle-même; la repro-  
duction que nous en donnons parlera

blent encore fixées quelques rayons du  
soleil auquel les fruits ont mûri; de ces  
marmelades aux couleurs plus chaudes  
encore et variées à l'infini? Ce sont les  
gelées, confitures et marmelades de Cairns  
qu'on voit dans la pyramide à gauche.  
Tous ces jolis flacons, renfermant des  
choses plus délicieuses encore au palais  
qu'elles ne sont belles à l'oeil, sont, en  
effet, étiquetés du nom de Alexander  
Cairns & Sons, Paisley, Ecosse. Tout le  
monde, y veut goûter et y regoûter. Nous  
sommes d'avis que les épiciers de détail  
un peu prévoyants, agiraient sagement en  
garnissant ou en regarnissant leur stock

vignette n'est plus à faire. Nos lecteurs  
du commerce de l'épicerie savent com-  
bien elles plaisent à leur clientèle et qu'il  
n'est jamais prudent de manquer de ces  
excellentes sardines norvégiennes, mal-  
tenant classiques.

Puisque nous parlons de produits clas-  
siques, nous les avons vraiment dans la  
marque "Gazette". Les conserves de  
fruits et de légumes qui portent cette  
marque présentent leur variété dans la  
pyramide à droite de la vignette; on les  
voit également dans la vitrine au même  
côté. Ces conserves faites des meilleurs  
fruits et des meilleurs légumes qui crois-



yeux de nos lecteurs que nous  
que nous en pourrions faire.  
soit permis de dire, cependant,  
l'occupé à l'Exposition par la  
Hudson, Hébert et Cie, Limitée, a  
ceux devant lequel s'arrê-  
tent volontiers les visiteurs. Il  
est toutefois, que s'ils y étaient  
à l'effet décoratif et appétis-  
sants exposés, la gourmandise  
est aussi quelque peu.

La gourmandise avait là de  
la place.

Il n'y a jamais goûté de ces gelées  
et des aux tongs les plus délicats;  
confitures dans lesquelles sem-

des produits Cairns, qui ont une forte  
vente assurée.

Il ne faudrait pas croire que les visi-  
teurs n'apprécient, à l'Exposition, que les  
douceurs sucrées. La quantité de sardines  
de la marque "Crossed Fish", consom-  
mées au stand de la maison Hudson, Hé-  
bert et Cie, Limitée, doit être quelque  
chose de prodigieux. Ces petites sardines  
fumées présentées sur un biscuit sec sont  
absolument délicieuses, un vrai régal  
pour les visiteurs qui se pressent pour en  
avoir leur part et même plus que leur  
part. Il faut dire aussi que la réputation  
des sardines "Crossed Fish", formant les  
deux colonnes centrales qu'on voit sur la

sent au Canada sont spécialement empa-  
quetées pour la maison Hudson, Hébert &  
Cie, Limitée. L'épiciers qui veut le choix  
du choix dans les conserves est assuré  
de le trouver dans la marque "Gazette".

De chaque côté des colonnes formées de  
boîtes de sardines "Crossed Fish", se  
dressent deux colonnes faites avec des  
paquets d'un autre produit qui, quoique  
d'un genre tout différent, n'en est pas  
moins apprécié de la ménagère. Ce pro-  
duit c'est le "Bon Ami", le nettoyeur in-  
comparable qui nettoie tout: l'or, l'ar-  
gent, la vaisselle, la coutellerie, les mi-  
roirs, les glaces, les vitres, etc., etc. Il  
nettoie tout et ne raye rien — "hasn't

scratched yet" — selon le jeu de mots bien connu qui lui sert en même temps et de motto et d'enseigne.

La seule chose qui lui serait incapable de faire briller c'est ... le magasin de l'épicier qui ne met pas "Bon Ami" en stock.

### L'EXPOSITION DES CONSTRUCTEURS

Le 20 avril a eu lieu l'ouverture de la deuxième exposition annuelle des constructeurs de Montréal au Coliseum Rink. Cette exposition a obtenu un grand succès. De nombreuses personnes l'ont visitée. Les stands des exposants, au

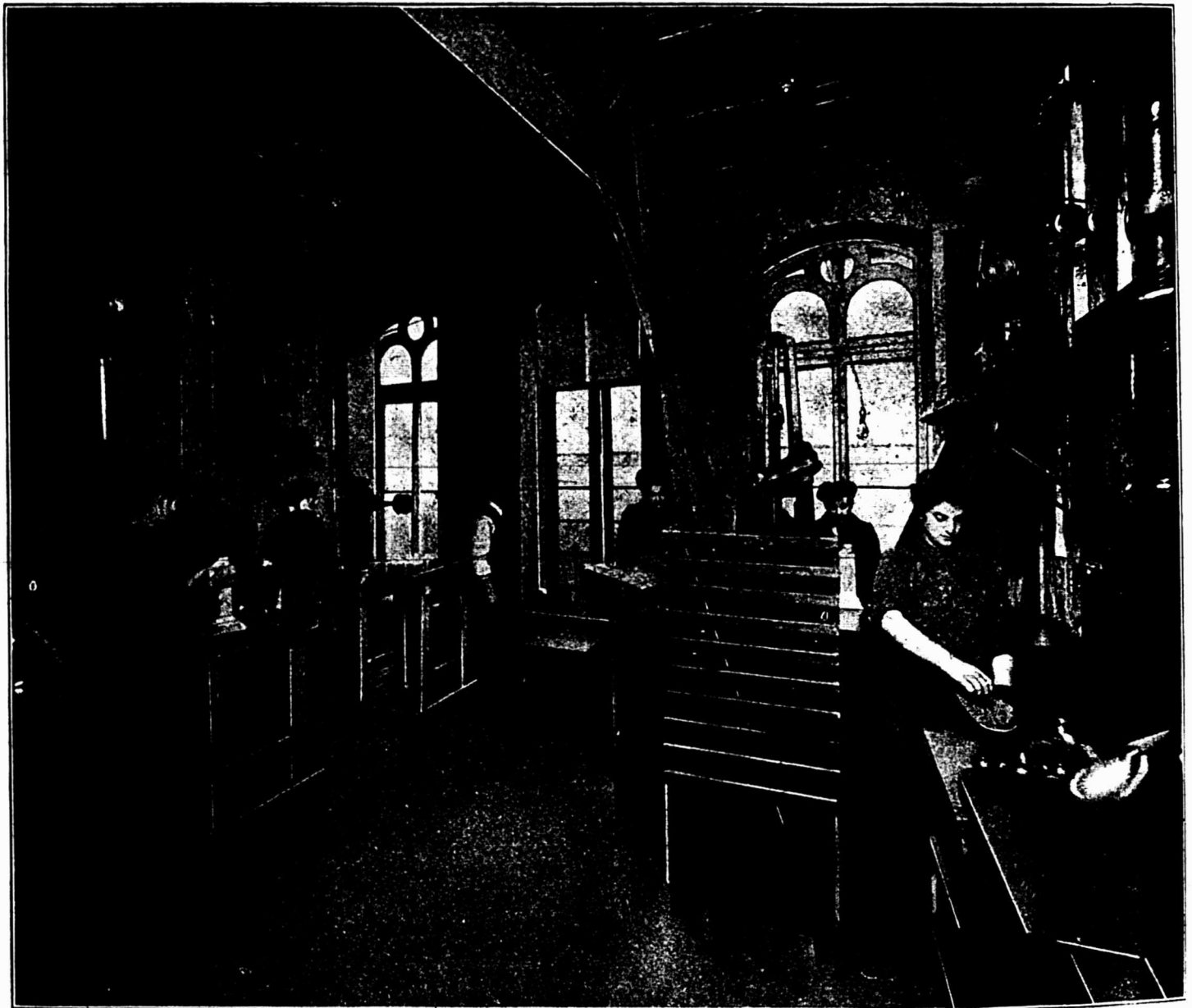
nombre d'environ soixante-dix étaient arrangés d'une manière artistique. On remarquait dans ces stands les matériaux de toute espèce servant à la construction et à l'installation des maisons: matériaux à toitures avec leurs accessoires pour la pose, parquets en bois dur, verres dépolis et verres peints, verres encastrés de plomb, appareils de chauffage, ciment, briques comprimées, systèmes d'éclairage, enseignes lumineuses, etc., en somme tout ce qui entre dans la construction d'une maison ou d'un édifice.

Parmi les expositions, nous avons remarqué celle de la maison Alex. McArthur & Co., Ltd., qui avait fait un étalage de papiers de construction et de maté-

riaux tout préparés pour les feutres sablés, feutre goudronné, etc., et pour fixer le feutre sur le carton, le houille, goudron raffiné, etc.

La compagnie du chemin de fer du Grand-Tronc exposait, sur un grand espace, de magnifiques photographies représentant des sites traversés par ses voies ferrées dans les Highlands Canadiennes et le pays des Algonquins. Cette exposition était agrémentée de superbes vues d'originaux.

Le succès remporté par les organisateurs de l'exposition est un encouragement qui les invitera à surpasser encore ce qu'ils ont fait, cette année, pour leur prochaine exposition.



La gravure ci-dessus représente la salle d'emballage du nouveau magasin de la BLUE RIBBON TEA COMPANY, situé 266 rue St-Pierre. Afin d'emballer le thé dans les meilleures conditions possibles, la compagnie n'a pas reculé devant la dépense et a muni cette salle de la machinerie la plus nouvelle et la plus perfectionnée qui soit connue à ce jour.

On peut remarquer de chaque côté de la salle deux machines à peser fonctionnant à l'électricité. Ces machines d'une précision absolue peuvent peser, en indiquant le poids le plus minime, dix paquets de thé chacune par minute.

En ce moment la compagnie peut à peine suffire à l'exécution des ordres, à cause de l'augmentation de la demande

pour le Thé Blue Ribbon. Cette augmentation indique évidemment en laquelle le public consomme ce thé.

La compagnie se fera un plaisir de faire visiter en n'importe quel établissement aux commerçants qui feront l'honneur d'aller lui rendre visite à l'adresse indiquée plus haut.

# Produits des Meilleures Marques

Nous avons l'avantage de représenter au Canada les plus fortes maisons dans le commerce des Vins, des Spiritueux et des Epicerie—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 et demandez nos prix.

Ph. Richard et Cie  
 Mitchell Bros.  
 Mitchell and Co.  
 J. P. Wiser and Sons  
 Pollen and Zoon  
 Blandy Bros.  
 Real Companhia Vinicola  
 Diez Hermanos  
 Garrett et Cie  
 G. Oliva et Cie  
 Vigneau et Cambours  
 Morin Père et Fils  
 Piper Heidsieck  
 Union Champenoise  
 Union Champenoise  
 Fli Ferrero Ricardo  
 Cazalis et Pratts  
 F. Dolin et Cie  
 Sarazin et Javilliers  
 P. Garnier  
 Fred Miller Brewing Co.  
 Fred Miller Brewing Co.  
 Daukes and Co  
 Hiawatha Water Co  
 Société Anonyme "Le Soleil"  
 Clément Obrieux  
 A. Mialane  
 Blanc et Fils  
 H. E. Boule et Cie  
 F. Tourasse  
 R. Legall  
 Thos. J. Lipton

Cognac  
 Glasgow  
 Belfast  
 Prescott  
 Amsterdam  
 Madere  
 Portugal  
 Jerez de la Frontera  
 Malaga  
 Tarragone  
 Bordeaux  
 Beaune  
 Reims  
 Reims  
 Reims  
 Turin  
 Marseille  
 Chambéry  
 Dijon  
 Enghien les Bains  
 Milwaukee  
 "  
 Londres  
 Janesville, Wisc.  
 Malines  
 Périgueux  
 Roquefort  
 Valence sur Rhone  
 Marseille  
 Marseille  
 Nantes  
 Londres

Brandy  
 Whisky Ecossais  
 Whisky Irlandais  
 Whisky Canadien  
 Gin Hollandais  
 Vins Madere  
 Vins de Porto  
 Vins Sherry  
 Vins Malaga  
 Vins de Messe  
 Clarets et Sauternes  
 Vins de Bourgogne  
 Champagne  
 Champagne Cardinal  
 Champagne Duc d'Origny  
 Vermouth Italien  
 Vermouth Français  
 Vermouth "  
 Vin Tonique au Quinquina Bacchus  
 Liqueurs Françaises  
 Lager High Life  
 Extrait de Malt  
 Bass Ales and Guinness Stouts  
 Eaux Minérales  
 Conserves Alimentaires  
 Patés de Foie Gras  
 Fromages  
 Pates Alimentaires  
 Huiles d'Olive  
 Savon Castille  
 Sardines  
 Thés

Pour toutes informations, cotations, etc., écrivez, téléphonez ou télégraphiez à nos frais.

## Laporte, Martin & Cie., Limitée.

VINS, LIQUEURS ET EPICERIES EN GROS.

562 A 568 RUE ST-PAUL,

MONTREAL.

## LES RESULTATS DE LA COMPETITION

Traduit du "Industrial Canada"

M. John J. Robert a discuté dans un numéro de la revue "Success" la signification importante de la compétition dans le monde des affaires. Il fait remarquer que c'est un stimulant qui porte l'homme d'affaires à vaincre tous les obstacles et à arriver au plus grand succès.

De même que le gardien d'un phare doit penser que le monde est une place très humide et très triste, de même, nous sommes tous trop enclins à envisager les choses à un point de vue très étroit. Nous sommes trop enclins à regarder en bas et en arrière, à considérer le chemin que nous avons parcouru péniblement et les résultats que nous avons atteints par un labeur difficile, au lieu de regarder en haut et en avant et de considérer les opportunités dont l'avenir nous engage à profiter.

C'est pourquoi nous frémissons à l'appréhension des moindres rumeurs indiquant une compétition future. C'est pourquoi aussi nous sommes portés à regarder le nouveau venu dans notre champ d'activité comme un monstre hideux qui va nous priver de nos avantages et qui menace de détruire nos espérances et de réduire nos plans à néant.

Détendons-nous pour un moment de notre tâche accablante; détournons nos yeux des efforts monotones et considérons bien en face la compétition, sans idée préconçue, sans crainte. Analysons-la, classifions-la. Ce sera une puissance qui nous aidera à bien faire; apprenons à en profiter. Si elle est une menace, apprenons à y faire face bravement.

### Deux classes de compétiteurs

Une fois dans cette disposition d'esprit, nous trouvons qu'il y a deux sortes de compétiteurs: celui qui est déterminé à nous dérober nos plans, notre expérience, notre commerce et celui qui, sans peut-être se rendre compte de notre existence même, est tenté d'entrer dans les rangs de la compétition, par les occasions brillantes de succès qu'il pense voir.

Il est de la première importance que nous placions chaque compétiteur dans l'une ou l'autre de ces deux classes. S'il appartient à la première classe, nous pouvons espérer qu'il nous offre ce que, pour plus de simplicité, nous pouvons qualifier de compétition inintelligente.

Un tel compétiteur est plus à plaindre qu'à craindre. Il ne se créera pas de profits; il nous coûtera peu de chose.

Car le plagiaire en affaires ne peut pas espérer réussir. Il peut copier les choses qu'il voit; il peut imiter les méthodes qu'il pense que nous employons; mais il ne peut rien trouver qui remplace la dure expérience, il ne peut contrefaire le jugement qui ne peut s'acquérir

que par une école sévère qui consiste à apprendre à travailler en travaillant.

Le succès en affaires ne réside pas dans des plans, des projets ou un mécanisme de méthodes. Il réside dans l'esprit qui a mis ces plans à point. Le succès réside dans un commerce établi, dans le génie qui construit, qui dirige, qui administre et qui retient la clientèle.

### Etudiez les compétiteurs

Mais la compétition intelligente, la compétition d'hommes de bon sens et de bonne réputation, ayant un capital, comment devons-nous nous conduire envers elle?

Accueillez-la bien, surveillez-la, profitez-en, car une compétition intelligente verra les occasions que nous avons manqué de voir; la compétition intelligente placera de l'argent dans des expériences que nous n'avons pas osé essayer; la compétition intelligente ouvrira de nouveaux marchés, agitera de nouveaux intérêts, créera une nouvelle demande. Elle découvrira de nouvelles possibilités à nos yeux étonnés.

Nous profiterons de tout cela.

La compétition doit faire face aux mêmes problèmes que nous avons rencontrés. Si nous annonçons nos produits ou nos marchandises, le concurrent doit aussi faire de la publicité. Si nous n'annonçons pas, le concurrent peut nous montrer la manière de le faire. Si nous avons des voyageurs en campagne, le concurrent doit aussi avoir ses vendeurs comme nous.

Chaque mouvement que fait un concurrent est digne d'être surveillé.

Mais notre marché, qu'en adviendra-t-il, quand il sera divisé en petits fragments par la concurrence? Voilà où nous craignons la compétition; c'est la crainte que nous avons d'apprendre que le marché ne connaît pas de limites, excepté les limites de la demande humaine, et la demande humaine peut être doublée tous les jours.

Quand nous considérons nos maigres listes de clients et que nous voyons les noms épars réunis dans nos Grands-Livres pendant des années d'efforts, il semble que la compétition doit sûrement être une chose dangereuse. Mais lorsque nous considérons le marché qui est encore à conquérir, les clients qui pourraient et peuvent être les nôtres; quand nous considérons que la compétition intelligente, si elle doit réussir, doit ouvrir de nouveaux marchés, doit trouver de nouveaux débouchés au commerce, dont nous profiterons aussi, alors nous nous apercevons que la compétition élargit notre champ d'activité et augmente nos profits.

### La compétition développe l'individualité

Mais la compétition ne fait pas seulement un marché; elle fait aussi les hommes; en tant qu'individus, la compétition

nous empêchera de nous laisser aller à faire des rêves agréables, à rêver facile, rêves qui nous empêchent de faire le travail d'aujourd'hui et de nous occuper des tableaux trompeurs de demain.

La compétition réduira à zéro le sentiment de contentement et donnera l'action dans nos membres et dans nos bras, ainsi que dans notre esprit. Elle nous fera faire des choses avec un esprit que nous n'aurions pu avoir si ce n'est que la compétition ne permettait pas de s'arrêter.

Le but couleur de rose de la compétition n'est pas un stimulant à moins qu'il ne soit efficace que le but rempli de la compétition.

A quoi pensez-vous qu'un jockey, dans une course de chevaux, songe quand il se trouve au dernier tournant? Pensez-vous qu'il pense que le prix de la course lui appartient s'il gagne ou pensez-vous qu'il se préoccupe au fait qu'il y a à ses côtés en face de lui un cheval haletant qui menace de lui enlever la gloire de la course? Que croyez-vous que ce marchand entrepreneur met dans son travail pour le faire gagner: la pensée abstraite qu'il lui plaira à ses clients ou la connaissance concrète que son voisin fait tous ses efforts pour le vaincre?

A votre idée, quel est le plus grand stimulant pour l'invention? Le besoin de perfectionnements ou le fait qu'il y a une compétition à soutenir? Qu'est-ce qui fait que des hommes mettent toute leur énergie à leur tâche? Qu'est-ce qui fait que le temps de travail supplémentaire est un service rendu?—est-ce le repos que l'on trouve dans le commerce ou la morsure du cœur du concurrent du compétiteur? En vérité, le concurrent est un meilleur guide et un meilleur conseiller que nos amis. Il voit nos faiblesses, sur lesquelles nos amis ferment les yeux. Il nargue ouvertement nos défauts et nos amis gardent un silence intentionné, mais injuste. Mais c'est que les louanges superlatives que nos amis remplissent nos oreilles nous tendons le choeur des concurrents.

Et quand un mouvement nous entraîne dans des embarras, c'est la pensée de la compétition qui nous fait faire attention et qui nous sauve de situations étourdies.

La vanité personnelle nous pousse à ériger un établissement extrême: est-ce inutile? La compétition nous fait aller d'aller lentement; nous pouvons prendre soin de notre capital de réserve et faire face à toutes les éventualités.

Nous laissons-nous endormir par nos occupations? La compétition nous réveille et nous permettra de secourir le meilleur qui implique la mort des autres.

Les personnes répondant aux questions voudront bien mentionner dans "LE PRIX COURANT."





# GRAND CONCOURS DE PRIX



\$5,000.00

No. 3

\$5,000.00

# GRATIS

AUX CONSOMMATEURS  
 DU SAVON ECLIPSE  
 DU SAVON EN POUDDRE DE TAYLOR  
 DU GOLD SOAP ET  
 DU NETTOYEUR RAPIDE DE TAYLOR

Le grand succès de nos concours de prix précédents nous a engagé à offrir de nouveau une liste de prix de valeur, absolument gratuits, à ceux qui nous enverront le plus grand nombre d'enveloppes du **Savon Eclipse** ou du **Gold Soap**, ou le plus grand nombre de coupons qui sont inclus dans chaque paquet de **Savon en Poudre de Taylor** ou de **Nettoyeur Rapide de Taylor**.

### LISTE DE PRIX

	En argent
1er Prix pour Alberta .....	\$25.00
1er " Colombie Anglaise .....	25.00
1er " Manitoba .....	25.00
1er " Nouv. Brunswick .....	25.00
1er " Nouv. Ecosse .....	25.00
1er " Ontario .....	25.00
2me " Ontario .....	15.00
3me " Ontario .....	10.00
1er " L du Prince Edouard .....	25.00
1er " Quebec .....	25.00
2me " Quebec .....	15.00
3me " Quebec .....	10.00
1er " Saskatchewan .....	25.00

Un prix de \$25.00 en argent, gratuit, à la personne qui nous enverra le plus grand nombre d'enveloppes ou coupons, résidant dans une quelconque des Provinces du Canada. Le reste du concours est ouvert à quiconque réside au Canada.

- 50 prix consistant en une montre de dame ou d'homme, doublé d'or de 14 k. magnifique mouvement à bijoux, garantis.
- 50 prix consistant en montres en argent, pour dame ou monsieur, d'une grande précision, garanties.
- 10 prix de \$5.00 chacun.
- 100 prix consistant en jolis morceaux d'argenterie.
- 5000 prix consistant en argenterie, coutellerie, parfums, livres, jeux, bijouterie, ornements, gravures et autres magnifiques prix.

### CONDITIONS

- Nul employé de John Taylor & Co. ne peut prendre part à ce concours.
- Les enveloppes du **Savon Eclipse** et du **Gold Soap**, ou les coupons qui sont inclus dans chaque paquet de **Savon en Poudre de Taylor** ou de **Nettoyeur Rapide de Taylor** seront considérés de valeur égale à ces concours.
- Envoyez nous toute l'enveloppe—n'en découpez pas le centre.
- Toutes les enveloppes doivent avoir contenu du savon.
- Conservez vos enveloppes et envoyez-les toutes en même temps.
- Soyez sûrs d'inclure  votre nom et votre adresse en entier avec les enveloppes ou coupons, et veuillez écrire soigneusement.
- Adressez vos enveloppes à John Taylor & Co., Département de Concours, 531 Front St. East, Toronto.
- Ce concours se terminera le 2 novembre 1908, et toutes les enveloppes et tous les coupons devront être reçus avant cette date.
- La décision de John Taylor & Co. sera finale en cas de dispute survenant dans le cours de ce concours.
- Tous les prix seront expédiés le 1er décembre 1908, et livrés exempts de tous frais. Nul ne sera désappointé, et ceux qui ne gagneront pas ne recevront pas de prix.



Si vous ne les avez pas en stock, ordonnez promptement le **Savon Eclipse**, la **Poudre de Savon de Taylor**, le **Savon Gold**, et le **Nettoyeur Rapide de Taylor**.

Ce Concours No. 3 se terminera le 2 Novembre 1908.

Envoyez **PAR LA MALLE** vos Enveloppes à

**John Taylor & Co., CONCOURS, 531 Front St. E. Toronto.**



### L'ETAT D'ESPRIT QUI MENE AU SUCCES

Quelle différence il y aurait dans la situation industrielle, et la richesse publique de ce pays, si les jeunes gens pensaient que leur travail peut leur procurer autant de plaisir que leurs jeux ! Certains de nos lecteurs penseront peut-être que ce serait exiger l'impossibilité de la part de jeunes gens. Il est vrai que le travail d'un jeune homme n'exige pas d'habitude la mise en oeuvre des facultés qui rendent le travail divertissant. Toutefois, ce que nous voulons faire ressortir c'est que, s'ils tiraient de leur travail tout le plaisir qu'ils en peuvent tirer, ils arriveraient à des résultats beaucoup plus importants et seraient plus heureux et en meilleure santé, dit "Maritime Merchant".

Nous n'avons rien à dire contre un divertissement raisonnable. Mais si tous les jeunes gens pouvaient être amenés à un état d'esprit tel qu'ils considéreraient leur travail comme un réel délaissement, au lieu de consulter l'horloge pour savoir combien de temps il s'écoulera avant qu'ils ne soient libres de se livrer au plaisir, ils consulteraient l'horloge pour savoir s'ils ont le temps de faire tout ce qu'ils doivent faire; nous aurions alors une race d'hommes qui mèneraient des entreprises à bien.

Quelquefois en regardant autour de nous, nous pensons que si la disposition d'esprit du peuple change, c'est dans le sens opposé. Les journées de travail sont moins longues qu'autrefois, afin que les employés aient plus de temps pour se distraire. Le nombre des amusements de divers genres est en augmentation, offrant ainsi des occasions de dépenses. Dans la lutte pour la vie, ces facteurs ne peuvent qu'affaiblir la vitalité d'une nation.

Il faut dire cependant que, grâce aux machines qui épargnent la main-d'oeuvre, le monde est à même de produire autant en huit heures qu'autrefois en dix ou douze heures; mais la soif du plaisir augmente à mesure qu'on s'y livre et il n'est pas douteux qu'en tant que peuple, nous, Canadiens, nous pensons beaucoup plus au plaisir et nous y consacrons plus de temps que nos pères ne le faisaient.

Nous n'espérons pas, en écrivant dans cette idée, changer les habitudes du peuple, car les habitudes une fois formées sont difficiles à changer. Mais il y a, dans les magasins et les bureaux, une quantité de jeunes gens qui débutent dans la vie et peut-être qu'ils ne sont pas encore tourmentés par le démon du plaisir.

Presque toutes les habitudes peuvent être cultivées avec succès chez ces jeunes gens.

Pourquoi pas l'habitude de l'industrie et l'amour du travail? Nous espérons que nos lecteurs réfléchiront à ce sujet et verront s'ils ne peuvent pas faire quelque chose en ce sens, de sorte que ce qu'ils

auront accompli jette dans l'avenir du crédit sur eux-mêmes et sur le pays.

### EST-IL PREFERABLE DE CREER OU D'ACHETER UN FONDS DE COMMERCE ?

Du journal "Le Commerce", de Paris: Telle est la question qu'est amenée à se poser toute personne qui veut s'établir.

Il est évident que, dans les deux cas, il y a des précautions à prendre et des risques à courir. Le but de cet article est précisément d'appeler l'attention de ceux que la question intéresse sur les difficultés qu'il faut avoir soin de prévoir.

**Premier cas.**—Comme il est toujours extrêmement difficile de se faire rapidement une bonne clientèle et qu'on n'y parvient qu'avec le temps et au prix de nombreux sacrifices d'argent, dont on ne peut prévoir ni la durée, ni l'importance, à notre avis, il est préférable, quand, quand on le peut, de reprendre une maison dont la réputation est faite depuis longtemps; on a ainsi, de toute évidence, moins de risques à courir et, conséquemment, beaucoup plus de chances de réussir.

**Deuxième cas.**—L'imprévu dans un fonds de commerce que l'on achète est généralement moins grand que dans celui que l'on crée. Ce point a son importance, néanmoins, il naît en la matière des difficultés assez nombreuses pour l'acquéreur. Il faut, en effet, apprécier les résultats accusés par le vendeur, appréciation d'autant plus difficile qu'elle doit être faite promptement et, pour ainsi dire, "au juger".

Il faut aussi:

1o. Considérer que le vendeur, tout en étant de bonne foi, ne veut, le plus souvent, mettre le futur acquéreur dans la confiance de ses intérêts qu'avec l'entière certitude de traiter avec lui, et, pour ce motif, ne donne que des renseignements incomplets;

2o Tenir compte de l'effet que produit généralement, dans un établissement cédé, le changement de propriétaire, effet qui est indépendant de la volonté du vendeur.

Dans les deux cas prévus plus haut (création et acquisition d'un fonds de commerce), on peut se demander aussi quelle sera l'importance du capital à consacrer aux affaires, et du crédit dont on aura besoin.

Si, dans le second cas, il est facile, au moyen de la comptabilité, d'être fixé d'une façon positive, savoir:

Sur le montant des frais généraux;

Sur le chiffre des opérations et des bénéfices;

Sur l'importance du fonds de roulement qui sera nécessaire;

Et enfin, sur les délais de paiement que doit accorder le vendeur.

Dans le premier cas, il n'en est pas de même, tous les calculs devant évidem-

ment porter sur des données plus ou moins incertaines.

Cela étant entendu, voyons maintenant les conditions que l'acquéreur d'un fonds de commerce, en homme prudent, doit se proposer pour être à l'abri d'une mauvaise affaire.

Sans mettre le moins de garanties dans dix les offices qui s'occupent généralement de la vente de fonds de commerce mandors de se défier des avis, souvent fautes, faites par certains officiers, qui payent d'avance pour cela. Les officiers honnêtes ou à leurs; les bons fonds de commerce n'ont ordinairement pas besoin de ces officiers. Il ne faut donc pas se laisser influencer par des agences sérieuses, comme la négociation ou, mieux encore, à des notaires ou autres officiers ministériels qui ne sentent toutes les garanties des affaires.

Soit que l'affaire à traiter ait été procurée par un intermédiaire, soit que l'acquéreur l'ait découverte lui-même, il ne faut pas, en personne, une enquête minutieuse ainsi dirigée:

1o. Il se renseignera dans le voisinage et chez les divers banquiers de la localité, sur l'achalandage et l'importance de l'établissement dont la vente lui est proposée et sur la considération y attachée.

2o. Il demandera communication de la comptabilité, examinera attentivement les comptes d'achats, de ventes et, à défaut, le compte unique "marchandises", qu'il faudra alors dépouiller, de marchandises rendues, de transports, des comptes et rabais, de frais généraux et, finalement, de pertes et profits. Après quoi, il contrôlera divers chiffres à l'aide des livres auxiliaires, tels que le livre d'achats, les livres de ventes, etc., voire même des factures des fournisseurs. Il examinera, enfin, plusieurs années de comptes comparera, appréciera les résultats de divers exercices et fera détailler les chapitres, le montant des frais généraux annuels.

3o. Il demandera les noms et l'adresse des principaux fournisseurs et se renseignera auprès de ceux-ci sur la réputation de la maison;

4o. Il examinera attentivement le bilan et ses annexes, afin de rendre compte exact des charges à supporter.

5o. Il s'assurera si la valeur du fonds, c'est-à-dire son achalandage, l'importance du chiffre d'affaires, accusé comme ayant été atteint pendant la période déterminée, n'a pas été atteinte.

A cet effet, il prendra note:

a) Du chiffre auquel les marchandises en magasin s'élevaient à telle époque;

b) Du total des factures des fournisseurs depuis la même époque;

c) Des marchandises restantes au dernier inventaire.

Additionnant alors les deux premières sommes, et en retranchant la troisième, il aura exactement le chiffre des marchandises vendues (autres que les

**NOUS SOLLICITONS VOS ORDRES DE PRINTEMPS**

POUR TOUS ARTICLES EN

**EPICERIES, VINS ET LIQUEURS.**

**Examinez votre Stock. Faites-nous connaître vos Besoins et nous vous Coterons nos Prix.**

NOUS FAISONS UNE SPECIALITE DES

**THES, CAFES, EPICES, POUDRES A PATE, ETC.**

Nous appelons tout particulièrement votre attention sur ces Spécialités pour lesquelles notre maison est bien connue.

**AUTRE SPECIALITE:**

**COGNAC DE GRANDES MARQUES**

**Brandy F. Geoffroy & Fils**

**COGNAC**

Marques ★ V. O. — V. S. O. P.

En Bouteller, Demi-Bouteilles,  
Flasks et Demi-Flasks.

**Ce Brandy est le produit de la distillation des meilleurs Crus de Cognac.**

Messrs GEOFFROY & Fils qui sont dans le commerce des Cognacs depuis 1865, jouissent d'une haute réputation de confiance et n'offrent au commerce que des Cognacs purs et de bonne qualité.

La maison F. GEOFFROY & FILS a obtenu le **PREMIER PRIX** à l'Exposition Universelle de Paris en 1900.

Comme Tonique, c'est une Eau de Vie des plus appréciées que nous sommes en mesure de recommander tout spécialement à MM. les Médecins.

Nous nous sommes réservé l'Agence de ces marques pour le Canada.



**Brandy Vve Darvilly & Co.**

**COGNAC**

Nous invitons la comparaison entre notre marque de BRANDY VVE DARVILLY & CO., et les autres Brandies du même prix qui se vendent sur le marché de Montréal.

Nous prétendons que, pour le prix, nous offrons la **meilleure qualité** possible.

En caisses de 12	Bouteilles
"	24½ Bouteilles
"	48¼ Bouteilles
"	24 Flasks
"	48½ Flasks.

**DEMANDEZ NOS PRIX ET ECHANTILLONS**



**D. C. BROSSEAU & CIE, Limitée**

EPICIERS EN GROS ET IMPORTATEURS DE VINS ET LIQUEURS

342 a 346 RUE NOTRE-DAME EST,

MONTREAL.



sorties à prix d'achat) pendant la période servant de base à son calcul.

Si la première somme a subi une altération et si la seconde se trouve amoindrie par le défaut ou la dissimulation de certaines factures, il sera facile de le constater.

En outre, connaissant le montant des marchandises sorties à prix d'achat et le montant des ventes effectives, il sera également facile de contrôler le chiffre du bénéfice brut réalisé et, conséquemment, de déterminer le quantum moyen de la majoration.

Après quoi, s'il trouve des écarts très sensibles, il se tiendra en garde contre tous les résultats, vrais ou faux, qu'on pourrait encore lui accuser.

Tout cela, évidemment, exige beaucoup de tact de sa part et certaines connaissances comptables; c'est pourquoi toute personne non initiée aux secrets de la comptabilité agira sagement en se faisant assister, dans la circonstance, d'un comptable expérimenté. Ce conseil étant mis à profit, on verrait beaucoup moins de gens dupés, de malheureux commerçants ruinés d'avance, faute de s'être rendu compte d'une affaire n'offrant aucune chance de réussite.

## L'ORIGINE DU PETROLE

Il est en géologie, comme dans toutes les sciences naturelles, bien des questions obscures, devant lesquelles, d'après L. D. L. dans la "Nature," la prudence scientifique devrait se récuser en avouant son ignorance, et qui ne semblent momentanément résolues aux esprits affirmatifs que par une généralisation hardie où il entre beaucoup de mode. Telle est l'origine du pétrole. Décomposition de matières organiques (animales ou végétales) ou produit éruptif de fumerolles, on discute toujours entre ces deux hypothèses principales avec la même vivacité, sans que les arguments, entassés de part et d'autre, soient jamais décisifs. Cependant l'industrie des huiles minérales a pris une extension considérable et intéresse à peu près tout le monde. Aussi entend-on souvent demander: "Qu'est-ce que le pétrole; d'où vient-il; où le trouve-t-on; quand et comment s'est-il formé? Se renouvelle-t-il encore ou les réserves en sont-elles inépuisables?" Voici, en l'état actuel de nos connaissances, les faits positifs résultant de l'expérience qui ne peuvent permettre, sinon de trancher la question, tout au moins de la circonscrire et de la préciser. Nous commencerons par ceux dont nous croyons qu'il est impossible de tirer une conclusion formelle: composition chimique et synthèse, présence de fossiles, répartition géographique ou géologique; nous terminerons par ceux qui fournissent des arguments sérieux contre l'une ou l'autre

des deux théories, organique ou éruptive.

**Composition chimique.**—D'abord, qu'est-ce que le pétrole? Chimiquement, la réponse n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire, et elle l'est d'autant moins qu'il existe, suivant les gisements, des pétroles extrêmement différents par leur composition, confondus sous le même nom. Par exemple, les pétroles de Pensylvanie contiennent à peu près tous les carbures saturés ou forméniques, homologues supérieurs du méthane ou gaz des marais, depuis le butane jusqu'au pentatricontane, avec quelques carbures non saturés, plus récemment reconnus par Mabery. Les pétroles du Caucase sont, au contraire, formés en grande partie par des carbures non saturés, naphthéniques ou cyclopolyméthyléniques. Les très nombreuses tentatives que l'on a faites pour asseoir sur ces analyses chimiques une théorie géologique du pétrole paraissent à laisser de côté. Il serait, notamment, tout à fait inexact d'établir une différence d'origine entre les pétroles non saturés du type caucasique, considérés comme d'origine volcanique parce qu'on n'a pas pu les reproduire en partant de corps organisés, et les carbures saturés du type pensylvanien, réputés d'origine sédimentaire par la majeure partie des géologues américains et, en effet, reproduits par C. Engler en distillant des huiles animales. La chaîne est continue des uns aux autres en passant par les pétroles intermédiaires des Carpathes. L'expérience négative pour la synthèse des carbures non saturés ne prouve rien; et, nous venons de remarquer que, dans le pétrole pensylvanien, entraînent accessoirement des carbures du type caucasique. Les parties de ce pétrole américain distillant à de hautes températures contiennent même probablement des carbures encore moins riches en hydrogène qui se détruisent par la décomposition.

D'autre part, dans les très intéressantes expériences de MM. Sabatier et Senderens, en faisant réagir vers 392 degrés, sur du nickel réduit, de l'acétylène et de l'hydrogène, ou de l'acétylène seul, on obtient tout une série de liquides hydrocarbonés qui peuvent, en variant légèrement les conditions de l'expérience, ressembler: soit à du pétrole américain quand l'hydrogène est en grand excès; soit à du pétrole caucasique quand l'acétylène est presque seul; soit enfin à des pétroles de Galicie et de Roumanie dans les cas intermédiaires.

Chimiquement, on doit donc se borner à dire que les hydrocarbures analogues aux pétroles (et probablement à tous les pétroles) peuvent être produits par deux voies opposées, entre lesquelles la chimie seule ne permet pas de choisir; soit, 1<sup>o</sup> par réaction à chaud de la vapeur d'eau sur des carbures alcalins (Ber-

thelot, 1866), ou sur des carbures métalliques pouvant, avec des gaz différents, donner acétylène, propène, éthylène, etc. (Moissan, 1892); soit, 2<sup>o</sup> par la méthode Sabatier (1906), qui consiste par la distillation en vase clos de matières organiques putréfiées (Cahen, 1877; C. Engler, etc.), avec cette seule restriction sans grande importance théorique que les produits obtenus par cette seconde méthode sont jusqu'à un certain point moins complets. La température de 392, à 572 degrés au plus nécessaire aux expériences de chimie minérale ne doit pas de son côté être considérée comme une objection. Cela correspond au polymorphisme bien connu des hydrocarbures, qui existent: d'une part, dans toute la série organisée et qui, d'autre part, sont constamment produits par les fumerolles volcaniques, où leur combustion donne de l'acide carbonique ou même par la seule distillation des roches cristallines, qui en renferment toujours de faibles traces (Armand Gautier).

Dans les gisements naturels d'hydrocarbures, les pétroles sont, vers les affleurements, associés, à la fois avec des asphaltes (produits alourdis et oxydés) et avec des gaz naturels (produits de densité moindre). De même, la série des combustibles minéraux, dont l'origine végétale n'est guère discutée, va depuis le carbone pur ou le carbure très déshydrogéné et très désoxydé (graphite ou thraçite) jusqu'à des types encore plus gazeux à forte teneur en hydrogène, en passant par des charbons bitumineux. Origine organique ou minérale, la chimie ne nous apprend donc qu'une chose: c'est que les deux théories contradictoires sont également admissibles. Dans l'hypothèse organique, la chimie ne nous apprend pas non plus entre les animaux et les végétaux; la putréfaction des vases de terre contient certainement des hydrocarbures qui suffirait à le prouver le gaz des marais et la décomposition des végétaux par les bactéries (théorie Ch. Morrey) et même dans les profondeurs océaniques et sous de fortes pressions, réalisent des produits semblables. C'est donc à ces expériences de laboratoire qu'il faut joindre des études sur le terrain et à l'aide de ces champs pétrolifères qu'il faut aller recourir pour résoudre le problème.

**Présence d'organismes.**—Dans l'étude sur le terrain, il est d'abord d'ordre d'observations qui semblent tentantes et que nous allons maintenant commencer aussi par éliminer, ce sont celles qui consistent à chercher dans le pétrole même ou dans les terrains sous-jacents, les résidus des êtres organisés ayant pu lui donner naissance. Mais on procède pour la houille. Mais encore nous nous heurtons à des résultats négatifs, sans que, de cette manière non plus, on puisse rien conclure de nos observations, où l'on avait cru retrouver dans le pétrole les restes de ses



# Sel Windsor

**LE FAVORI DE L'ÉPICIER.**

Tout épicier et tout marchand de gros vendant du sel devraient se rendre compte de l'importance pour eux de tenir du Sel Windsor.

Le Sel de Table Windsor ne "s'agglutine" jamais; chaque grain est un cristal parfait. C'est du sel pur et rien que du sel.

Le Sel à Beurre Windsor est employé par ceux qui remportent des prix à toutes les principales Expositions de Produits de Crèmerie. C'est une preuve de sa qualité.

Le Sel à Fromage se dissout lentement—reste dans le caillé—et fait un fromage moelleux, riche, qui se "conserve."

Le Sel Windsor plaira à vos clients—augmentera vos affaires—et vous procurera en fin de compte de plus forts profits que tout sel importé.

Fait au Canada. Garanti par une compagnie canadienne.

Demandez prix et échantillons.

Sel de Table Windsor

Sel à Beurre Windsor

Sel à Fromage Windsor.



Canadian Salt Co., Limited, - - - Windsor, Ont.

nismes producteurs, sont, les unes sans valeur et les autres purement ridicules, comme lorsqu'on a considéré comme venant des nappes pétrolifères californiennes des insectes tombés dans les baquets de pétrole, ou encore lorsqu'on a prétendu faire provenir le pétrole de molusques fossiles, dans les cavités desquels ils s'était emmagasiné mécaniquement, comme il pouvait le faire à côté dans une pore ou une géode quelconque des mêmes strates. Il en est de même de la relation que l'on a parfois supposée entre le pétrole et la houille de Pennsylvanie, simplement d'après leur vague rapprochement géographique, sans remarquer que leur zone d'extension différait et que le pétrole, situé sous la houille ne pouvait venir de sa distillation. D'autre part, on ne saurait invoquer, contre l'origine organique du pétrole, l'absence de ses restes, puisque le pétrole suppose évidemment une distillation très complète, très lentement accomplie pendant des périodes très longues et où ces restes ont dû disparaître et, en outre, puisque le pétrole, à peu près partout où nous le rencontrons, sinon partout, a subi un déplacement et n'est plus dans sa strate originelle.

**Répartition géographique.** — Passons maintenant à la répartition géographique, géologique et tectonique des bassins pétrolifères; ce n'est pas là non plus, on va le voir, ce qui nous donnera le moyen de conclure.

Géographiquement, on a quelquefois voulu établir une concordance entre les régions pétrolifères et les régions encore agitées par des secousses sismiques, afin de montrer que le pétrole avait été amené, ou était encore amené, de la profondeur à la suite des accidents internes dont les séismes sont un épisode. Mais, si cela est vrai pour les régions de pétrole comprises dans les terrains tertiaires, comme la Galicie, la Roumanie, le Caucase, l'Inde, la Birmanie, Java, le Japon ou la Californie, simplement parce que les régions de terrains tertiaires en général (et, en particulier, de terrains tertiaires plissés) concordent grossièrement avec les dernières zones disloquées de l'écorce où se sont concentrés surtout les séismes, cela est faux pour les plus grands bassins pétrolifères des États-Unis, pour toute la zone des Appalaches, depuis la Pennsylvanie ou l'Ohio, jusqu'à la Louisiane et au Texas, pour le Kansas, pour le Nord de la Russie, etc.: en résumé, pour toutes les régions où le pétrole, probablement d'âge plus ancien, se trouve emmagasiné dans des couches primaires, faisant elles-mêmes partie de vousoirs plus anciennement consolidés du globe.

**Répartition géologique.** — L'âge géologique des terrains pétrolifères est, lui aussi, fort peu instructif; car il existe du pétrole dans tous les terrains possibles

depuis l'archéen, ou même les roches cristallines, jusqu'aux formations presque contemporaines. C'est d'une façon tout empirique ou très vaguement hypothétique que, dans la théorie organique, on considère tel ou tel terrain comme ayant été, dès l'origine, pétrolifère. Nous allons d'ailleurs voir que le pétrole, essentiellement mobile, n'appartient pas, comme la houille, à la formation où on le rencontre, mais s'y est introduit postérieurement par distillation ou jaillissement, à la faveur de ses gaz, ou encore par capillarité; en sorte que, sur une même verticale, il peut exister dans toutes les strates d'âge quelconque, en superposition normale ou renversée, dont la structure physique et la porosité, sous un toit imperméable, ont permis son emmagasinement.

Si l'on voulait établir une corrélation des venues pétrolifères avec les grandes phases de dislocation, auxquelles ont immédiatement succédé les phases principales de concentration lagunaire (les premières propres à une venue éruptive, les secondes à une fermentation organique), il faudrait aussitôt remarquer que la principale de ces phases en Europe, celle qu'on nomme hercynienne (carbonifère et permienne), est très pauvre en hydrocarbures liquides; ce que l'on reste libre, il est vrai, d'expliquer par des conditions spéciales à cette époque, ayant favorisé, pour la décomposition des organismes, la forme houille alors prédominante.

Le rapport des pétroles avec les dislocations tectoniques, avec les chaînes de plissement, et surtout avec telle partie de ces chaînes, comme avec telle ou telle allure des plis, est, lui aussi, mal démontré; et ce qu'il peut y avoir de vrai dans certaines observations pratiques à cet égard doit être expliqué par les lois hydrostatiques de la circulation du pétrole, tout à fait indépendamment de son origine. Il y a du pétrole le long de certaines chaînes plissées comme le Caucase, les Carpathes, les Apennins, les chaînes Birmanes, le Japon, les chaînes Californiennes; mais il y en a aussi, et bien plus, dans le bassin Appalachien qui, pour la majeure partie, est une région des moins plissées. Le rapprochement avec les monts Appalaches, que l'on a invoqué pour expliquer cette anomalie, est si vague qu'il n'est peut-être pas un point sur la terre qui ne se trouve de même à une semblable proximité de quelque chaîne plus ou moins ancienne. Les terrains pétrolifères du Kansas sont remarquablement plats; ceux du Texas et de la Louisiane sont faillés mais peu plissés. De même, le pétrole est sur la courbure externe des Carpathes, où les fractures ont dû se trouver élargies par la dilatation et non à l'intérieur comprimé de la chaîne; mais on le trouve en Galicie, dans un alignement droit, et, en Roumanie, en un point où la torsion a

mis en contact des terrains plissés. Dans le Caucase, il est sur les versants, etc. Les plis anticlinaux sont plus favorables aux recherches que les synclinaux; mais il y a de nombreuses exceptions. Souvent des dislocations semblent utiles; mais il arrive qu'elles manquent absolument, etc.

**Régime des nappes pétrolifères.** — Ce qu'il faut surtout retenir dans cet ordre d'idées, et ce qui, pratiquement, est essentiel, c'est que le pétrole se comporte comme une eau sous pression avec tendance constante à profiter de tous les orifices pour s'élever, parfois avec un jaillissement qui épuise plus vite ses réservoirs internes. Les gaz qu'il renferme d'ordinaire en sont la cause essentielle. Sa recherche est donc assimilable à celle des nappes aquifères, le mot nappe étant entendu avec toutes les restrictions qui semblent aujourd'hui nécessaires; c'est-à-dire qu'il n'y a pas nappe proprement dite, mais réseau de fissures plus ou moins serré, de telle sorte qu'un puits productif peut être juxtaposé à plusieurs puits stériles et que la proportion des puits stériles dans les régions les plus prospères est, en moyenne, d'un tiers. Il s'agit de tomber sur ces fractures pour réussir. Le pétrole vient toujours d'en bas; et, lorsqu'il y a, sur un même point, plusieurs couches poreuses superposées, dans lesquelles le pétrole a pu s'emmagasiner sous un toit imperméable de schistes qui le retenait, le même sondage recoupe successivement plusieurs niveaux pétrolifères. Quand on ne distingue pas par où le pétrole a pu passer d'une nappe à l'autre, il faut se rappeler avec quelle facilité on le voit aux affleurements, monter d'un terrain argileux, dans lequel on n'aperçoit aucune fissure.

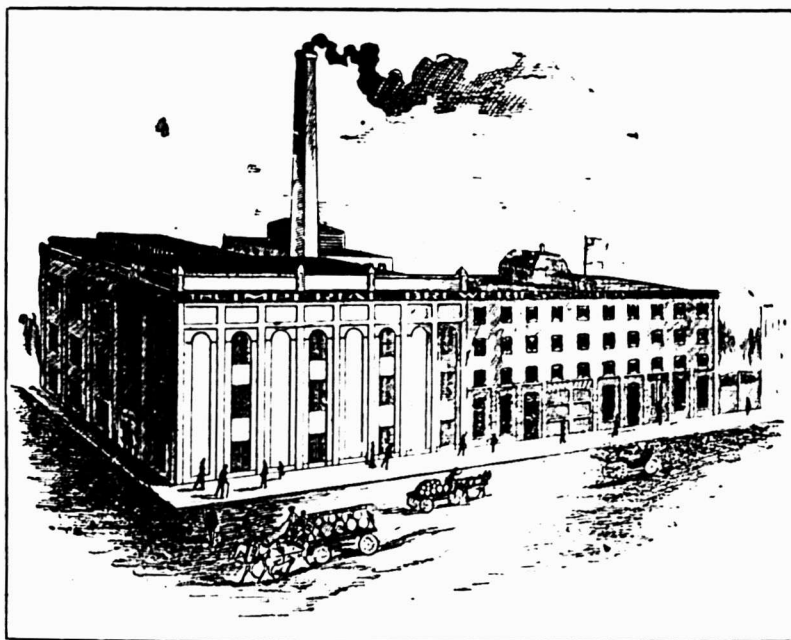
On peut ajouter que, presque partout on a observé une tendance marquée à l'enrichissement des niveaux pétrolifères à mesure que l'on faisait les sondages plus profonds: peut-être en partie parce que les niveaux supérieurs, dont provenaient les suintements au jour par lesquels les recherches avaient été provoquées, s'étaient trouvés de leur fait même épuisés. Souvent, en même temps, les pétroles plus profonds, moins évaaporés, étaient de densité plus faible. Si cela était indéfiniment vrai, il faudrait évidemment en conclure que le pétrole a une origine profonde et éruptive, ce qui a donné lieu à des sortes de filons conches; mais cette conclusion, sans doute exacte, serait, en tout cas, au moins prématurée dans l'état actuel de nos connaissances; car on n'est jamais descendu assez profondément pour être en droit d'énoncer le fait sous une forme précise et formelle. C'est de la suite des recherches pétrolifères en profondeur que nous viendront, espérons-le, plus tard, des notions véritablement précises sur l'origine de ce corps. Il faut noter aussi que

*The . . . . .*

# IMPERIAL BREWERIES

LIMITED

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers.



Prix  
Spéciaux  
aux  
Actionnaires  
de la  
Compagnie



Biere et Lager en Futs, Marques :

Imperial Breweries, Ltd. (Extra Pale Ale.)

Imperial Porter. Imperial Lager. Salvador Lager.

Brasserie et Bureaux : **617, rue St-Paul, MONTREAL**

qui semble, jusqu'à un certain point, en contradiction avec la remarque précédente) que les niveaux pétrolifères s'épuisent tous très vite et qu'on n'a jamais remarqué qu'un niveau épuisé se soit rempli de nouveau postérieurement. Il en résulte la très grande vraisemblance que le pétrole, quelle que soit son origine, n'est pas de formation contemporaine, mais de formation ancienne et, par conséquent, que sa venue ne continue pas, que ses gisements ne se renouvellent pas; ce qui, pratiquement, est d'une importance extrême. On peut encore observer que l'on n'a jamais trouvé de pétrole en relation avec un phénomène éruptif actuel, bien que les volcans dégagent des fumerolles hydrocarbonées. Les volcans de boue, que l'on a quelquefois regardés comme éruptifs, n'ont absolument rien de volcanique que l'apparence; ce sont de simples dégagements de gaz soulevant un peu de boue liquide. Et, sur la plus grande partie des gisements pétrolifères, on ne constate ni trace d'aucun phénomène volcanique, ni même une roche éruptive plus ou moins ancienne.

Un fait, qui paraît avoir une importance capitale pour la genèse du pétrole, est la relation presque constante qui existe entre le pétrole, et le sel marin ou le gypse: les niveaux de pétrole, d'eau salée et de sulfate de chaux étant (quoiqu'on en ait dit) superposés dans un ordre variable. On peut ajouter la présence, dans de nombreux pétroles, du soufre qui y a été laissé par la réduction des sulfates. Comme il est aujourd'hui universellement admis que le sel marin et le gypse des terrains géologiques sont un résultat d'évaporations soit lagunaires, soit désertiques, et comme il n'est plus, croyons-nous, un géologue qui soutienne encore leur origine éruptive, il en résulte l'argument, à notre avis, le plus fort de tous pour l'origine sédimentaire du pétrole. Nous supposerions volontiers que ce corps a été produit par la putréfaction en vase clos de matières organiques dans un bain de saumure peu à peu concentré: cette saumure ayant pu contribuer à l'accumulation même des organismes (en même temps qu'à leur mode de décomposition), par la mort brusque des êtres vivants amenés accidentellement en ce point. Il faut cependant remarquer que, si l'on admet ainsi l'origine organique du pétrole, lorsqu'on le trouve sur un même point dans des terrains très différents allant, comme dans le bassin des Appalaches et son prolongement nord, depuis le précambrien jusqu'au carbonifère, son origine a des chances pour se trouver à la base de la formation, puisqu'il manifeste une force ascensionnelle. L'idée que les conditions favorables à son dépôt se sont renouvelées là pendant tant de périodes successives est, quoique possible, peu vraisemblable. Le pétrole du Canada, et proba-

blement de la Pensylvanie et de l'Ohio, devrait donc venir de l'archéen; ce qui nous paraît être une objection sérieuse à la théorie organique, et ce qui interdit encore de conclure.

(Moniteur Industriel).

#### DECES DE M. JOHN TAYLOR

On nous annonce de Toronto, la mort de M. John Taylor, chef de la maison John Taylor & Co., manufacturiers de savons et de parfums. M. John Taylor est décédé à l'âge de 68 ans; il était né à Leek, Staffordshire, Angleterre, et est venu au Canada, avec la famille de son père, alors qu'il était encore enfant. Il entra d'abord à l'emploi de Taylor Bros., fabricants de papier. En 1865, il s'associa avec M. J. L. Morrisson, pour faire le commerce de commission. Quelque temps après, les deux associés entreprirent eux-mêmes la manufacture de savon. Finalement, après l'acquisition de la fabrique de savon de Morse, M. Taylor acheta les intérêts de M. Morrisson, s'associa ses deux fils, MM. Morris & Percy, et établit la firme actuelle, dont les affaires ont pris d'énormes proportions. M. Taylor laisse pour déplorer sa perte, trois fils: MM. Morris, J. Taylor, A. P. Taylor, associés à leur père sous la raison sociale J. Taylor & Co., et Oscar F. Taylor, étudiant en droit, ainsi que trois filles: Madame Taylor lui survit.

M. Taylor était un des hommes d'affaires les plus connus et les plus réputés de Toronto, où il a été, pendant longtemps, échevin et où il a rendu de nombreux services comme commissaire d'écoles et membre du conseil de la Bibliothèque Publique, dont il avait été un des fondateurs. Il avait été président de la société de St-Georges, s'occupant très activement des œuvres charitables de cette société philanthropique et, il y a quatre ans, il fut élu président de la St. George's Union of North America. Il faisait partie du National Club et du Granite Club, ainsi que le l'église anglicane de St-Paul.

M. Taylor ne comptait que des amis, grâce à son intégrité, à son caractère aimable et à sa bonté de cœur.

#### Personnel

M. Charles Chaput, chef de la maison L. Chaput, Fils & Cie, est de retour à Montréal après un séjour de sept semaines aux Etats-Unis.

Pendant son absence, M. Charles Chaput a visité Augusta, Ga., Washington, Atlantic City et New-York.

**Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme que l'on en a fait, il y en a davantage:**

#### HISTOIRE DU BEURRE

L'origine du beurre, soit inconnue, paraît cependant remonter aux premiers âges de l'humanité, du moins après le déluge.

En effet, pendant que les Aryas —parlant de la visite faite à Vénus par trois anges sous forme de saucisses—en fait mention en ces termes: "Ayant pris ensuite du lait de vache, il le servit devant eux, et les dieux sacrés des Hindous, qu'on appelle les Vedas, et qui furent écrits plusieurs siècles avant l'ère chrétienne, le regardent comme étant employé dans de nombreuses cérémonies, ce qui confirme l'opinion que les Aryas primitifs, d'origine indienne, ont incontestablement les plus anciennes traditions latines et grecques, en employant déjà l'usage.

Chez cette race antique, la principale richesse consistait dans les peaux, la vache tenait une place importante; il est donc hors de doute que le lait et ses dérivés, beurre et fromage, étaient ses principaux produits. C'est ce que fait ressortir avec une haute autorité, M. A. Pictet, dans son ouvrage: "L'emploi du beurre dans les sacrifices, qui plus tard a pris une grande extension chez les Aryas de l'Inde, paraît être propre à ces premiers, car la riche synonymie employée par le grec pour le beurre clarifié, qui se fait sur l'autel ne s'étend pas au-delà de l'Inde."

C'est ce qui explique peut-être pourquoi les Grecs et les Romains n'auraient jamais connu le beurre, ce qui suppose qu'il fut introduit chez eux par les Scythes, les Thraces, les Phrygiens. Ce qui est certain, c'est que si Homère, Euripide, Théophraste, les autres poètes grecs parlent de lait et de fromage, ils ne mentionnent jamais le beurre. De même qu'Aristote, dans son Histoire des Animaux, dit plusieurs choses relatives aux produits du lait et le beurre, mais ne dit pas un mot du beurre.

Quant aux Romains, il est probable que—comme on le voit dans les auteurs—ils ne connaissent que les Germains, qui ont fait connaître et Plinius s'efforce de confirmer cette opinion, lorsqu'il dit: "le beurre était un mets détesté par les nations barbares et qui était méprisé par les riches d'avec les pauvres." Il reste, de même que les Espagnols ne l'employèrent pendant longtemps que comme tonique pour guérir les plaies. C'est ce que confirme un savant allemand du XVII<sup>e</sup> siècle, parlant du beurre et de ses propriétés, remarque que les Romains s'en servaient qu'en remède et qu'ils ne savaient pas un mets.



*Laissez-nous vous coter  
des prix pour le . . .*

# SAVON DE TOILETTE

Grande variété de marques de savon de haute  
qualité, absolument pur : :: :: :: ::

**Savon "Mother's Choice Soap"**

**Savon des Anges,**

**Savon à la Glycérine,**

**Savon à la Glycérine, Forme Ovale,**

**Savon à la Glycérine "Grand," Rouge,**

**Savon à l'Acide Carbolique, Transparent,**

**Savon à l'Acide Carbolique, pour Chirugiens.**

Grâce à leur excellente qualité, ces savons se vendent bien ; c'est  
l'espèce qui retient la clientèle.

**Savon Français = Montréal**

**Fabricants de Poudre de Toilette.**

**E. Pagnuelo, Gérant.**

Bureau : 392 rue St-Jacques.

Manufacture : 1653 rue Notre-Dame Est.

Quoi qu'il en soit, les autres races aryennes: germanique, slave, celtique, etc., semblent avoir conservé l'usage de faire le beurre, ayant gardé fidèlement les noms qui servent à désigner tout ce qui s'y rattache et qu'on retrouve en sanscrit. Ainsi, par exemple, on désigne dans les différentes langues parlées par les peuples ci-dessus mentionnés, la baratte et le barattement, par des mots qui dérivent de la racine sanscrite "math", "manth", agiter, secouer. Il en est de même en Espagne où le beurre est désigné sous le nom de "manteca", mot qui ne peut être évidemment rattaché à aucun primitif latin, mais qui est plutôt d'origine celtique et provient indubitablement du mot sanscrit "manthaga" ou "mantadja", lequel signifie littéralement "né de la baratte", "manth", agité, agitation, "dja", né.

Dans les premiers siècles de l'Église, si nous en croyons Clément d'Alexandrie, les chrétiens d'Égypte brûlaient du beurre au lieu d'huile dans les lampes d'autel, et cette coutume aurait continué parmi les chrétiens de l'Asie Mineure. Au rapport de Nicolay, les Abyssins pratiquent même encore quelque chose de semblable, "car, dit-il, au lieu d'huile, ils mettent du beurre dans les lampes qui brûlent devant l'hôtel."

Martin Schookins, érudit hollandais, a fait un "Traité du beurre" si exact, qu'il n'y a aucune question qu'on puisse faire sur cette matière qui n'y soit décidée. Il commence par proposer tous les différents noms hébreux, grecs, latins et allemands qu'on a donné au beurre, et il en recherche les étymologies avec beaucoup de soin. Il examine ensuite s'il était déjà connu du temps d'Abraham et si ce fut vraiment de ce mets qu'il régala les trois pèlerins dont nous avons parlé plus haut, d'après la Genèse. De là, il vient aux Scythes et recherche de quelles manières ils faisaient le beurre; puis il enseigne la façon de le faire, de le colorer, etc. Il confirme qu'en Espagne cette substance n'est en usage que pour le pansement des ulcères; il indique que le meilleur opiat pour avoir les dents belles, c'est de les frotter avec du beurre. Enfin, il termine en disant—ce qui nous semble du pur chauvinisme—que sans l'industrie des Hollandais, qu'on a du reste surnommés "Betorboeren", c'est-à-dire "paysan du beurre" ou "mangeur de beurre", il n'y en aurait point dans les Indes.

Quelle que soit la véritable origine du beurre, il est acquis qu'il eut beaucoup de peine à s'introduire dans nos cuisines où l'huile régnait en souveraine, et, si nous nous en rapportons à l'œuvre colossale de M. Delamare, il

fut même l'occasion de plusieurs ordonnances de police.

Cependant dès 1191, nous voyons le Souverain Pontife Innocent VIII permettre à la reine Anne, pour son duché de Bretagne, l'usage du beurre en assaisonnement pour les jours maigres, permission qui s'étendit ensuite aux autres provinces moyennant une aumône à faire aux églises, laquelle fut généralement affectée à leur embellissement, notamment à la construction de tours, comme en témoignent celles de Notre-Dame de Paris et des cathédrales de Bourges et de Rouen, qui sont encore désignées sous le nom de "tour du beurre".

Néanmoins, certaines provinces furent longtemps réfractaires, n'employant guère le beurre que pour la pâtisserie, et aujourd'hui encore, de nombreuses populations du Midi le traitent toujours avec mépris.

À l'heure actuelle, il est, malgré tout, d'un usage presque universel; malheureusement l'esprit de cupidité engage trop souvent à le falsifier, non sans dommage pour la santé.

Jusqu'ici c'étaient nos beurres français qui tenaient le record sur tous nos marchés, car si nous en importions une dizaine de millions de kilogrammes, nous en exportions par contre environ 80 millions de kilogrammes dont une notable partie pour l'Angleterre et ses possessions; mais aujourd'hui—quelle en est la cause?—la place leur est bien disputée, surtout par les beurres danois. Quoi qu'il en soit, c'est avec un sentiment d'orgueil patriotique que nous pouvons citer nos incomparables beurres frais de Normandie, notamment ceux de Gournay et d'Isigny; nos beurres demi-sel de Bretagne, principalement ceux renommés de la Préalaye et nos excellents beurres salés de la Flandre.

\* \* \*

Disons, en terminant, que l'on peut également faire du beurre avec le lait de l'ânesse, de la brebis et de la chèvre, voire de la jument, de la chamelle et de la buffonne; mais ces beurres ne sauraient avoir aucune valeur commerciale.

D'ailleurs, au lieu d'avoir cette fermeté, ce corps, ce goût et cette couleur jaune d'or qui caractérisent nos bons beurres, celui fait avec le lait de brebis est gras, mou, d'un jaune pâle en été, blanc en hiver et se conserve difficilement; celui de la chèvre est blanc mat et se conserve un peu mieux, mais a un goût "sui generis" assez désagréable; enfin, celui de l'ânesse est blanc, mou, fade et très difficile à extraire.

À propos du lait, disons que, depuis que les vaches sont vaches, elles ont eu la douleur de voir falsifier leur lait.

Sans remonter au déluge, qui mit évidemment pas mal d'eau dans le lai-

tage de l'époque, voici que le sieur Cabanes vient de retrouver l'ordonnance royale rendue sous Louis XV, qui avait pour objet de réprimer les fraudes des laitiers du dix-huitième siècle.

Le document est toujours dans l'original. En voici le début:

"Sur ce que Nous a été représenté par le procureur du Roy, qu'il nous a été informé qu'il se commettent des abus dans la vente et distraction du lait, il est cru obligé de remonter à la source de la fraude; que non seulement il a découvert qu'elle se pratique par les gens de la campagne, mais encore par ceux qui le détaillent dans Paris, que la plupart d'entre eux ne se contentent pas de tromper le peuple sur les mesures, qu'ils altèrent encore la qualité, soit en y mêlant de l'eau et de la farine, soit en ôtant la crème, et que souvent ils en vendent un lait aigre et tourné; que cet aigre est destiné principalement à la nourriture des enfants, et qui fait aussi une ressource pour les pauvres, et pour les malades deviendrait une substance presque inutile, et même dangereuse pour la santé, s'il n'était pas par Nous remède aux mauvaises pratiques de ceux qui en font le débit; que les anciennes ordonnances rendues sur cette matière n'ont eu que de la nourriture des vaches, et qu'il croit nécessaire d'y ajouter de nouvelles dispositions pour réprimer les fraudes qu'il y a constatées."

Suivent les articles qui condamnent les délinquants à 200 livres d'amende pour chaque contravention.

L'ordonnance, en date du 20 août 1742, est signée Henri Feytaud de Meville, chevalier, conseiller du Roy.

(L'Épicerie Française)

#### LA FABRICATION D'UN CRAYON

Il s'agit du crayon ordinaire du genre de plomb, ou exactement de graphite, sorte de charbon, ou plus exactement de carbone, que l'on trouve principalement en Angleterre et dans la Sibirie. Autrefois, la mine des crayons français se trouvait dans la masse même du graphite, l'industrie n'existant guère qu'en Autriche où l'on trouvait du graphite en abondance; mais pendant les guerres de la République, la France ne pouvait plus importer du graphite scié en Angleterre, et un ingénieur français Conté, songea à utiliser des graphites inférieurs; il se mit à les pulvériser et à mélanger la poudre obtenue avec de l'argile; ou même il se passa complètement du graphite, en faisant une pâte noire analogue avec de l'huile et du noir de fumée. Ce furent plus ou moins ces derniers crayons qui gardèrent leur nom. Toujours est-il, que maintenant les crayons se font au moulin.

# 18.000.000

**DE PAQUETS VENDUS ANNUELLEMENT**  
**Sur le seul Continent Américain.**

Noir  
 Mélange  
 Vert



En Paquets  
 Scellés  
 Uniquement.

**La**  
**Vente**  
**Énorme**  
**Déjà**  
**Créée**  
**Répond le mieux**  
**à la**  
**Question**  
**très Naturelle:**



**Je me demande s'il est aussi bon qu'on l'annonce?**

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

pâte graphiteuse. Nous allons voir comment.

Le graphite, qui provient aujourd'hui le plus fréquemment de la Sibérie ou de Bohême, est broyé avec de l'eau et jeté dans des cuves chauffées à la vapeur; on laisse décanter, de manière à ce que les parties les plus lourdes tombent au fond des bassins: on trie ainsi les qualités différentes de graphite, pour les employer à des crayons plus ou moins chers. On fait passer les diverses pâtes obtenues dans des filtres, et on les sépare de l'eau. Puis on broye les poudres grossières recueillies dans des espèces de moulins rappelant les moulins à farine; on ajoute de l'argile finement moulue à la poudre de graphite, et on fabrique du tout une pâte d'une consistance convenable qu'on fait passer sous une première presse en chassant toutes les bulles d'air qu'elle peut renfermer. Il s'agit maintenant de transformer cette pâte plastique en petites baguettes rondes ou carrées qui seront les mines des crayons; on obtient ces baguettes au moyen d'une filière c'est-à-dire qu'on comprime la pâte dans une presse spéciale: elle est obligée de sortir sous la pression d'un piston, à travers de petits trous percés dans des rubis ou des saphirs: une matière moins dure serait bien vite usée par le passage continu de cette pâte de carbone, qui est elle-même si dure.

Les baguettes, à la sortie de la filière, présentent une grande longueur; mais aussitôt on les coupe, (tandis que la pâte est encore plastique), en tronçons correspondant à la longueur de trois crayons. On les porte au séchoir, et alors on les recoupe en trois morceaux dont chacun est de la longueur même d'un crayon. Mais la dessiccation n'est pas encore complète, et surtout il faut arriver à donner au graphite la dureté exactement demandée par la clientèle, celle qui répond le mieux aux usages divers auxquels les crayons peuvent être appliqués. On va donc commencer par soumettre ceux-ci à une température, qui paraît énorme, de 1500 degrés, dans des creusets absolument fermés. Après cela, on essaye la dureté du crayon, et on la modifie en l'augmentant ou la diminuant, suivant le besoin, et cela au moyen d'opérations délicates: nouvelle cuisson dans de la vaseline, de la stéarine, du blanc de baleine, etc. Pour la fabrication des "mines" de couleur, elle se fait de manière toute analogue, mais sans graphite du tout; la mine est formée d'un mélange qui demeure constamment mou, de gomme adragante et d'hématite, ou de bleu d'outremer, ou encore d'ocres diverses, on ne fait pas cuire ces mines colorées.

Les bois sont faits généralement de cèdre. On commence par tailler à la scie et à la machine-outil des planchet-

tes ayant la largeur de six crayons, puis on les soumet à l'action de lames tranchantes qui découpent longitudinalement six rainures parallèles, dans l'épaisseur de la planchette: elles représentent la moitié du logement de la mine, et elles sont demi-circulaires, demi-hexagonales ou rectangulaires, selon la forme que devra présenter la mine elle-même (à noter que cette forme a aussi peu d'importance que possible, et répond surtout aux fantaisies de la clientèle). On loge ensuite des mines dans les rainures après avoir enduit celles-ci de colle forte, et on recouvre d'une planchette toute semblable que l'on a également garnie de colle. On rapproche le tout, en maintenant bien serré. On empile les paquets de planchettes ainsi collées deux à deux, une fois du reste que la colle est bien sèche; et, à l'aide de scies circulaires parallèles et fonctionnant simultanément, on découpe toute la série de crayons, en obtenant des séries de mines entourées de leur enveloppe de bois.

On obtient de cette façon des crayons carrés; mais on a inventé des raboteuses automatiques auxquelles on les confie, et qui, suivant leur disposition, donnent des crayons ronds, hexagonaux, etc. On polit le bois au moyen de polissoirs en cuir sur lesquels on fait tomber de l'émeri; et il ne reste plus qu'à vernir, marquer et numéroter les crayons avant de les mettre en vente.

Daniel Bellet.

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

## QUELQUES DEFINITIONS DU VIN

Le Deutsche Zeitung, de Berlin, Allemagne, a demandé à un certain nombre de personnages éminents une définition du vin. Voici quelques-unes des réponses.

Pour le législateur:—"Le vin est le résultat de la conversion du raisin en alcool".

Pour l'économiste:—"Le vin est une boisson qui devrait être taxée de manière à fournir un revenu au gouvernement".

Pour le prohibitionniste:—"Le vin est un cadeau fait par l'enfer à l'homme. Par le vin l'homme perd sa ressemblance avec Dieu et s'abaisse au niveau de l'animal".

Pour le commerçant en vins:—"Le vin est l'instrument par lequel le consommateur est dépourvu de son argent qui est tre dans la caisse de ceux qui vendent le précieux breuvage, mélangé avec de la bonne eau salée".

Pour le brasseur:—"Le vin est une boisson qu'on consomme, à défaut de bière".

Pour le philosophe:—"Le vin est la source de la vérité".

Pour le poète:—"Le vin est un don du ciel à l'homme. Il élève les êtres humains au-dessus de leur environnement terrestre et leur donne un avant-goût de la vie future".

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.

## LE NORD-OUEST CANADIEN.

### Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté celle qui n'est réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons, et destinée à 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 si le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété personnelle 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 le fait de la résidence sur la dite ferme.

**La Demande de Lettres Patentes** devra être faite au bout de trois ans à l'agent local ou 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



# REVUE DES MARCHÉS

## REVUE DES MARCHÉS

### COMMERCE

Les affaires sont tranquilles, les commerçants de détail achètent toujours prudemment. Les détaillants de la province de Québec, tout en restant dans les limites de la prudence, achètent proportionnellement plus que les marchands de détail des autres provinces, notamment des provinces de l'Ouest et paient aussi avec plus de régularité.

Maintenant que la navigation sur le fleuve est ouverte jusqu'à Montréal — nous entendons au moment où nous écrivons, le signal de l'arrivée d'un navire dans notre port — on s'attend à une plus grande activité dans les affaires.

### FINANCES

Les banques suivantes annoncent le paiement de dividendes trimestriels aux dates et aux taux ci-après:

- Home Bank of Canada, 1er juin, 1 1-2 pour cent.
- Banque d'Hamilton, 1er juin, 2 1-2 pour cent.
- Banque de Montréal, 1er juin, 2 1-2 pour cent.
- Banque de Québec, 1er juin, 1 3-4 pour cent.
- Banque de Toronto, 1er juin, 2 1-2 pour cent.
- Can. Bk of Commerce, 1er juin, 2 pour cent.
- Mercantile Bank of Canada, 1er juin, 2 pour cent.
- Bank of Halifax, 30 mai, 2 pour cent.

• • •

Banque de Québec annonce l'assemblée générale annuelle de ses actionnaires et siège social à Québec, le 1er juin prochain.

\* \* \*

Bourse au moment où nous écrivons est moins active et moins ferme au début de la semaine. Mercredi, le marché a été faible et la plupart des valeurs étaient en baisse à la clôture.

Les différences survenues depuis la dernière revue:

- Can. Pac. Ry. (ancien), 1-2;
- Duluth (com.), 5 1-2; Soo (com.), 1-8;
- Detroit United Ry., 1-8; Halifax Electric Ry., 3-4; Havana Electric Railway (com.), 1 1-4; Havana Electric (préf.), 72; Montreal Street Ry., 1; Tri-City (com.), 6 3-4; Mackay (com.), 1 1-2; Mac-

- kay (préf.), 3-4; Montreal Telegraph, 1;
- Canadian General Electric, 3 3-4; Dom. Textile (préf.), 1-2; Shawinigan W. & P. 1.
- Pertes—Duluth (préf.), 15 3-4; Illinois Traction (préf.), 1-2; Sao Paulo (com.), 1 1-8; Toledo Ry., 7-8; Toronto Ry., 1-4; Twin City Rapid Transit (com.), 3-8; Bell Telephone, 1 1-2; Mexican L. & P., (com.), 1 3-4; Richelieu & Ontario, 1-2; Rio de Janeiro L. & P., 1; Dom. Iron & Steel (com.), 1-2; Dom. Iron & Steel (préf.), 1 1-8; Laurentide Pulp (com.), 1; Laurentide Pulp (préf.), 2; Ogilvie Flour Mills (préf.), 1; Penman (com.), 2

Nous donnons la cote de la dernière transaction pour chacune des valeurs ci-après:

### Chemins de fer

Can. Pac. Ry.	155 7/8
Can. Pac. Ry. (nouveau)	151
Duluth S. S. & A. Ry. (com.)	16 1/2
Duluth S. S. & A. Ry. (préf.)	24 3/4
Minn. S. Paul & Soo (com.)	112
Minn. S. Paul & Soo (préf.)	135

### Tramways

Detroit United Ry.	32 1/2
Halifax Electric Transit.	96 3/4
Hamilton Electric Railway	92
Havana Electric Ry. (com.)	22 1/2
Havana Electric (préf.)	72
Illinois Traction (préf.)	87 1/2
Montreal Street Ry.	180
Ohio Traction.	18
Sao Paulo (com.)	128 1/2
Sao Paulo (préf.)	137
St. John Railway	95
Toledo Railways.	8
Toronto Railways.	99 3/4
Tri-City (com.)	80
Tri-City (préf.)	79 3/4
Trindal Railway.	75 1/2
Twin City Rapid Transit (com.)	86
Twin City Rapid Transit (préf.)	70
West India Electric (com.)	59
Winnipeg Electric Street Railway (com.)	143
Winnipeg Electric Ry. (préf.)	116

### Télégraphes, etc.

Bell Telephone.	128 1/2
Mackay (com.)	61 1/2
Mackay (préf.)	66
Montreal Telegraph.	138

### Divers

Can. North West Land	76
Mexican Light & Power (com.)	46
Mexican L. P. (préf.)	99
Montreal L. H. & P.	95 7/8
Montreal Loan and Mortgage	133
Richelieu & Ontario Nav.	76
Rio de Janeiro L. & P.	33
Windsor Hotel.	103

### Valeurs industrielles

Auto Ry. Signal	50
Packers (com.)	68
Packers (préf.)	75
Canadian Converters	55
Canadian General Electric.	94

Dom. Coal (com.)	47
Dom. Coal (préf.)	94 1/2
Dom. Textile (com.)	43
Dom. Textile (préf.)	83 1/2
Dom. Iron & Steel (préf.)	17
Dom. Iron & Steel (préf.)	62 7/8
International Coal (com.) (ex div.)	75
Lake of the Woods (com.)	82
Lake of the Woods (préf.)	112 3/4
Laurentide Pulp (com.)	105
Laurentide Pulp (préf.)	110
Magdalen Islands (com.)	31 1/2
Magdalen Islands (préf.)	5
Marconi Wireless.	\$1.59
Montreal Coal	90
Montreal Cotton	112
Montreal Steel Work (com.)	70
Montreal Steel Works (préf.)	93
Nova Scotia Steel (com.)	52
Nova Scotia Steel (préf.)	109 3/4
Ogilvie Flour Mills (com.)	180
Ogilvie Flour Mills (préf.)	125
Penmans (com.)	33
Penmans (préf.)	80
Shawinigan W & P.	64

### Bons et obligations

Bell Telephone	104
Cable	86
Canadian Converters	89
Detroit United	99 1/2
Dominion Textile, D.	87 1/2
Dominion Textile, C.	82 1/2
Dominion Textile, B.	88
Dominion Textile, A.	86
Dominion Textile (fractions)	105
Dominion Coal.	91
Dominion Cotton.	96
Dominion Iron & Steel.	76 1/2
Halifax Traction	99 3/4
Havana Electric	85
Intercolonial Coal	95
Keewatin Mills	101
Lake of the Woods.	106
Laurentide Pulp.	104
Magdalen Islands	94
Mexican Electric L. & P.	82
Mexican Electric Light Co.	75 1/2
Montreal L. H. & P.	93
Montreal Steel Works	101
Montreal Street Railway	100
Montreal Warehousing	92 3/4
Nova Scotia Steel	106
Nova Scotia Cons.	100 1/2
Ogilvie Four Mills.	111
Montreal Street Railway.	100
Price Bros.	102
Rio de Janeiro L. & P.	79
Sao Paulo	94 5/8
St. John Railway	103 1/2
West India Electric	84
Winnipeg City	99
Winnipeg Electric Street Ry.	101

## REVUE GENERALE

### EPICERIES

Les affaires sont plutôt tranquilles pour la saison; les épiciers de détail s'approvisionnent plus souvent mas, moins à la fois. Les collections dans l'épicerie ren-

tient assez facilement, toutefois elles pourraient être meilleures.

On trouvera des changements de prix indiqués aux chapitres suivants: vinaigre, orge, légumes secs, lards et jambons, saindoux, produits chimiques.

**SUCRES**

La demande s'est quelque peu ralentie, mais elle est encore assez bonne. Les marchés du sucre brut sont très fermes, aussi les raffineries locales maintiennent-elles fermement leurs prix.

Nous cotons par 100 livres à Montréal:

Extra granulé . . . sac 100 lbs.	4.85
Extra granulé . . . baril	4.90
Extra granulé . . . 1-2 baril	5.05
Extra granulé, baril 5 x 20	4.90
Extra ground . . . baril	5.30
Extra ground . . . bte 50 lbs.	5.50
Extra ground . . . 1-2 bte 25 lbs.	5.70
No 1 Yellow . . . baril	4.50
No 1 Yellow, sac 100 lbs. net	4.45
No 2 Yellow . . . baril	4.60
No 3 Yellow . . . baril	4.70
Powdered . . . baril	5.10
Powdered . . . bte 50 lbs.	5.30
Paris Lumps . . . bte	5.75
Paris Lumps . . . 1-2 bte 50 lbs.	5.85
Paris Lumps . . . 1-4 bte 25 lbs.	6.05
Paris Lumps, bte 5 lbs., bte	6.35
Sucres bruts cristallisés	0.00 4.25
Sucres bruts non cristallisés	3.60 3.70

**MELASSES**

La demande est toujours très bonne malgré les récentes avancées de prix.

Le marché primaire de la Barbade est à la hausse; une nouvelle avance de 1-2 est indiquée par les derniers rapports reçus.

Nous cotons:

			Le gal.
Barbade choix, tonne	0.34	0.35	0.37
Barbade, tierce et qrt.	0.36½	0.37½	0.39½
Barbade . . . demi qrt.	0.37½	0.38½	0.40½
Barbade fancy . . . tonne	0.00	0.00	0.37
Barbade fancy . . . quart	0.00	0.00	0.39½

Les prix des mélasses choix s'entendent: les premiers pour le marché ouvert, les seconds pour les territoires combinés et les derniers pour Montréal et environs.

**GLUCOSE**

Nous cotons par 100 livres.

En barils . . . . .	3.55
En quarts . . . . .	3.70
En demi-quarts . . . . .	3.85

**SIROPS DE TABLE**

Nous cotons:

Quarts . . . . . lb.	0.03½
1-2 quarts . . . . . lb.	0.03½
1-4 quarts . . . . . lb.	0.03½
Seaux de 38 1-2 lbs. . . . . le seau	1.75
Seaux de 25 lbs. . . . . le seau	1.25
Canistres 2 lbs., 2 oz. à la cse, cse	2.40
Canistres 5 lbs., 1 oz. à la cse, cse	2.75
Canistres 10 lbs., ½ oz. à la cse, cse	2.65
Canistres 20 lbs., ¼ oz. à la cse, cse	2.60

**THES**

Le commerce des thés a été un peu plus tranquille cette semaine; toutefois, la demande est encore assez satisfaisante. Les prix sont toujours tenus fermes.

**EPICES PURES, GRAINES ET SEL**

Assez bonne demande; prix sans changement.

Nous cotons:

Allspice, moulu . . . . . lb.	0.12	0.17
Anis . . . . .	0.11½	0.12½
Canary Seed . . . . .	0.04½	0.05
Cannelle, moulu . . . . .	0.15	0.18
Cannelle en mattes . . . . .	0.14	0.20

Clous de girofle moulus . . .	0.00	0.18
Clous de girofle entiers . . .	0.16	0.18
Crème de tartre . . . . .	0.20	0.24
Gingembre moulu . . . . .	0.13	0.16
Gingembre en racine . . . . .	0.21	0.23
Graine de lin . . . . .	0.03½	0.04
Maïs moulu . . . . .	0.75	0.80
Mixed Spice moulu . . . . .	0.17	0.22
Muscade blanche . . . . .	0.25	0.40
Muscade non blanchie . . . . .	0.30	0.60
Muscade moulue . . . . .	0.00	0.50
Pimento (Jamaïque) . . . . .	0.09	0.12
Piments (clous ronds) . . . . .	0.10	0.12
Poivre blanc rond . . . . .	0.17	0.19
Poivre blanc moulu . . . . .	0.23	0.25
Poivre noir rond . . . . .	0.12	0.14
Poivre noir moulu . . . . .	0.15	0.17
Poivre de Cayenne pur . . . . .	0.20	0.25
Whole Pickle Spice . . . . .	0.13	0.16
Sel fin, quart, 3 lbs. . . . .	0.00	2.90
Sel fin, quart, 5 lbs. . . . .	0.00	2.80
Sel fin, quart, 7 lbs. . . . .	0.00	2.75
Sel fin, 1-4 sac, 56 lbs. . . . .	0.00	0.40
Sel fin, sac, 2 cwts . . . . .	0.00	1.35
Sel fin en quart de 280 lbs.:		
Ordinary fine . . . . .	0.00	1.70
Fine . . . . .	0.00	2.00
Dairy . . . . .	0.00	2.10
Cheese . . . . .	0.00	2.20
Sel gros, sac . . . . .	0.60	0.70

**VINAIGRE**

Nouvelle baisse des prix. Nous conseillons fortement aux acheteurs de profiter des bas prix actuels, c'est-à-dire de la lutte que soutiennent les manufacturiers pour ne pas prophète et, par conséquent, ne nous est pas possible de prévoir que les prix baisseront encore, mais nous savent qu'ils peuvent sans danger; aux prix actuels il n'y a rien de sûr à perdre, même si les prix de l'avenir sont encore plus bas, ce qui n'est pas fait difficile.

Nous cotons, prix nets:

Bo lman, cruches paillées, 4 gal. imp. cruche	1.25
Domestique, triple, cruches paillées, 4 gal. imp. cruche	1.25
72 grains . . . . . le gal.	1.25
88 grains . . . . . le gal.	1.25
118 grains (proof) . . . . . le gal.	1.25

**ORGE**

Les prix de l'orge mondé et perlé sont cotés de 20 à 30 cents que la semaine dernière.

Nous cotons:

Orge mondé (pot), sac	2.00
Orge mondé (pot), baril	2.00
Orge mondé (pot), lb.	0.04
Orge perlé (pearl), sac	3.50
Orge perlé (pearl), lb.	0.04

**LEGUMES SECS**

Nous cotons des prix plus bas que les fèves brunes, les pois fendus et d'Inde à soupe.

Nous cotons:

Fèves de Lima . . . . . la lb.	0.08	0.08
Fèves blanches, minot . . . . .	1.05	2.00
Fèves blanches . . . . . la lb.	0.08	0.08
Fèves brunes . . . . . lb.	0.04	0.05
Pois verts No 1 . . . . . la lb.	0.03	0.03
Pois à soupe No 1, jaunes . . . . . le minot	1.25	2.00
Pois fendus . . . . . sac	2.75	2.80
Pois fendus . . . . . lb.	0.04	0.05
Blé d'Inde à soupe, cassé, sac	2.40	2.40
Blé d'Inde à soupe, cassé, lb.	0.04	0.05

**RIZ**

Nous cotons:

Riz importés.	
Riz Patna, No 1 . . . . . la lb.	0.04
Riz Caroline . . . . .	0.04
Riz moulu . . . . .	0.04
Riz soufflé (puffed) caisse de 36 paquets de 2 pintes . . . . .	1.25
Riz décortiqués au Canada	
Qualité B, suivant quantité et emballage . . . . .	0.04
Qualité CC, suivant quantité et emballage . . . . .	0.04
India Bright (sac de 250 lbs) Luster . . . . .	0.04
Polished Patna . . . . .	0.04
Mandarin Patna . . . . .	0.04
Impérial Glacé Patna . . . . .	0.04
Japan glacé . . . . .	0.04
Crystal Japan . . . . .	0.04
Snow Japan . . . . .	0.04
Japan Ice Drips . . . . .	0.04

**FARINES ET PATES ALIMENTAIRES**

Les farines d'avoine granulée standard sont plus faciles, nous les cotons, de \$3.40 à \$3.50.

Les farines d'avoine roulées sont plus faciles, et à des prix bas de 10 à 15c. par sac.

Nous cotons:

Farine patente hongroise, qt.	3.25
Farine patente hongroise, sac	3.25

**QUEBEC STEAMSHIP CO. LIMITÉE.**  
**New-York, Bermudes et Indes Occidentales.**  
 Lignes de la Malle Royale.  
 Partant de la jetée 47, North River, New-York.  
**De New-York aux Bermudes.**  
 Le **BERMUDIEN**, 5530 tonnes, à 10 hrs a.m. 7 et 21 Mai.  
**De New-York aux Indes Occidentales.**  
 St-Thomas, Ste-Croix, St-Kitts, Antigua, la Guadeloupe, St-Domingue, la Martinique, Ste-Lucie, la Barbade et Demerara.  
 Steamer **KORONA**, à midi, 28 Avril.  
 On peut se procurer des tickets dans tous les principaux bureaux de tickets.  
 Pour fret, passage et assurance, s'adresser à A. E. Outerbridge & Co., 29 Broadway, New-York. Arthur Ahern, Secrétaire, Québec.  
**J. G. BROCK & CO., AGENTS,**  
 211, Rue des Commissaires, Montréal.



**\$3,500.00**

Voilà la somme mise de côté pour annoncer les **FLY PADS DE WILSON** pendant l'été prochain. Si la saison est chaude, une large augmentation de la demande est certaine.

**ARCHDALE WILSON**  
 HAMILTON, ONT.

Patente 1-2 sac	0.00	1.80
Patente 1-4 sac	0.90	0.95
Patente 2 1/2 lbs.	0.00	0.90
Patente 14 lbs.	0.52 1/2	0.55
Patente 7 lbs.	0.27 1/2	0.30
Patente forte	0.00	6.10
Patente à pâtisserie, qrt.	5.75	6.25
Patente à pâtisserie, 1-2 qrt.	0.00	3.25
Patente à pâtisserie, sac	2.90	3.10
Patente straight rollers, quart	5.50	5.65
Patente straight rollers, sac	2.65	2.75
Patente lavoine granulée,		
3/4	3.40	3.50
Patente lavoine Standard, sac	3.40	3.50
Patente lavoine fine, sac	3.40	3.50
Patente lavoine roulée, baril	5.75	6.25
Patente lavoine roulée, sac	2.75	2.90
Patente lavoine roulée, po-		
sète de 7 livres	0.28	0.29
Patente de sarrasin, sac	3.00	3.10
Patente de blé d'Inde ord. sac	1.80	1.90
Patente de blé d'Inde (gold		
sac)	0.00	2.20
Patente de blé d'Inde (gold		
baril)	0.00	4.60
Patente Saxon et Quaker Oats,		
sac		4.15
Patente Ozaime		2.60
Patente macaroni et spaghet-		
tiniens, en vrac, boîtes		
de 5 et 10 lbs., la lb.	0.04 1/2	0.06 1/2
baril de 75 lbs., la lb.	0.04	0.05 1/2
Patente macaroni, spaghetti,		
dés assortis: alphabet, chif-		
fres animaux, nouilles, coudes,		
bouclets en vrac, la lb.	0.06 1/2	0.07 1/2
Patente papets de 1 lb., la lb.	0.08	0.11 1/2
Patente pearl, la lb.	0.06	0.06 1/2
Patente seed, la lb.	0.06 1/2	0.07
Patente flake, la lb.	0.07 1/2	0.08
Patente Sugar, la lb.	0.04 1/2	0.05

**FRUITS SECS**

Une demande pour les pruneaux et raisins de Valence.  
 Nos baïssons de 1-2c. les prix des pommes évaporées que nous cotons maintenant de 7 à 7 1/2c. la lb.  
 La récolte des prunes en Californie, se fait après une correspondance reçue de Californie, fortement endommagée par la gelée dans certains districts on compte sur une réduction de 50 p. c. sur les prix; la proportion serait moins considérable, cependant. La récolte des pêches et des abricots s'annonce bien. Les petits fruits sont très abondants dans les Etats du Sud.

**Dattes et Figues**

en vrac	lb.	0.05	0.06
en ppts. de 1 lb.	lb.	0.00	0.06
Smyrne, bte 10 lbs.,	lb.	0.07	0.07 1/2
Smyrne, bte 10 lbs.,	lb.	0.08	0.08 1/2
Smyrne, bte 10 lbs.,	lb.	0.09 1/2	0.10
Smyrne, bte 10 lbs.,	lb.	0.08 1/2	0.11
Smyrne, bte de 12 oz.	0.07 1/2	0.08	
Smyrne, bte de 1 lb.	0.10	0.10 1/2	
en sacs	lb.	0.03 1/2	0.04
en mattes de 33 lbs.		1.20	1.25

**Pruneaux**

California 30/40	0.09	0.10
California 40/50	0.08 1/2	0.09 1/2
California 50/60	0.08	0.09
California 60/70	0.07 1/2	0.08 1/2
California 70/80	0.07	0.07 1/2
California 80/90	0.06 1/2	0.07
California 90/100	0.06 1/2	0.06 1/2
California 100/120	0.05 1/2	0.05 1/2

<b>Raisins de Corinthe</b>		lb.	lb.
Corinthe Amallias		0.06 1/2	0.06 1/2
Corinthe Filatras		0.06 1/2	0.06 1/2
Corinthe Vostizzas		0.08	0.09
Corinthe nettoyés		0.06 1/2	0.07 1/2
Corinthe nettoyés, 50 ppts de			
1 lb., à la boîte		0.07	0.07 1/2
<b>Raisins de Malaga</b>		bte.	bte.
3 couronnes	bte	2.50	3.00
4 couronnes	bte	3.50	3.75
5 couronnes	bte	4.00	4.25
6 couronnes	bte	6.00	5.25
8 couronnes	bte	5.75	6.00
3 couronnes	1/2 bte	0.75	0.85

4 couronnes	1/2 bte	0.90	1.10
6 couronnes	1/2 bte	1.25	1.40
8 couronnes	1/2 bte	1.50	1.60
Epépinés	lb.	0.08	0.09
<b>Raisins Sultana.</b>		lb.	lb.
Sultanas, qualité, choix		0.12	0.15
Sultanas de Californie foncés			0.09
<b>Raisins de Valence</b>		lb.	lb.
Valence fine off Stalk		0.05	0.06
Valence fine off Stalk, 1/4			
boîte		0.00	0.00
Valence Selected		0.05 1/2	0.06 1/2
Valence Layers		0.06	0.07
<b>Raisins de Californie</b>		lb.	lb.
Epépinés, paq. 1 lb., fancy		0.10	0.11
Epépinés, paq. 1 lb., choix		0.09	0.10
<b>Noix et Amandes</b>		lb.	lb.
Amandes Tarragone		0.12 1/2	0.13 1/2
Amandes Valence écalées		0.28	0.30
Aveines		0.11	0.13
Noix Grenoble Mayette		0.13 1/2	0.14 1/2
Noix Marbot		0.11	0.12
Noix de Bordeaux écalées		0.23	0.25
Noix du Brésil		0.15	0.16
Noix Pécan polies, larges		0.14	0.15
Noix Pécan polies, Jumbo		0.22	0.23
Noix Pécan cassées 1 lb.		0.00	0.00
Peanuts		0.08 1/2	0.14
<b>Fruits évaporés</b>		lb.	lb.
Abricots	lb.	0.26 1/2	0.30
Nectarines	lb.	0.20	0.22
Pêches		0.16	0.18
Poires		0.16	0.18
Pommes tranchées évapo-			
rées, boîtes de 50 lbs.		0.07	0.07 1/2
<b>Pelures de fruits</b>		lb.	lb.
Citron	lb.	0.10	0.11
Orange	lb.	0.11	0.12
Citronelle	lb.	0.18	0.20

# CIGARETTES



# SWEET CAPORAL

fumées  
universellement



TRADE - MARK

La beauté de la Peau et du Teint rétablie  
et conservée par l'emploi de la

## Lotion Persienne

EN VENTE PARTOUT 50 CENTS

La Cie des Laboratoires S. Lachance, Ltee.

87, rue St-Christophe, MONTREAL.

**CONSERVES ALIMENTAIRES**

**Conserves de légumes**

La demande s'est fortement améliorée et elle a été très bonne cette semaine.

Nous cotons

Asperges entières importées:

Boîtes de 14 lb., doz	3.25	3.40
Boîtes de 2 lbs., doz.	3.75	3.90
Boîtes de 3 lbs., doz.	5.00	5.25
Asperges entières importées,		
suivant format	doz.	4.40 6.00
Asperges sous verte, impor-		
tées	doz.	5.00 5.25
Asperges (Pointes) 2 lbs. doz	3.77 1/2	3.80
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.	0.00	1.12 1/2
Betteraves tranchées Simcoe,		
3 lbs.	0.00	1.37 1/2
Betteraves entières Simcoe,		
2 lbs	0.00	1.02 1/2
Betteraves entières Simcoe,		
3 lbs.	0.00	1.27 1/2
Betteraves entières, Rose Bud,		
2 lbs.	0.00	1.32 1/2
Betteraves entières, Rose Bud,		
3 lbs.	0.00	1.52 1/2
Blé d'Inde	2 lbs. doz.	0.97 1/2 1.00
Blé d'Inde en épis	gal.	0.00 4.92 1/2
Carottes	2 lbs. doz.	0.097 1/2 1.00
Carottes	3 lbs. doz.	1.07 1/2 1.10
Cèpes	boîte	0.17 0.18
Champignons	boîte	0.20 0.27 1/2
Choux	3 lbs. doz.	0.92 1/2 0.95
Choux-fleurs	2 lbs. doz.	1.47 1/2 1.50
Choux-fleurs	3 lbs. doz.	1.87 1/2 1.90
Citrouilles	3 lbs. doz.	0.95 0.97 1/2



Citrouilles . . . . . gal.	3.02½	3.05
Courges (Pumpkins) . 3 lbs.	1.20	1.22½
Courges (Pumpkins) . gall.	3.52½	3.55
Epinards . . . . . 2 lbs. doz.	1.52½	1.55
Epinards . . . . . 3 lbs. doz.	20.02½	2.05
Epinards, gallon . . . . . doz.	6.17½	6.20
Haricots verts importés. bte	0.12½	0.16
Haricots verts et jaunes canadiens . . . . . doz.	0.92½	0.95
Haricots crystal wax . . . . . doz.	1.02½	1.05
Haricots Lima . . . . . 2 lbs.	1.32½	1.35
Haricots "Midget" jaunes et verts . . . . . doz.	1.32½	1.35
Macédoine de légumes, bte	0.12	0.16
Macédoine de légumes sous verre . . . . . doz.	3.75	3.90
Navets . . . . . 3 lbs. doz.	1.07½	1.10
Okra, 3 lbs. . . . . doz.	0.00	2.50
Panais . . . . . 2 lbs. doz.	0.97½	1.00
Panais . . . . . 3 lbs. doz.	1.07½	1.10
Petits pois frs., mi fins, bte	0.12	0.13
Petits pois frs., fins . . . . . bte	0.13	0.14
Petits pois frs., ext. fins bte	0.15½	0.16
Petits pois frs., surfins . . . . . bte	0.18	0.19
Pois canadiens (Standard G. 4) . . . . . 2 lbs. doz.	0.92½	0.95
Pois canadiens [Barly June], 2 lbs. doz.	1.02½	1.05
Pois canadiens [Sweet wrinkle] . . . . . 2 lbs. doz.	1.07½	1.10
Pois canadiens [Flme French] 2 lbs. doz.	1.37½	1.40
Pois Simcoe [Petits Pois très fins] . . . . . 1 lb. doz.	1.07½	1.10
Pois No 4 . . . . . gal. doz.	3.72½	3.75
Succotash . . . . . 2 lbs. doz.	1.27½	1.30
Tomates, 1 gallon . . . . . doz.	8.77½	8.80
Tomates . . . . . 2 lbs. doz.	1.07½	1.10
Tomates . . . . . 3 lbs. doz.	1.27½	1.30
Truffes 1-8 boîte . . . . . doz.	6.00	6.40

**Conserves de fruits**

La demande s'est améliorée, mais elle n'est encore que passable.

Les olives importées en flacon sont un peu meilleur marché; nous ne pouvons coter des prix car le nombre de marques est tellement grand qu'il nous faudrait un espace trop considérable pour en donner la nomenclature.

Nous ajoutons à notre liste de prix des ananas importés en boîtes de 1-2 livre, en caisses de 4 douzaines au prix de \$1.40 à \$1.45 la douzaine, récemment arrivés sur place.

La demande est plutôt tranquille et les prix sont sans changement.

Nous cotons:

Abricots de Californie, 2 1/2 lbs. doz.	0.00	3.50
Ananas coupés en dés 1-2 lb.	0.00	1.50
Ananas entiers importés, 2 1-2 lbs. . . . . doz.	1.80	2.25
Ananas entiers importés, 1 1-2 lbs. . . . . doz.	1.40	1.45
Ananas tranchés (emp. Can.) 2 lbs. doz.	2.02½	2.05
Ananas râpés (emp. Can.) 2 lbs. doz.	2.12½	2.15
Ananas entiers (emp. Can.) 2 1-2 lbs. doz.	2.82½	2.85
Bluets Standard, 2 lbs. doz.	1.17½	1.20
Bluets Prés. . . . . 2 lbs. doz.	1.67½	1.70
Bluets Standard . . . . . gall. doz.	5.17½	5.20
Cerises noires sans noyaux	2.27½	2.30
Cerises noires avec noyaux	1.77½	1.80
Cerises rouges sans noyaux	2.27½	2.30
Cerises blanches sans noy.	2.42½	2.45
Cerises rouges avec noyaux	1.77½	1.80
Cerises blanches avec noy.	1.92½	1.95
Cerises rouges Hygelan, 2 lbs. doz.	0.00	2.75
Cerises rouges sans noyaux, gall. doz.	0.00	8.92½
Cerises rouges avec noyaux, gal. doz.	0.00	7.42½



Il n'y a rien qui donne une satisfaction aussi constante qu'un

## TELEPHONE

dans un Bureau ou une Résidence.  
C'est un messenger fidèle et toujours prêt.  
Il étend votre champ d'utilité.  
Il augmente votre confort.  
Il double votre capacité d'affaires.

LA COMPAGNIE CANADIENNE  
DU

## TELEPHONE BELL.

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

### 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
Beloeil . . . . .	80
Bluff Point (Cliff Haven, N. Y.) . . . . .	2.80
Burlingtno, Vt. . . . .	3.05
Cornwall . . . . .	2.15
Highgate Springs, Vt. . . . .	1.85
Massena Springs . . . . .	2.65
Parc Otterburn, y compris une admission au Parc . . . . .	90
Plattsburgh, N.-Y. . . . .	2.65
Québec . . . . .	4.90
Rouse's Point . . . . .	1.70
Sherbrooke . . . . .	3.30
St-Anne de Bellevue . . . . .	80
St Hyacinthe . . . . .	1.30
St-Jean . . . . .	1.00
Vaudreuil . . . . .	80
Ottawa . . . . .	x3.45

Aussi plusieurs autres endroits.

xBon pour revenir jusqu'au lundi, par les trains du matin seulement.

**Bureaux des billets en ville:**  
137 rue St-Jacques. Tél. Main 460 et 461, ou à la Gare Bonaventure.

Fraises en sirop, 2 lbs. doz.	2.00
Fraises [confitures] 2 lbs. doz.	2.00
Fraises Hygelan . 2 lbs. doz.	2.00
Fraises Standard . gall. doz.	7.00
Fraises Solid Pack, gall. doz.	7.00
Fraises Américaines 1 lb. doz.	1.00
Framboises . . . . . 2 lbs. doz.	2.00
Framboises (solid pack) gal.	7.00
Framboises Standard, gal. doz.	7.00
Gadelles rouges [solid pack], gall.	7.00
Gadelles rouges (Standard) gal.	7.00
Gadelles rouges, heavy syrup . . . . .	1.00
Gadelles rouges Preserved, 2 lbs.	2.00
Gadelles noires (Solid pack) gal.	8.00
Gadelles noires, heavy syrup, 2 lbs.	2.00
Gadelles noires, preserved, 2 lbs.	2.00
Gadelles noires, Standard, gall.	0.00
Groselles . . . . . 2 lbs. doz.	2.25
Groselles, preserved, 2 lbs.	2.50
Groselles, Standard . . . . . gall.	0.00
Groselles, solid pack . . . . . gall.	0.00
Olives en jarres, 1 gal. . . . . gal.	0.00
Olives en jarres, 2 gal. . . . . gal.	0.00
Olives en jarres, 5 gals. . . . . gal.	0.00
Pêches jaunes, 1½ lbs. doz.	2.17½
Pêches jaunes . 2 lbs. doz.	2.37½
Pêches jaunes, 2½ lbs. doz.	3.27½
Pêches jaunes . 3 lbs. doz.	3.62½
Pêches jaunes entières, 3 lbs. doz.	3.62½
Pêches pelées . . . . . gal.	7.50
Pêches blanches, 2 lbs. doz.	3.22½
Pêches blanches, 2½ lbs. doz.	3.22½
Pêches blanches, 3 lbs. doz.	3.57½
Pêches Pie, non pelées, 3 lbs. doz.	1.77½
Pêches Pie, non pelées, gal.	5.50
Poires Flemish Beauty, 2 lbs. doz.	1.90
Poires Flemish Beauty, 2½ lbs. doz.	2.25
Poires [Flemish Beauty], 3 lbs. doz.	2.40
Poires (Bartlett) 2 lbs. doz.	2.12½
Poires (Bartlett) 2½ lbs. doz.	2.47½
Poires (Bartlett) 3 lbs. doz.	2.62½
Poires [ple peeled], gallon, doz.	4.50
Poires Pie . . . . . 3 lbs. doz.	1.47½
Poires Pie, non pelées, gal. doz.	2.75
Poires, sirop clair, 2 lbs. doz.	0.00
Poires, sirop clair, 3 lbs. doz.	0.00
Pommes Standard, 3 lbs. doz.	1.20
Pommes Standard, gal. doz.	2.25
Pommes Preserved . . . . . gal.	2.25
Pommes Preserved . 3 lbs.	1.42½
Prunes Damson, sirop clair, 2 lbs. . . . . doz.	1.20



## COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

**Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.**

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montreal.

O. M. GOULD, GERANT.



Prunes Damson, sirop clair, 3 lbs doz.	1.87½	1.90
Prunes Damson, sirop épais, 2 lbs doz.	1.47½	1.50
Prunes Damson, sirop épais, 2½ lbs doz.	1.82½	1.85
Prunes Damson, sirop épais, 3 lbs doz.	2.12½	2.15
Prunes Damson, Standards, gallon	3.62½	3.65
Prunes Lombard, sirop clair, 2 lbs doz.	1.37½	1.40
Prunes Lombard, sirop clair, 3 lbs doz.	1.90	1.92½
Prunes Lombard, sirop épais, 2 lbs doz.	1.52½	1.55
Prunes Lombard, sirop épais, 2½ lbs doz.	1.87½	1.90
Prunes Lombard, sirop épais, 3 lbs doz.	2.12½	2.15
Prunes Lombard, Standard, gallon	3.82½	3.85
Prunes de Californie, 2 1-2 lbs doz.	0.00	2.75
Prunes Greengage, sirop clair, 2 lbs doz.	1.42½	1.45
Prunes Greengage, sirop clair, 3 lbs doz.	1.97½	2.00
Prunes Greengage, sirop épais, 2 lbs doz.	1.57½	1.60
Prunes Greengage, sirop épais, 2½ lbs doz.	1.87½	1.90
Prunes Greengage, sirop épais, 3 lbs doz.	2.15	2.17½
Prunes Greengage, gallon	4.12½	4.15
Prunes Egg, sirop épais, 2 lbs doz.	1.85	1.87½
Prunes Egg, sirop épais, 2½ lbs doz.	2.15	2.17½
Prunes Egg, sirop épais, 3 lbs doz.	2.47½	2.50
Raisins Niagara Blanc, Pres, 2 lbs doz.	1.52½	1.55
Raisins Niagara Blanc, Standard, gal. doz.	3.77½	3.80
Rhubarbe, 2 lbs doz.	1.77½	1.80
Rhubarbe, 3 lbs doz.	2.52½	2.55
Rhubarbe, gallon doz.	3.52½	3.55

Conserves de viandes

Les conserves canadiennes sont en assez grande demande; les conserves américaines se vendent tranquillement. Pas de changement de prix à noter.

Prix à la doz de boîtes Amér. Canad.

Corned Beef, 1 lb.	1.80	1.60	1.65
Corned Beef, 2 lbs.	3.30	3.00	3.10
Corned Beef, 6 lbs.	10.50	9.00	9.25
Corned Beef, 14 lbs.	24.00	21.00	21.50
Roast Beef, 1 lb.	1.60	1.65	
Roast Beef, 2 lbs.	3.00	3.10	
Roast Lunch Beef, 1 lb.	1.60	1.65	
Roast Lunch Beef, 2 lb.	3.00	3.10	
Boeuf saosée, 1 lb.	2.60	2.65	
English Brawn, 2 lb	3.20	2.60	
Langue de boeuf, 1½ lb.	8.40	7.50	7.65
Langue de boeuf, 2 lbs.	9.80	8.00	8.15
Langue de boeuf, 2½ lbs.	12.90	9.00	9.20
Langue de boeuf, 3 lb	14.70	0.00	0.00
Langue Tongues, 1 lb.	4.00	3.30	3.40
Langue Tongues, 2 lbs.	8.25	6.60	6.75
Mince Meat, en seau, lb.	0.07½	0.08	
Mince Meat, en seau, imp.	0.16	0.00	
Prunes de Californie, 1½ lb	0.00	....	2.40
Prunes de Californie, désos., 1 lb.	....	....	1.65
Prunes de Californie, désos., 1 lb.	....	2.60	2.65
Prunes de Californie, Smoked, 1 lb.	3.75	2.60	2.70
Prunes de Californie, Smoked, ½ lb.	....	1.50	1.55

Comme protection pour les Marchands et les Consommateurs, nous fermons tous nos sacs contenant du sucre Granulé avec un sceau en plomb portant notre Marque de Commerce.



et les initiales "C. S. R."— Quand vous ordonnez du sucre Granulé en sacs, voyez à ce que le sceau sur chaque paquet ne soit pas brisé.

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

LA VENTE DES CONSERVES "CLARK"

est absolument garantie d'avance.

Leur réputation dans tout le Canada en a fait des articles les plus faciles à vendre.

Si d'autres conserves se vendent moins cher—si elles permettent de réaliser de plus gros profits, c'est qu'il leur manque quelque chose et peut-être un jour la perte d'un client, puis d'un autre, vous fera voir qu'un profit apparent coûte parfois très cher.

N'est-ce pas à considérer? une vente certaine et pas de clients perdus.

WM. CLARK, Mfr.,

Montreal.

Conserves de poissons

Il y a une bonne demande pour saumon et harengs, mais les autres conserves de poissons sont peu ou pas demandées.

Il reste peu de conserves de homards sur place. On offre le homard de la nouvelle pêche à arriver en juin aux prix suivants: boîtes hautes, caisse de 4 doz. \$18.50; boîtes plates, caisse de 4 doz. \$20.75; 1-2 boîtes plates, caisse de 8 doz. de \$21 à \$21.50. Ces prix s'entendent pour la marque Ice Castle; les autres marques sont meilleur marché, de 50c. à \$1 par caisse. Les ordres pour la marchandise à arriver rentrent lentement, les prix ne tentent guère les acheteurs.

Nous cotons:

Anchois à l'huile (suivant format)	doz.	1.60	4.50
Caviar	1-8 lb. doz.	8.75	8.90
Caviar	1-4 lb. doz.	7.25	7.40
Caviar	1-2 lb. doz.	14.00	14.25
Caviar	1 lb. doz.	27.00	27.50
Clams	1 lb. doz.	0.95	1.10
Crabs séchés	doz.	3.50	3.60
Crevettes [Shrimps] boîtes	1 lb.	1.65	1.75
Crevettes (Shrimps) boîtes	2 lbs.	3.25	3.50
Crevettes séchées	1½ lb.	2.75	2.90
Finnan Haddie, Canadien, doz	1.00	1.25	
Finnan Haddie, importé, doz	0.00	1.50	
Harengs marinés, imp.	"	1.20	1.30
Harengs aux Tom., imp.	"	1.40	1.60
Harengs kippered, imp.	"	1.40	1.60
Harengs, bte de 100	"	1.70	1.75
Harengs Canadiens	"	0.95	1.00
Homards, bte plate, 1 lb.	"	5.00	5.10
Homards, bte plate 1-2 lb.	"	2.60	2.70
Homards, bte haute 1 lb.	"	8.60	4.60
Huitres	boîte 1 lb.	1.65	1.75
Huitres	boîte 2 lb.	2.90	3.00
Maquereaux Canadiens	"	1.10	1.15
Maquereaux de Californie, épiciées, btes ovales	doz.	2.40	2.45
Maquereaux de Californie, aux tomates, btes ovales	"	2.40	2.45
Royans aux truffes et aux achards	bte	0.17	0.18
Sardines Norvège (½ bte) cse	10.00	11.00	
Sardines Norvège (½ bte) cse	17.00	18.00	
Sardines canadiennes	cse	3.50	4.00
Sardines 1-4 importées	bte	0.09	0.25½
Sardines 1-2 importées	bte	0.18	0.3½
Saumon rose Cohoes, Fraser River, boîte plate	"	0.00	1.45
Saumon rouge [Sockeye] boîte haute, 1 lb.	doz.	1.75	1.92½
Saumon rouge [Sockeye] boîte plate, 1 lb.	doz.	2.05	2.07½
Saumon rouge [Sockeye] boîte plate, 1-2 lb.	doz.	0.00	1.20
Saumon rouge (Rivers' Inlet) boîte haute, 1 lb.	doz.	1.70	1.75
Saumon du printemps, boîte haute, 1 lb.	doz.	1.60	1.65
Saumon de printemps, 1-2 lb.	doz.	0.95	1.00
Saumon Humpback, 1 lb.	doz.	1.00	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	0.105
Smelts aux tomates, boîte ovale, 1-2 lb.	doz.	0.95	1.05

LARDS ET JAMBONS

Le marché est mieux approvisionné en lards américains, qui sont très demandés. Les prix ont durci d'environ 75c. par quart.

Les lards Canadiens sont à prix fermes sans changement.

Demande bonne pour les jambons, tranquille pour les lards fumés.

Nous cotons:

Lards Américains		
Lard Jones 19/35 morceaux		21.50
Lard Woodlawn 36/45 morceaux		21.75
Lard Monarch 16/30 morceaux		22.50
Lard Swift 51/65 morceaux		23.00
Lard Armour 30/40 morceaux		24.25
Lard Riverside 46/60 morceaux		22.50
Lard Aylesworth 30/40 morceaux		0.00
Lard Morris 41/50 morceaux		23.00
Lards Canadiens		
Heavy Short Cut Mess	barils	22.50
Heavy Short Cut Mess	tierces	33.50
Selected Heavy Short Cut Boneless	barils	23.50
Short Cut, Back	barils	22.50
Short Cut Back, 1-2 barils		11.50
Heavy Short Cut Clear	brls.	21.50
Light Short Cut	barils	20.50
Heavy Flank	(manque)	
Clear Fat Blacks	baril	23.50

Viandes fumées		
Lard fumé désossé	lb.	0.14 0.15 1/2
Lard fumé non désossé	lb.	0.15 0.16
Jambons, 25 lbs et au-dessus		0.12 0.13 1/2
Jambons, 18 à 25 lbs.		0.13 0.14
Jambons, 13 à 18 lbs.		0.13 0.14 1/2
Jambons, 10 à 13 lbs.		0.14 0.15

**SAINDOUX**

La demande est simplement passable pour les saindoux purs et assez bonne pour les saindoux composés.

A noter une avance de 14c. par lb. sur les saindoux Boar's Head de Fairbank.

Nous cotons:

Pur	en seaux	2.50	2.55
Pur	en tinettes	0.12 1/2	0.12 3/4
Canistres de 10 lbs.	lb.	0.13 1/2	0.13 3/4
Canistres de 5 lbs.	lb.	0.13 3/4	0.13 3/4
Canistres de 3 lbs.	lb.	0.13 1/2	0.13 3/4
Composé	en seaux	2.00	
Chaudières de 20 lbs.		1.90	
Canistres de 10 lbs.	lb.	0.10 1/2	
Canistres de 5 lbs.	lb.	0.10 3/4	
Canistres de 3 lbs.	lb.	0.10 1/2	
Tierces	lb.	0.09 1/2	
1-2 quarts	lb.	0.09 3/4	
Tinettes, 60 lbs.	lb.	0.09 1/2	

**FROMAGES IMPORTES**

On cote le fromage de Gruyère:  
Cuveau de 4 fromages de 27 lbs. et cuveau de 2 fromages de 80 lbs., 27c. la lb.  
Fromage entier de 27 lbs. ou de 80 lbs., 27 1-2c. la lb.  
En quantité moindre 30c. la lb.  
Le fromage de Roquefort se vend de 32 à 33c. la livre.

**PRODUITS CHIMIQUES ET DROGUES**

Le camphre est en baisse, on le vend 85c. la lb.  
La résine se vend également moins cher, nous avons baissé nos prix.

Nous cotons:

Acide borique, brls. de 336 lbs.	lb.	0.08
"	quantité moindre, lb.	0.10
Alun, barils de 336 lbs	lb.	0.01 1/2
Alun, barils de 112 lbs	lb.	0.02
Alun, quantité moindre	lb.	0.03
Blanc de céruse, brls de 336 lbs.		
100 lbs.		0.45
Blanc de céruse, quantité moindre	2 lbs.	0.01
Bois de campêche	lb.	0.02 1/2 0.03
Borax en cristaux, brls de 336 lbs.	lb.	0.04 1/2
Borax en cristaux, brls de 112 lbs.	lb.	0.01 1/2
Borax en cristaux, quantité moindre	lb.	0.06
Borax en poudre, brls 112 lbs.	lb.	0.06
"	quantité moindre lb.	0.06
Boules à mites	lb.	0.03 1/2 0.04
Camomille	lb.	0.40



**LE Bleu Carré Victoria**

est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique qu'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

En usage depuis 40 ans.  
**MEDAILLE D'OR.**

**TELLIER, ROTHWELL & CIE,**  
Soleils Fabricants MONTREAL

## A. RACINE & CIE

### Marchandises Sèches

---

### EN GROS

340-342, rue St-Paul,  
**MONTREAL**

Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks  
Bureau à Québec, 70 Rue St-Joseph

Lake of the Woods Milling Co., Ltd

FABRICANTS DE

## Farine "FIVE ROSES"

Meunerie à Keewatin,  
Capacité 4000 barils par jour.

Meunerie à Portage-Laprairie  
Capacité 1500 barils par jour.

**Capacité Totale 5500 BARILS PAR JOUR**

---

**BUREAUX.**

**MONTREAL, TORONTO, WINNIPEG.**  
**KEEWATIN, PORTAGE-LAPRAIRIE.**

**Vous voyez rarement**

un gros genou comme celui-ci; mais votre cheval peut avoir une enflure au boulet, au jarret, au grasset, au genou ou à la gorge.



## ABSORBINE

fera disparaître sans immobiliser le cheval. Pas de cicatrice, pas de poil enlevé. \$2.00 par bouteille livrée. Brochure 8-C gratuite. ABSORBINE JR. pour le genre humain. \$1.00. Fait disparaître les enflures molles, guérit: Vaines Varicocèles, Hydrocèle, Ruptures de Muscles ou de Ligaments, Gonflement des Glandes. Soulage la douleur.  
Manufacturée uniquement par

**W. F. YOUNG, P. D. F. 208 RUE MONMOUTH,  
SPRINGFIELD, MASS.,**

AGENTS CANADIENS: LYMAN SONS & Co., MONTREAL

Campêche (Extrait de):		
Boîtes de 12 lbs.	lb.	0.74 0.77
" 24 lbs., pqt. de 1 lb.		0.08 0.08 1/2
" 24 lbs., pqt. de 1/2 lb.		0.09 0.09 1/2
" 24 lbs., pqt. de 1/4 lb.		0.11 0.11 1/2
" 24 lbs., les 3 grandeurs assorties		0.09 0.09 1/2
Camphre (en oz.)		
Carbonate d'ammoniaque, brls		
112 lbs.	lb.	0.12
Carbonate d'ammoniaque, quantité moindre	lb.	0.18
Couperose, brls 370 lbs	lb.	0.01
Couperose, quantité moindre	lb.	0.02
Gomme arabique	lb.	0.18
Indigo de Madras	lb.	0.60
Lessis commun	doz	0.35
Lessis commun	groses	3.75
Plâtre à terre, sac 100 lbs	sac	0.56
Résine G.	lb.	0.02
Résine blanche	"	0.04 0.04 1/2
Résine G, brl. 280 lbs.		6.00 6.25
Salpêtre en cristaux, brls 112 lbs.	lb.	0.05
Salpêtre en cristaux, quantité moindre	lb.	0.06
Sel d'Epsom, sacs 224 lbs.	lb.	0.01 1/2
Sel d'Epsom, qté moindre	lb.	0.03
Soda à pâte, 112 lbs.		0.00 1.85
Soda à laver:		
Sacs 224 lbs., 100 lbs.		0.80 0.85
1-2 sacs 112 lb., 100 lb.		0.00 0.85
Quarts 336 lb., 100 lb.		0.85 0.90
Barils 112 lb., baril		0.90 1.00
Soude caustique, drums 750 lbs	lb.	0.02 1/2
Soude caustique en morceaux, kegs 50 lbs.	keg	1.50 1.60
Soude caustique en morceaux, kegs 100 lbs.	keg	2.60 2.65
Soufre en bâtons, brls 336 lbs	lb.	0.02
Soufre en bâtons, qté moindre	lb.	0.03
Soufre moulu, sacs 112 lbs.	lb.	0.03
Soufre moulu, qté moindre	lb.	0.03
Tourteau de lin moulu, 100 lbs.		1.70 1.80
Vitriol, brls.		0.06 1/2 0.07
Vitriol, quantité moindre	lb.	0.10

**BOUGIES ET CIERGES**

Nous cotons:

B Paraffine, 6 à la lb.		0.08 1/2 0.09
B. Paraffine, 12 à la lb.		0.09 0.09 1/2
B. Stéarine, 14 oz. 6 et 12		0.15 0.15
B. Stéarine, 16 oz. 6 et 12		0.16 0.17
Cierges approuvés	lb.	0.00 0.45
Cierges non approuvés	lb.	0.12 0.20

**PLATS EN BOIS**

Nous cotons:

Ovales de 1/2 lb.	crate	0.27 0.40
Ovales de 1 lb.	crate	0.27 0.40
Ovales de 2 lbs.	crate	0.45 0.57 1/2
Ovales de 3 lbs.	crate	0.55 0.57 1/2
Ovales de 5 lbs.	crate	0.65 0.69

**EPINGLES A LINGE**

Epingle ordinaires.		
Boîtes de 5 grosses		0.10 0.10
Epingle à ressort.		
Boîtes de 2 grosses		0.10 0.10

**BALAIS**

Nous cotons:

Avec manches ordinaires	lb.	3.00
4 cordes		0.25
3 cordes		0.25
2 cordes		0.25
Avec manches Bambou.		
3 cordes		0.25
4 cordes		0.25
A long manche		
D'enfants, 3 cordes		0.25
D'enfants, 2 cordes		0.25
D'enfants, 1 corde		0.25
Manches de faubert (mop)		1.40

**FICELLE DE COTON**

Nous cotons:

Filés brins	lb.	0.24	0.25
Filés brins	lb.	0.22	0.23
Filés brins 4 brins	lb.	0.24	0.25
Cable	lb.	0.21	
Cordes à linge, 40 pds	doz.	1.10	
Cordes à linge, 50 pds	doz.	1.35	
Cordes à linge, 60 pds	doz.	1.65	
Coton à chandelle	lb.	0.22	

**MECHES DE LAMPES ET BRULEURS**

Nous cotons:

Mèches No 2	lb.	0.20	
Mèches No 1	lb.	0.14	
Mèches No 0	lb.	0.12	
Brûleurs No 2	doz.	0.80	
Brûleurs No 1	doz.	0.60	
Brûleurs No 0	doz.	0.60	

**GRAISSE A ROUES**

Grasse au mica: doz.		\$6.00	
Grasse No 1 doz	la doz.	0.52	
Grasse moindre	la doz.	0.60	
Boîtes de 1 lb.		0.90	0.95
Boîtes de 3 lbs		2.40	2.50

**HUILE D'OLIVE**

Les prix de l'huile d'olive de la marque Carbon sont cotés comme suit à la doz.:

Boîtes	2.90
Chopines	1.50
Chopines	0.80

**HUILE DE CASTOR**

Nous cotons:

	Grosse.	Doz.
Boîtes de 1 oz.	\$3.60	0.35
Boîtes de 2 oz.	5.00	0.45
Boîtes de 3 oz.	6.00	0.55
Boîtes de 4 oz.	7.25	0.65
Boîtes de 1 chopine	11.50	1.10
Boîtes de 1 chopine	17.50	1.60
Boîtes de 1 pinte	29.50	2.75
Boîtes 1 lb.	0.09	0.10
Quart	0.00	0.09
Mais un quart, gall.	0.00	1.10

**HUILE DE FOIE DE MORUE**

Nous cotons l'huile de foie de morue à \$1.10 de gallon, suivant quantité. Une baisse de 15 à 20c. par gallon.

**HUILE DE COTON**

Nous cotons:

Boîtes	gal.	0.75	0.80
Boîtes	gal.	0.90	1.00

**HUILE DE PETROLE**

Nous cotons:

Astral Oil	le gal.	0.21
Star	le gal.	0.19
Star	le gal.	0.16

**Lacaille, Gendreau & Cie**

Successors de Chs. Lacaille & Cie

**EPICIERS EN GROS**

Importateurs de Mielasses, Sirops, Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Meuse de Sicile et de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier  
**MONTREAL**

Rappelez-vous que l'éclat de vos yeux et la force de votre main ne paraissent pas dans les mots écrits. Prenez tous les moyens possibles pour que vos annonces reçoivent un accueil favorable.



**Tenue de livres mécanique.**

Il fut un temps où le seul moyen de récolter le grain était une faucille à main. Puis, vint la faux à râteau et enfin la moissonneuse-lieuse. Quelques maisons s'en tiennent encore au vieux système de tenue de livres, et cela, malgré le fait que le

**Système de Coupons Allison**

fonctionne automatiquement et comme une machine et est beaucoup plus économique et meilleur, de même que la moissonneuse lieuse et la machine à battre le grain sont meilleures que la faucille et le fœau. Voici comment il fonctionne :

Si un homme demande un crédit de \$10.00 et si vous le pensez bon pour ce crédit, donnez-lui un livret à coupons Allison de \$10.00 et faites lui signer le reçu ou note qui est sur la couverture du livret, que vous déchirez et gardez. Chargez lui \$10. aucune difficulté. S'il achète pour une valeur de dix cents, déchirez un coupon de dix cents et ainsi de suite jusqu'à ce que le livret soit épuisé. Il paie alors les \$10.00 et obtient un autre livret. Pas de carnet de banque, pas d'inscriptions en compte, 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 le commerce de gros.  
Manufacturés par  
**ALLISON COUPON CO., - Indianapolis, Ind.**

**SIROP ET SUCRE D'ERALBE**

Il y a peu de demande pour les produits de l'érable. Nous cotons sans changement sur les prix de la semaine dernière. Sirop de 5 à 6c la lb. par quart et de 7 à 8c la lb. en canistre. sucre, de 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub>c à 8c pour gros pains et de 8 à 10c pour petits pains.

**GRAINS ET FARINES**

Les derniers avis télégraphiques cotent comme suit les marchés d'Europe:

Londres:—

Blé en transit: facile et faible demande.	
Blé du printemps:	
Manitoba No 1 du Nord	100 s 0 d
Manitoba No 2 du Nord	100 s 0 d
Manitoba No 3 du Nord	100 s 0 d
Mais en transit: tranquille. acheteurs réservés.	
Américain mélangé	0 s 0 d

Liverpool:—

Blé disponible: facile.	
Blé du printemps:	
Manitoba No 1 du Nord	8 s 6 d
Manitoba No 2 du Nord	0 s 0 d
Blé dur d'hiver No 2	0 s 0 d
Blé rouge d'hiver No 2	7 s 2 d
Futur blé: soutenu	
Mai	7 s 2 d
Juillet	7 s 4 d
Septembre	7 s 0 d
Futur maïs: tranquille.	
Mai	5 s 8 d
Mais disponible: ferme.	
Américain mélangé, nouv.	5 s 9 d

Paris:—

Blé: soutenu	
Juillet-août	22.25
Farine: tranquille	
Juillet-août	29.45

**Marché de Chicago**

Le marché du blé était ferme, mercredi à l'ouverture, à cause du ton soutenu du marché de Liverpool. Les prix devinrent d'abord plus faciles par suite de ventes de liquidation; mais ils remontèrent bientôt et maintinrent leur avance jusqu'à la clôture. La hausse fut causée par des rapports indiquant une température fraîche dans le sud-ouest et une rareté de blé à mouture dans le nord-ouest. En clôture l'option de juillet était en hausse de 1c.

Le blé d'Inde a été ferme pendant la plus grande partie de la journée, à cau-

**BLE-D'INDE**

Récolte 1906  
Garanti à votre station.

**AVOINE BLANCHE**

du  
Manitoba.

**ORGE du Manitoba**  
**BLE gelé, etc., etc.**

DEMANDEZ NOS PRIX.

**QUINTAL & LYNCH**

29, rue McGill, - MONTREAL.

NÉGOCIANTS en CÉRÉALES  
FARINES, FOURRAGES.



se d'une demande améliorée pour livraison immédiate de la part des expéditeurs de l'est. En clôture le blé d'Inde était en hausse de 7-8c.

L'avoine gagnait aussi 5-8c.

On cotait mercredi, à la clôture:

	Mal.	Jull.
Blé.	97½	87½
Blé-d'Inde.	67½	63½
Avoine.	53½	45½

**Marché de Montréal**

Le marché aux grains est tranquille; en blés du Nord No 1, 2 et 3 il ne s'est pas fait de transactions, mais, par contre, les blés gelés ont été en bonne demande; le marché est à la hausse.

L'avoine est plus ferme sur place avec des prix en hausse dans l'Ouest; cette hausse ne paraît nullement justifiée et présente un caractère purement spéculatif. Il y a eu cette semaine une meilleure demande pour les avoines des différentes qualités.

Il s'est traité quelques affaires en orge et en blé-d'Inde, mais il n'y a pas de demande ni pour les pois No 2, ni pour le sarrasin.

La demande pour les farines de blé est satisfaisante et les prix sont fermes.

En issues de blé, la situation n'a pas changé; peu ou pas de stock et prix fermes avec bonne demande.

Les farines d'avoine roulée sont sans changement de prix avec demande tranquille.

**Grains**

Blé du Nord No 1	1.26	1.28
Blé du Nord No 2	1.23	1.25
Blé du Nord No 3	1.17	1.19
Blé gelé	0.73½	0.74
Blé gelé No 2	0.67	0.68
Avoine blanche No 2	0.49	0.50
Avoine No 3, Québec	0.46½	0.47
Avoine No 4, Québec	0.45	0.45½
Avoine rejetée, Manitoba	0.46½	0.47½
Oige à moulée 48 lbs.	0.00	0.60
Pois No 2 ordinaires	0.97½	0.98
Sarrasin 48 lbs.	0.00	0.60
Blé-d'Inde No 3	0.76	0.78

**Farines**

Patente d'hiver	sacs	0.00	5.30
Patente du printemps	sacs	6.10	6.20
Straight rollers	baril	4.75	5.00
Forte à boulanger	sacs	5.50	5.70
Farine de blé-d'Inde		1.70	1.76
Farine à pâtisserie		0.00	2.40

**Farines d'avoine**

Avoine roulée	sac 90 lbs.	0.00	2.90
Avoine roulée	baril	0.00	6.00

**Issues de blé**

en sacs

Son Manitoba, au char, ton	23.00	24.00
Grû Manitoba, au char, ton	25.00	27.00
Son d'Ontario, au char, ton	23.50	24.00
Grû d'Ontario, au char, ton	25.00	28.00
Moulée . . . . . au char	26.00	32.00

**FROMAGE**

**Marché anglais**

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 16 avril 1908.

La demande de la part des marchands de la campagne a été quelque peu meilleure, bien que les prix de la semaine dernière aient été à peine maintenus. Les qualités inférieures ayant de la valeur ont eu une bonne demande aux prix de 52/0 à 56/0; mais la concurrence du beurre danois se fait encore sévèrement

**“Elite”**

**CHOCOLAT**

Non Sucré

**DES EPICIERES**

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 réunir 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**

**PLUMES**

**BLANZY-POURE & CIE.**

Afin de mieux faire connaître la qualité supérieure de ces **Plumes fabriquées avec le meilleur acier français**, nous avons fait préparer un carton contenant douze boîtes de six douzaines chacune et de douze variétés différentes, depuis la **plume pour écrire appliquée à la plume grise No 742** que l'encre n'oxyde pas.

Prix du Carton \$2.16. Franco par la poste \$2.25

**La Cie J.-B. Rolland & Fils,**  
6 à 14 Rue St-Vincent, Montreal, P. Q.



Votre ordre!

Est-il placé pour

Le Bleu **Keen's Oxford.**

**Le Meilleur Bleu au monde.**

sentir. Il n'y a pas de demande pour les "Skims" et leur vente est restée faible.

Nous cotons:

Canadien, choix, blanc	100	100
Canadien, choix, coloré	100	100

**Marché de Montréal**

Les prix du fromage nouveau sont maintenus assez fermes; on peut se procurer la marchandise rendue à Montréal, mais pour le fromage de l'Ouest, de 100 à 105c, pour le fromage de Québec, bien entendu, quant au fromage trop vert le prix est à un prix fort.

On voit par la différence que les producteurs n'ont aucun intérêt à mettre sur le marché un fromage non mûri; ils trouveront, au contraire, un avantage marqué à ne vendre que du fromage ayant passé le temps de séjour dans la chambre de maturation.

Les petits fromages nouveaux valent 14c. aux épiciers, et les fromages vieux de 13c. à 13 1/2c.

**BEURRE**

**Marché anglais**

MM. Marples, Jones & Co nous écrivent de Liverpool, à la date du 16 avril 1908.

Le ton du marché a été bon pour le beurre danois a été vendu complètement à une avance d'environ 20c par cwt. Cela n'a en rien affecté le beurre colonial, mais les détenteurs sont plus fermes; en fait, le grand déficit en beurre de Nouvelle-Zélande permettrait probablement aux marchands de maintenir les prix aux chiffres actuels ou à peu près jusqu'à la fin de la saison. Les "Ladles" et les "Renovated", sauf ceux de la plus fine qualité, sont tout à fait inutiles en ce moment.

Nous cotons:

Ladles des Etats	100	100
Renovated, choix	100	100
Sibérie, crèmerie, choix	100	100
Irlande, crèmerie, choix	100	100
Canada, crèmerie, choix	100	100
Australie, choix	100	100
Nouvelle-Zélande, choix	100	100
Argentine, choix	100	100
Danois, crèmerie en barils	100	100
Choix et surchoix	100	100

**Marché de Montréal**

Le marché du beurre est bon quoique les prix n'aient pas augmenté; les beurres de crèmeries qu'on vend aux producteurs 28c à la campagne valent à Montréal.

Les beurres de ferme nouveaux et les beurres en rouleaux sont assez fermes sur place.

On vend aux prix suivants:

Crèmerie, nouveau	100	100
Dairy, nouveau	100	100
Rouleaux	100	100

**OEUFS**

**Marché anglais**

MM. Marples, Jones & Co nous écrivent de Liverpool, à la date du 16 avril 1908. Le marché est tranquille et les prix sont fermes.

Nous cotons:

Oeufs d'Irlande	100	100
Oeufs du Continent	100	100



Marché de Montréal

Le marché est bien tenu; les empaqueurs de l'ouest ont commencé leurs opérations et il n'arrive sur notre place que les quantités d'œufs suffisantes pour la consommation locale qui est assez considérable. Il y a toujours à l'époque des démenagements une très bonne demande d'œufs qui explique la forte demande actuelle.

Nous cotons à la doz. 19c pour quantité de 1 caisse et 18 à 18½c pour lot de 2 caisses au minimum.

LEGUMES

Asperges	la doz.	5.50	6.00
Artichokes	la doz.	0.00	4.50
Baum	la doz.	0.00	0.90
Bettes	le sac	0.60	0.75
Bettes nouvelles	la doz.	0.00	1.00
Carottes	le sac	0.50	0.60
Carottes nouvelles	la doz.	0.00	1.00
Chen de Californie	le crate	0.00	5.00
Champignons	lb.	0.65	0.75
Choux fleurs de Californie	la doz.	0.00	5.00
Choux	le quart	0.00	1.75
Choux nouveaux	le crate	2.00	2.25
Concombres	la doz.	0.00	1.00
Concombres	le panier	0.00	3.00
Cresson	doz. paquet	0.00	0.75
Echalottes	la doz. paquet	0.00	0.30
Epinards	le quart	0.00	3.50
Fèves vertes et jaunes	le panier	0.00	4.00
Navets	le sac	0.60	0.75
Navets nouveaux	la doz.	0.00	1.25
Oignons des Bermudes	crate	0.00	3.00
Oignons d'Espagne, 1-2 boîte		0.00	0.75
Oignons d'Espagne	la case	2.00	2.25
Oignons rouges	le sac	0.00	2.00
Patates	le sac	0.00	1.00
Patates (au détail), le sac		1.00	1.05
Patates (en gros), le sac			
Patates		0.85	0.90
Patates séchées	le panier	0.00	3.25
Patates nouvelles	le qrt.	0.00	6.50
Patates	la doz.	0.00	0.75
Patates	le panier	0.00	0.75
Patates	la doz. paquet	0.00	0.00
Patates	le panier	0.00	5.00
Patates	la doz.	0.35	0.40
Patates	la bte	0.00	0.12
Patates	la doz. pqt.	0.00	1.00
Patates de Boston	doz. pqt.	0.00	1.00
Patates de Waterloo	la bte	1.50	1.75
Patates	la doz. de pqt.	0.00	0.00
Patates de Floride	le crate	0.00	3.00
Patates	le quart	0.00	0.00

FRUITS VERTS

Apples	le crate	3.75	4.50
Apples	le régime	1.25	2.50
Apples Palestine	la caisse	2.25	2.50
Apples	le caseau	0.00	0.20
Apples Mexicaines	la bte	2.25	2.50
Apples Navel	la bte	3.00	8.50
Apples Vaence	la caisse de		
Apples		0.00	4.00
Apples Vaence	la caisse de	0.00	0.00
Apples Valence Jumbo, 420		4.50	5.00
Apples mousses	la bo-te	3.00	5.50
Apples	le quart	2.00	6.00
Apples Ma'aga	le qrt.	5.00	7.00

POMMES

Marples, Jones & Co. nous écrivent par mail, à la date du 16 avril 1908. Baldwins de l'ouest de l'état de

Cacao,  
Chocolat,  
Glaçages de  
Gâteaux, etc.  
de COWAN.

En vente chez tous les épiciers.

THE COWAN CO., LIMITED. - TORONTO



Un article se vendant facilement, c'est la

Marmelade  
d'Oranges  
d'UPTON

faite exclusivement des plus belles Oranges Amères de Séville et mise en paquetages soignés et attrayants.

Quelque chose de nouveau c'est la Marmelade de Pamplemousse (Crape Fruit) d'UPTON,

empaquetée uniquement dans les jarres en verre bien connues d'Upton de 1 lb. (poids net). Deux douzaines à la caisse, à \$1.60 la douzaine.

Tous les épiciers devraient avoir ces Marmelades en stock pour le commerce des fêtes.

ROSE & LAFLAMME

Agents de vente pour l'Est.

400, rue St-Paul, Montréal

New York se sont encore assez bien vendus, et elles offrent un contraste avec les prix pauvres qui sont à règle pour les pommes du Canada et du Maine. Nous ne nous souvenons pas que les Ben Davis soient jamais descendus à un prix aussi ruineux à cette époque de l'année. Les Newtowns de l'Orégon se vendent facilement à nos côtes.

PRIX A L'ENCAN

Pommes	Vendredi 10 Avril s. d. s. d.	Lundi 13 Avril s. d. s. d.	Mercredi 15 Avril s. d. s. d.
Americaines - baril			
Baldwin	5 6 15 0	5 0 13 6	7 6 16 0
Ben Davies	6 0 8 6	5 0 8 0	
Spy	7 0 12 0	8 0 12 0	
Canadiennes - Baril			
Spy	9 0 18 0	7 0 16 6	
G. Russett	8 0 18 0		
Ben Davies	7 0 10 3	6 0 9 0	6 0 9 0
Oregon - Newtown			
Pippin			9 9 15 0

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Le commerce de foin est tranquille pour le local et nul à l'exportation.

Le foin No 1 est rare sur place et en demande aux prix ci-dessous.

Le foin No 2 est offert, mais il se traite peu d'affaires dans cette qualité et les qualités inférieures.

Les nouvelles de la campagne qui, il y a quelques jours, n'étaient pas très rassurantes au point de vue de la prochaine récolte du foin, sont aujourd'hui meilleures. Les rapports reçus des différents districts où le foin est une des principales cultures indiquent au contraire que les apparences sont excellentes.

Nous cotons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char

Foin pressé No 1	15.00	16.00
Foin pressé No 2	12.50	13.00
Foin mélangé de trèfle	11.50	12.00
Foin pur trèfle	10.00	10.50
Paille d'avoine	5.50	6.00

PEAUX VERTES

Les prix sont sans changement et le marché est dans les mêmes conditions que la semaine dernière.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeufs No 1, 7c.; No 2, 6c.; No 3, 5c. Veau No 1, 13c.; No 2, 11c.; moutons, 9c à 95c; agneaux, 80c. à 85c.; cheval, \$1.75.

Les bonnes annonces sont comme les costumes faits sur mesure par le tailleur. Les annonces faites à-la-diable sont généralement écrites précipitamment, sans considération pour la valeur de l'espace ou les résultats à obtenir. Mesurez l'objet à annoncer sous toutes ses faces, notez tous les points de nature à faire impression sur telle ou telle personne. Avec ces mesures en votre possession, vous serez à même de bâtir l'annonce qui créera une impression.

50 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES

En Europe et en Amérique

Les CACAOS et CHOCOLATS

Purs, de Haut Grade

- DE -

Walter Baker & Co.

LTD.



Marque de Commerce.

Leur Cacao pour le Déjeuner, est absolument pur, délicieux, nutritif et coûte moins de 1 cent par tasse.

Leur Chocolat Premium No. 1, Enveloppes Bleues, Etiquettes Jaunes, est le meilleur chocolat nature sur le marché, pour l'usage de la famille.

Leur Chocolat Caracas au sucre est le plus fin chocolat à manger qui soit au monde.

Un livre de recettes de choix, en Français, sera envoyé à toute personne qui en fera la demande.

Walter Baker & Co., Ltd.

Etablis en 1780


DORCHESTER, MASS.

Succursale, 86 rue St-Pierre,

MONTREAL

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.

THE AMERICAN TOBACCO CO.		Duke's Mixture (Granulated),		Lait Condensé.	
Montréal		1-10s. Bags 5 lb. carton . . . . .		La case La doz	
Cigarettes.	Le 1000	Bull Durham.	.85	Marque "Eagle" (4 doz)	
Richmond Straight Cut.	12.00	1-10 bags, 5 lb. carton . . . . .	1.25	Marque "Gold Seal" (4 doz)	
Sweet Caporal.	8.50	1-16 ags, 5 lb. carton . . . . .	1.25	Marque "Challenge" (4 doz)	
Athlete.	8.50	<b>WALTER BAKER &amp; CO., LTD.</b>			
Old Judge.	8.50	La lb.			
New Light (tout tabac).	8.50	Chocolat, Prime N 1, bte 12 lbs.,		<b>BRODIE &amp; HARVIE</b>	
Sub-Rosa Cigarros (tout tabac).	8.50	poins de ¼ lb. et ½ lb. . . . .	0.43	Montréal	
Derby.	6.55	Choclat à la Vanille, bte de 6 lbs	0.47	Farines préparées de Brodie La doz	
Old Gold.	6.30	German Swette, bte de 6 lbs.	0.30	Red XXX . . . pqts de 6 lbs.	3.00
Prince.	5.75	Breakfast Cca, bte de 1-5, ¼, ½,		Red XXX . . . pqts de 3 lbs	1.50
Sweet Sixteen.	5.75	1 et 5 lbs. . . . .	0.43	Superb . . . . pqts de 6 lbs.	2.50
Dardanelles ordinaires . . . . .	12.25	Cracked Cocoa, bte de ½ lb. bte de		Superb . . . . pqts de 3 lbs	1.45
Dardanelles, bouts en liège ou en		12 lbs., Ex. sac de 6 lbs. . . . .	0.38	Crescent . . . . pqts de 6 lbs	2.00
argent. . . . .	12.50	Chocolat sucré, Caracas, bte de 6 lbs	0.35	Crescent . . . . pqts de 3 lbs	1.00
Mogul Magnam, bouts en papier .	16.00	Soluble Cocoa (Soda chaud ou		<b>D. C. BROUSSEAU &amp; CIE. LTEE</b>	
Murad (turques) bouts en papier	12.00	froid), boîtes le 1 lb. . . . .	0.41	Montréal	
Moguls, bouts en papier ou en liège	12.00	Caracas Tablets, 100 paquets, la bte		Cognac F. Geoffroy & Fils La case	
Yildiz (turques).	15.00	5 noués ensemble. . . . .	3.00	Une étoile . . . . 12 qts . . . . .	9.00
Yildiz Magnums, bouts en papier,		Chocolat sucré, Auto, bte de 6 lbs.		" " . . . . . 24 pts . . . . .	10.00
en liège ou en or. . . . .	20.00	Ex. 3 lbs. . . . .	0.35	" " . . . . . 24 flasks . . . . .	10.00
Tabacs à cigarettes.	1a lb	Ces prix sont F. O. B., Montréal.			
Puritan et B. C. No 1. . . . .	1 12s 1.00	<b>BORDEN'S CONDENSED MILK CO.</b>			
Sweet Caporal. . . . .	1 13 1.15	Wm. H. Dunn, Agent, Montréal			
Tabacs coupés. . . . .	1a lb				
Old Chum. . . . .	10s 0.85				
Lord Stanley, Tins ½ lb. . . . .	1.05				
Meerschaum. . . . .	10s 0.82				
Athlete Mixture, Tins ½ et ¼ lb. 1.35					
Old Gold. . . . .	12s 0.95				
Ceal of North Carolina. . . . .	12s 0.95				
Duke's Mixture (Cut Plug). . . . .	0.82				
Virginity. . . . .	1.25				
Old Virginia, pqts ½ et 1 lb. . . . .	0.72				

# Au Commerce.

En vendant du

# THÉ DE CEYLAN

CONSEILLEZ-VOUS AUX CONSOMMATEURS

D'EVITER LE GASPILLAGE ?

Faites leur comprendre que LA MOITIÉ SEULEMENT DE LA QUANTITÉ qu'il faut avec d'autres thés, est Nécessaire pour la tasse ?



The Blue Ribbon Tea Co. Toronto, Ont. 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	0.22	0.30
Blue Label, 1's and 1-2's	0.25	0.35
Red Label, 1's, 1/2's, 1's et 1/2's	0.30	0.40
White Label, 1's, 1-2's & 1-4's	0.35	0.50
Gold Label, 1's and 1-2's	0.42	0.60
Paper Label, 1-2's & 1-4's	0.55	0.80
Embossed, 1-2's and 1-4's	0.70	1.00

**L. CHAPUT, FILS & CIE**

Montréal

<b>Champagne Louis Roederer. La cse</b>		
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 special Cuvée	qts	30.00
Brut special Cuvée	pts	32.00
<b>Champagne Duc de Montlouis. La cse</b>		
Cuvée Réservee	qts	10.00
Cuvée Réservee	pts	11.00
Cuvée Noire	qts	12.50
Cuvée Noire	pts	13.50
Cuvée Dor	qts	14.00
Cuvée Dor	pts	15.00
<b>Cognac Boulestin &amp; Cie. La cse</b>		
1 cse 5 cses		
Diamonds	qts	10.50 10.25
*	pts	12.00 11.75
Fareil	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
N.B.	qts	45.00 00.00
<b>Cognac Dervos &amp; Cie. La cse</b>		
1 cse. 5 cses		
*	qts	8.00 7.75
*	pts	9.00 8.75
*	flasks	9.00 8.75
<b>Cognac M. Durand &amp; Cie. La cse</b>		

***	qts	5.50
***	pts	6.50
16 flasks		6.50
24 flasks		6.00
32 flasks		6.75
48 flasks		7.00
*** 1/2 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
*** 1/2 bouteille		7.75
V. O.	qts	7.25
V. O.	pts	8.25

**Rhums.**

Lion	qts	9.00
Lion	pts	10.00
Tom & Popsy	qts	7.50
Tom & Topsy	pts	8.50
Sambo	qts	7.50
Sambo	pts	8.25
Sambo, 1/2 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.		24c
No. 5. 1/2 lb. 30 lbs. par pqt.		24c
No 10. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse		27c
No 15. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse		32c
No 30. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse		40c

<b>Thé Vert Ceylon "Owl" La lb</b>	
No 5. 1 lb. 50 lbs. par cse	24c
No 10. 1 lb. 30 lbs. par cse	26c
<b>Thé Mélangé "Owl" La lb</b>	
No 5. 1 lb 30 lbs. par cse	24c
No 5. 1/2 lb. 30 lbs. par cse	25c
<b>Vin Tonique Dubonnet. La cse</b>	
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**

<b>Conserves Montréal La doz</b>		
Compressed Corned Beef.	1s	1.60
Compressed Corned Beef.	2s	3.00
Compressed Corned Beef.	6s	9.00
Compressed Corned Beef.	14s	21.00
Ready Lunch Beef	1s \$1.60 2s	3.00
Geneva Sausage	1s 1.75 2s	3.10
Cambridge Sausage	1s 1.60 2s	2.80
English Brawn	1s 1.45 2s	2.60
Boneless Pigs Feet	1s 1.45 2s	2.60
Sliced Smoked Beef	1s 1.50 1s	2.60
Roast Beef	1s 1.60 2s	3.00
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



**Marque Brunswick**

Nous avons maintenant le nouvel emballage des

**Clams et Coquilles St-Jacques (SCALLOPS)**

et nous serons heureux de recevoir des commandes pour un article quelconque parmi les suivants :



Harengs Kipperd  
Harengs à la Sauce Tomates,  
Finnan Haddies.

**CONNORS BROS., LIMITED**  
BLACK'S HARBOUR, N. B.

**La Confiance de vos Clients**

est votre actif commercial le plus fort. Mais vous ne pouvez espérer la conserver qu'en tenant des marchandises de qualité. Les

**57 VARIETES DE HEINZ**

**PRODUITS ALIMENTAIRES PURS**

(la sorte qui ne contient aucune substance préservatrice)

sont reconnues comme des modèles de pureté et d'excellence dans la qualité des aliments. Elles répondent aux exigences de toutes les lois sur la pureté des aliments et sont garanties donner satisfaction. C'est pourquoi les **57 Variétés** établissent si bien les affaires.

Tout ce qui porte le nom de "Heinz" est d'une Vente sûre.

**H. J. HEINZ COMPANY**

New York Pittsburg Chicago London

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		1.0v
Veal and Ham patés . . . . .	js	1.10
Ox Tongue (whole) . . . . .	1js	7.50
Ox Tongue (whole) . . . . .	2 e	8.00
Ox Tongue (whole) . . . . .	2js	9.00
Lunch Tongue . . . . .	1s	3.30
Tongue Lunch . . . . .	1 s	2.75
Jellied Veal . . . . .	1s	1.50
	2 e	2.75
<b>Potted Meats</b> . . . . .		<b>La doz.</b>
Ham, Tongue, Beef and Veal, js	0.50	js 1.00
Tongue, Ham and Veal . . . . .	js	1.00
<b>Soupes</b> . . . . .		<b>La doz.</b>
Mulligatawny, Chicken Oxtail, Kidney, Tomato, Vegetable Julienne, Mock Turtle, Consommé, Pea, Bean, Purée, pint		1.00
Mince Meat Ditto quarts		2.00
(Tins fermées hermétiquement.)		<b>La doz.</b>
1s \$1.00 2s 1.95 3s 2.90 4s 3.90 5s 4.90		
<b>THE COWAN CHOCOLATE CO.</b>		
<b>Cacaos.</b> Toronto		<b>La doz</b>
Perfection, tins 5 lbs. . . . .	la	1b. 0.37
Perfection, tins 1/2 lb., per doz. . . . .		2.40
Perfection, tins 1/4 lb., per doz. . . . .		1.30
Perfection, petit . . . . .		0.90
		<b>La lb</b>
Cacao Soluble, boîtes 5, 10, 20 lbs. Suivant qualité.		
No 1 . . . . .	lb.	0.20
No 2 . . . . .	lb.	0.18
No 3 . . . . .	lb.	0.16
<b>Cocoa Nibs</b> . . . . .		<b>35</b>
<b>Chocolat</b> . . . . .		<b>La lb.</b>
Diamond . . . . .	1/2 et 1/4 lb.	25
Diamond . . . . .	6 et 7 lbs.	24
Perfection, sans sucre, small size, doz.		0.90
Perfection, sans sucre, large size,		

doz. . . . .		1.80
Maple Buds, bte 5 lbs. . . . .		36
Bâtons à la, 144 morceaux . . . . .	bte	1.00
		<b>La bte</b>
Chocolat au lait, 3 doz paquets, à la boîte . . . . .		1.35
Cream Bars, 6 Essences, 60 à la bte		1.80
<b>DEMERS, FLETCHER &amp; CIE</b>		
<b>MONTREAL</b>		
Champagne A. J. Lecluse . . . . .	qts. pts.	
Carte Blanche . . . . .	11.50	13.50
Carte d'Or . . . . .	16.00	18.00
Cognac Jac. Prunier et Cie. . . . .		<b>La case</b>
3 Chouettes Pales . . . . .		9.50
3 Chouettes Dark . . . . .		9.50
★ . . . . .	qts.	11.00
V. O. . . . .	qts.	18.00
V. S. O. P. fine Champagne	qts.	24.00
Eaux:—Bassin de Vichy . . . . .		<b>La case</b>
Source du Chalet . . . . .	50 btles.	8.00
Soda Vichy . . . . .	100 btles.	8.50
Liqueurs fines:—Gust. Picou . . . . .		<b>La case</b>
Liqueur du Couvent, Verte—litres		15.00
Liqueur du Couvent, Jaune—litres		14.00
Picoutine . . . . .		15.00
Curacao Blanc et Rouge . . . . .		10.00
Crème de Cacao . . . . .		13.00
Kummel Cristallisé . . . . .		9.50
French Cocktail . . . . .		10.00
Anisette Amsterdam . . . . .		10.00
Maraschino . . . . .		10.00
Crème de Menthe . . . . .		12.00
Cherry Brandy . . . . .		10.00
Grenadine . . . . .		7.50
Mandarin Extra Pure . . . . .		7.50
Rhum — L. Jusselain . . . . .		<b>La case</b>
Rhum Vierge . . . . .	qts.	12.00
Vin Beaujolais—M. Desalles	qts. pts.	
Moulin à Vent . . . . .	8.00	9.00
Vin Bourgogne—C. Charton & Fils.		
	qts. pts.	
Pommard . . . . .	8.00	9.00

Chambertin . . . . .	9 50	10 50
Nuits . . . . .	8 50	9 50
Pommard Mousseux . . . . .	8 00	9 00
<b>Vin Tonique</b>		
Liqueur Advocaat — Van Dijk		10 00
Quinquina des Princes . . . . .		10 50
<b>Whiskey Ecossais—P. McDonald &amp; C.</b>		
Lord of Isles—Special qts . . . . .	la case	9 50
Lord of Isles—Extra Sp. qts. la case		10 50
Lord of Isles—Sp. Liqueur . . . . .	la case	11 50
Lord of Isles—Extra Sp. Liqueur	la case	13 50

**J. M. DOUGLAS & CO.**  
**MONTREAL**

Bleus à laver. La lb.



"Blueol", boîtes 10 lbs, 50 ppts de 4 carrés, 15c.  
"Sapphire," boîtes de 14 lbs, ppts de 1/2 de lb, 12c.  
"Union," boîtes de 14 lbs, ppts de 1/2 et 1 lb, 10c.

**Bourgognes Blancs, F. Chauvenet.**

	qts.	pts.
Chablis Supérieur . . . . .	7 25	8 25
<b>Bourgognes Mousseux, F. Chauvenet.</b>		
"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
<b>Bourgognes Rouges, F. Chauvenet.</b>		
Clos de Vougeot . . . . .	25 50	26 50
Chambertin . . . . .	18 50	19 50
Romanée . . . . .	18 50	19 50
Corton (Clos du Rol) . . . . .	15 50	16 50



## Pure Marmelade d'Orange

Fine Old English de

# Wagstaffe

Les Confitures, Gelées et Fruits Cachetés sont les **PLUS PURS** et les **MEILLEURS**. Meilleurs que les articles importés.

Demandez-les à votre marchand de gros.

## Wagstaffe Limited

57 rue Vine, - Hamilton

Fabricants de Pures Conserves de Fruits

EST  
UNIQUE  
pour  
LA QUALITÉ  
NON SURPASSEE  
PURETÉ

# SWEET PICKLES

The T. A. LYTLE Company, Limited  
**TORONTO.**



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 (Choix)	6.50	7.50
<b>Champagne Lemay &amp; Cie La doz</b>		
Quarts	12.00	
Pints	7.00	
Half Pints	4.00	
<b>Cognac Otard, Dupuy &amp; Co. La cse</b>		
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	
<b>Madère. Rutherford &amp; Browne.</b>		
Au gallon	de 2.50 à	10.00
Gin Burnett.	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
<b>Sparkling saumur. Ackerman-Laurance.</b>		
	qts.	pts.
Dry Royal	15.75	16.75
12 pts. paniers 1 doz. 4 paniers au paquet		18.00
Vin Tonique.	La cse	
Red Heart	9.00	
<b>Whiskey Ecosais, John Dewar &amp; Sons. La cse</b>		
Special	qts. 9.25	
Blue Label	qts. 9.75	
Special Liqueur, White Label	qts. 12.50	
Extra Special Liqueur	qts. 16.50	
<b>Liqueurs Peter Heering La cse</b>		
Cherry Brandy	13.00	
<b>Oporto. De La Force, Sons &amp; Co. La cse</b>		
Antique	8.00	

Trocadero	9.00
Royal Palace	16.50
Au gallon	2.50 à 15.00
<b>The EDWARDSBURG STARCH CO., Ltd</b>	
<b>MONTREAL.</b>	
<b>Empois de buanderie La lb.</b>	
No 1 Blanc ou Bleu, cartons 4 lbs.	07
No 1 Blanc ou Bleu, cartons 3 lbs.	07
No 1 Blanc, barils et petits barils	06½
Canada Laundry (cse de 40 lbs.)	06
Silver Gloss, btes à coulisses, 6 lbs	08
Silver Gloss, canistres de 6 lbs.	08
Kegs Silver Gloss gros cristaux	07
<b>Edwardsburg's Silver Gloss, paquets chromos de 1 lb.</b>	
Benson's Satin, cartons de 1 lb.	08
Canada White Gloss, pqts de 1 lb.	06½
Benson's Enamel, par boîte de 20 et 40 paquets	1.50 et 3.00
<b>Empois de cuisine</b>	
Benson's Celebrated prepared Corn, Boîtes de 20 et 40 lbs.	07½
Canada Pure Corn Starch, boîtes de 20 et 40 lbs.	06½
<b>Empois de riz "Edwardsburg"</b>	
No 1 blanc, étiquette chromo, cartons de 1 lb.	10
<b>Sirop fin de table "Edwardsburg"</b>	
Quarts	lb. 03½
½ Quarts	lb. 03½
¼ Quarts	lb. 03½
Seaux de 38 1-2 lbs.	le seau 1.75
Seaux de 25 lbs.	le seau 1.25
<b>La cse</b>	
Canistres de 2 lbs. 2 doz. à la cse	2.40
Canistres de 5 lbs. 1 doz. à la cse	2.75
Canistres de 10 lbs. ½ doz. à la cse	2.66
Canistres de 20 lbs. ¼ doz. à la cse	2.60

**THE EMPIRE TOBACCO CO.**  
Montréal

**Tabacs à chiquer La lb**

Black Watch	5s	36
Bobs	5 et 10s	38
Currency	10s	38
Old Fox	12s	48
Pay Roll	7½s	56

**Tabacs à fumer.**

Empire	5s et 10s	36
Rosebud	6s	45
Ivy	7s	50
Shamrock Smoking	6s	45
Starlight	7s	50

**N. K. FAIRBANK COMPANY,**  
Montréal.

Prix du Saïndoux Composé, Marque **BOAR'S HEAD.**

Tierces	0.09½
Demi-quarts	0.09½
Tinettes 60 lbs.	0.09½

Seaux en bois, 20 lbs. 2.00  
Chaudières, 20 lbs. 1.90  
Caisnes, 3 lbs. lb. 0.10½  
Caisnes, 5 lbs. lb. 0.10½  
Caisnes, 10 lbs. lb. 0.10½



**E. W. GILLET CO., LTD.**  
Toronto, Ont.

**Levain Royal.**

Boîtes 36 paquets à 5c	la boîte 1.10
<b>Gillet's Cream Yeast.</b>	
Boîtes 36 paquets à 5c	La boîte 1.10
<b>Poudre à Pâte "Maglo" La doz</b>	
6 doz de 5c.	40
4 doz de 4 oz.	90
4 doz de 6 oz.	75



**ECONOMISEZ LE FRET SUR TOUTES VOS EPICERIES**

Les Marchands de la ville et du district de Joliette trouveront chez

# L. Z. MAGNAN,

**Epiceries en Gros. JOLIETTE, Que.**

Toutes les lignes du commerce d'épicerie aux mêmes prix et conditions que dans les maisons de gros de Montréal, Québec, etc., et ils épargneront le coût du fret.

**Marchandises de Choix**

provenant des meilleures manufactures.



**Biscuits L. Z. MAGNAN**  
Vente en Gros seulement



Prompte Livraison des Ordres.  
**SATISFACTION GARANTIE.**



4 doz de 8 oz.	95
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.	7.50
1 doz de 16 oz.	La cse
1 doz de 12 oz.	4.55
2 doz de 6 oz.	

**Lessive en Poudre.**

La cse	
4 doz à la caisse	3.60
3 caisses	3.50
5 caisses ou plus	3.40

**Soda "Magic" La cse**

No 1 caisse.	
60 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.	2.75
5 caisses	2.60
No 5 caisse 100 ppts de 10 oz.	2.85
5 caisses	2.75

**THE B. HOUDE CO. Québec**

Les plus grands manufacturiers de tabacs coupés en Canada. Manufacturiers de tabac coupés pour fumer, chiquer, à cigarettes, ainsi que tabacs à Priser.

Prix et informations sur demande.

**THE IMPROVED MATCH CO. Montréal**

Allumettes	La cse
Safelight	\$4.75

Silent Tip	4.75
Princess: 1000 à la bte, 144 à la cse	6.75
Elite	4.25
Togo: 500 à la bte, 3 btes au paquet, 48 à la cse	4.00
Beaver: 60 à la bte, 24 btes au pqt., 60 ppts à la cse	6.25
Lautier: 70 à la bte, 36 btes au pqt., 40 ppts. à la cse	4.25
Liberty: 200 à la bte, 12 btes au pqt., 1 grosse à la caisse	2.00
Fret alloué sur lots de 5 caisses dans Québec et Ontario.	
Termes: Net 30 jours.	

**HENRI JONAS & CIE, Montréal**

Extraits Culinaires.	La doz
1 oz. Plate. Triple concentré	0.75
2 oz. Plate. 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
2½ oz. Rondes. Quintessences	2.00
4 oz. Carrées. Quintessences. Bou-chons éméri	3.50
3 oz. Carrées. Quintessences. Bou-chons éméri	7.00
2 oz. Rondes. Golden Star. Double Force	0.75
2 oz. Plates. Soluble	0.75
2 oz. Anchor	1.00
4 oz. Anchor	1.75
8 oz. Anchor	3.00
16 oz. Anchor	5.75
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 Gros
2 doz à la caisse.	
Pony	7.50
Medium	10.95
Large	12.95
Small	7.30
Tumblers	10.85
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
<b>LABORATOIRES S. LACHANCE</b>	
87, rue Saint-Christophe, Montréal.	
Spécialités Pharmaceutiques. La doz	
Amers Indigènes	2.00
Cachets Anti-Migrale	1.75
Caféine Granulée	6.00
Capilline	4.00
Dragées Reconstituantes Lachance	4.00
Essence concentrée pour Char-treuse	2.00
Grano-Lécithine Lachance	4.00
Kina Pepto-Fer Lachance	9.00
Levure de bière	6.00
Lotion Persienne	4.00
Onguent Marmen	2.00
Pâte dentifrice Égyptienne	1.75

**La Meilleure Farine au Monde pour les Boulangers . . . . .**

est produite par la parfaite union d'une mouture habile et d'un beau Blé. Cet idéal est complètement réalisé dans la

**FARINE "THREE STARS."**

Elle ne contient pas autre chose que du Blé dur du Manitoba, absolument du meilleur choix. Le Blé lui-même est converti en farine par les meuniers les plus habiles et de la manière la plus scientifique, dans la minoterie la plus perfectionnée du monde. Avec la "FARINE THREE STARS" vous pouvez faire le Pain et la Pâtisserie les plus sains et ayant le meilleur goût — vous pouvez vous y fier absolument et être sûr de l'augmentation des profits. . . . .

**Western Canada Flour Mills Co.,**

LIMITED

Moulins à Winnipeg, Goderich et Brandon.

BUREAU DE MONTREAL: Bâtisse du Board of Trade.

**THE ST. LAWRENCE SUGAR REFINING CO.**

LIMITED

**MONTREAL**

**Sucres Raffinés**

Fabricant des qualités les plus choisies de . . . .

**JAUNES EFFLORESCENTS, CAFE NOIR,**  
(BLOOMY YELLOWS) LIGHT COFFEE SUGARS)

**PHENIX, GRANULES**  
(Qualité suivant le granulé) "EXTRA STANDARD"

**Les meilleurs sur le Marché**

Pastilles Pectorales	1.75
Pastilles Vermifuges	1.75
Polychreste F. Picard	9.00
Remède du Père Mathieu	8.00
Remède du Dr Sey	8.00
Salsepareille Lachance	7.00
Sifop de Coquelicot Comp.	2.00
The Pinaises	1.75

LAPORTE, MARTIN & CIE, LIMITEE,  
Montréal

Apéritif "Bacchus"	La cse
12 Litres	10.00
Bière Bass	qts. pts. splits
Dankes & 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
Pomnard	1898 7.00 8.00
Beaune	1898 6.50 7.50
Nuits	1895 8.50 9.50
Champagne	qts. pts. splits
Piper Hellsick. 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	
Cave Réservee	17.00 18.00 19.00
Champagne C. A. Cardinal & Co.	
Extra Dry	12.50 13.50 14.50
Claret P. Vernet & Cie	qts. pts.
St-Julien	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-Eslèphe	4.50 5.50
St-Julien	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 cse
S. O.	Qts. 12s 22.50
20 ans Flutes	Qts 12s 17.50
V. S. O. P.	Qts 12s 12.25
V S O.	Qts. 12s 10.50
V O.	Qts 12s 9.00
Cognac Chs. Couturier	
***	Qts 12s 7.50
Cognac F. Marion	
***	Qts 12s 6.00
Cognac Parville et Cie	
***	Qts 12s 6.00
Toutes ces marques de Cognacs	
En caisse de 24 x 1/2 Bout.	[\$1.00 de plus
En caisse de 24 x Flsks	[par caisse
En caisse de 48 x 1/2 Bout.	[\$2.00 de plus
En caisse de 48 x 1/2 Flsks	[par caisse
Cognac en Fûts	Gall.
Richard	3.40 6.00
Couturier	3.80 4.00
Marion	8.40 3.75
Eau de Vichy	La cse
La Capitale	Qts 50s 7.50

Sanitas	qts. pts. splits
Eau Minérale Hiawatha	8.00 9.50 7.50
Naturelle, 1-2 gall.	12s 4.75
Naturelle, 1-4 gall.	50s 7.50
Gazeuse, Qts.	50s 7.50
Gazeuse, Pts.	100s 10.50
Gazeuse, Splits	100s 8.50
Gin Old John Brand	La cse
Rouge	15s 9.75
Verte	12s 5.25
Violette	24s 4.50
Gin Pollen & Zoon	
Cruchons en Verre, 1/2 gal.	24s 11.00 12.00
Cruchons en Verre, 1/2 gal.	12s 9.50 10.00
Cruchons en Verre, 1/2 gal.	12s 16.00 16.50
Lager Miller	Brls
Bière High Life Brls 10 doz	12.50
Bière Buffet Brls 10 doz	12.00
Extrait Malt Brls 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
Menthe verte	12.50
Menthe blanche	12.50
Pousse Café	12.50
Abricotine	19.00
Monastine	20.00 22.00
Curaçao rouge sec	12.50
Curaçao 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

**"En avant avec les Jumeaux"**



"En avant avec les Jumeaux."

Vendez la

**Poudre à Laver**  
**"GOLD DUST"**

Elle donnera satisfaction à vos clients et vous procurera des profits satisfaisants.

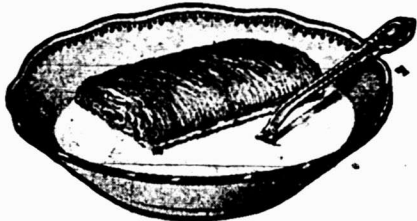
Une demi-caisse gratuite pour chaque commande de cinq caisses assorties de Savon et de Poudre à Laver "Gold Dust."

**THE N. K. FAIRBANK CO., MONTREAL**

Madère Blandy Bros.	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50
Specially Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	
Malaga	La cse	
Etiquette bleu-pâle, doux	7.50	
Etiquette blanche, doux	10.00	
	Gal.	
Garrett & Co., 2 ans Pâle et Rouge	2.00	
Garrett & Co., 4 ans Pâle et Rouge	2.50	
Oporto	La cse	
Invalld Special	Qts 12s	12.00
Garcia 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. splits
Daukes & Cie . . . Stout	2.40	1.55 1.25
Rhums	qts.	pts. 1/2 pts.
J. W. Turner	7.00	8.00 9.00
Mendoza & Cie	5.00	
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 Hermanos		
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 \$1.60 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	8.50
Vermouth	La cse	
F. Ricardo (Italien)	Qts 12s	6.50
Cozalès & Pratt (Français)	Qts 12s	6.00
Dollin & Co. (Français)	litre 24s	11.00
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	10.50
Extra Special Liquor Flagon	12s	9.50
Extra Special Liquor	Qts 12s	9.50
Special Reserve	Qts 12s	9.00
Special Reserve 1/2	Bout. Pts	24s 10.00
Special Reserve Imp. Flasks	Pts	24s 11.75
Heather Dew	Qts 12s	8.00
Heather Dew 1/2	Bout. Pts	24s 9.00
Heather Dew Imp.	Qts Flasks	12s 11.25
Heather Dew 10 oz	Flasks	48s 12.00
Mullmore Imp.	Qts Flasks	12s 10.00
Mullmore Imp. Pts	Flasks	24s 10.50
Mullmore	Qts 12s	6.50
Mullmore 1/2	Bout. Pts	24s 7.50
Mullmore 1/2	Flasks	48s 9.00
Glen Ogle	Qts 12s	8.00
Robert Dale & Co.	Qts 12s	5.00
Robert Dale & Co.	Flasks	24s 6.00
Robert Dale & Co.	1/2 Flasks	48s 7.00

Irish Whiskey. Mitchell & Co	La cse
Special Irish. White Label	
Imp. Ov. Flasks	pts 13.00
Special Irish. White Label	
Ord.	pts 10.00
Special Irish. Blue Label	
Ord.	qts 9.00
Special Irish. Blue Label	
Imp. Ov. Flasks	qts 11.00
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	pts 8.00
Old Irish. . . . Imp. Ov. Flasks	qts 11.00
Old Irish . . . Ord. Flasks	10 oz 12.00
Extrait de Viande "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 Olive Minerva	
Minerva Brand	Qts 12s 5.75
Minerva Brand	Pts 24s 6.50
Minerva Brand	1/2 Pts 24s 4.25
FRANK MAGOR & CO.	
MONTREAL	
Robinson's Patent Barley ou Groats.	
	La doz.
Tins de 1 lb.	\$2.25
Tins de 1/2 lb.	1.35



L'Epicier  
Qui fait son Commerce  
Avec Réflexion

essaie toujours de "satisfaire ses clients"—et le moyen d'y arriver, en ces temps difficiles, c'est de recommander le

**SHREDDED WHEAT  
BISCUIT ET TRISCUIT**

l'aliment qui fournit, au coût le plus faible, toute l'énergie pour le travail ou le jeu. Le plus propre, le plus pur, le plus nourrissant et le plus économique des aliments de céréales.

Un Bon Profit pour Vous et un Client Satisfait.—  
Que Pouvez-vous Demander de Plus ?

The Canadian Shredded Wheat Company, Ltd.  
NIAGARA FALLS, --- ONT.



**CAFÉ condensé REINDEER**

Eau chaude  
seule



Nécessaire  
pour

UNE TASSE DE CAFÉ.

Un Splendide Article de Vente.

**TRURO CONDENSED MILK CO., LIMITED**  
TRURO, N. E.



**Colman's Rice Starch** — La lb.  
 No 1, London:—  
 En paquets, bleus ou blancs ou assortis, de 4 à 5 lbs. . . . . 6½  
 En boîtes de carton illustrées:—  
 Boîtes de 4 lbs. net . . . . . 8½  
 " " de 1 lb. gros . . . . . 8½  
 Boîtes de 12 lb. gros . . . . . 9  
 Boîtes de 1-4 lb., gros . . . . . 10  
 Buff Starch pour dentelles, etc.  
 Boîtes en carton, lb. gros . . . . . 9½  
 En caisses de 56 lbs. chaque; ceses gratis.

Moutarde "Colman" ou "Keen"

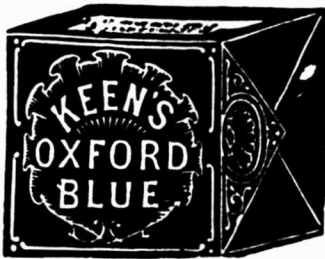
La doz.



D. S. F. tins ½ lb. . . . . 1.40  
 D. S. F. tins ¼ lb. . . . . 2.50  
 D. S. F. tins 1 lb. . . . . 5.00  
 F. D. tins ½ lb. . . . . 0.55  
 F. D. tins ¼ lb. . . . . 1.45

La Jarre

Durham Jarres, 4 lbs. . . . . 75  
 Durham Jarres, 1 lb. . . . . 25



Keen's Oxford Blue. La lb.

Lbs. 1-4 de lb. ou 3 onces . . . . . 16c

Lots de 10 boîtes, ou caisse . . . . . 16c

**THE MONTREAL PACKING CO.**

Jambons Petits, 10 à 12 lbs. . . . . 0.13  
 " Moyens, 12 à 18 lbs. . . . . 0.13  
 " Gros, 20 à 25 lbs. . . . . 0.12½  
 " 25 lbs. à 35 lbs. . . . . 0.12  
 " 35 lbs. à 50 lbs. . . . . 0.12

"Corona Brand". La lb.

"Special Corona Brand".

Jambons choisis, enveloppe parchemin . . . . . 0.16½

Lard fumé [breakfast bacon] enveloppe parchemin . . . . . 0.14

Lard fumé [Windsor bacon] enveloppe parchemin . . . . . 0.17

Saucisses:

De porc, en boyaux de porc. . . . . 0.07

Cambridge en cartons de 1 lb. . . . . 0.10

De Boulogne, grosse . . . . . 0.06

Frankforters . . . . . 0.08

"Corona Brand". Saïndoux pur:

Le Seau

Seaux en bois, 20 lbs. net . . . . . 2.40

Chaudières en fer-blanc, 20 lbs. . . . . 2.50

La lb.

Chaudières en fer-blanc, 10 lbs., 6 à la caisse . . . . . 0.12

Chaudières en fer-blanc, 5 lbs., 12 à la caisse . . . . . 0.12½

Chaudières en fer-blanc, 3 lbs., 20 à la caisse . . . . . 0.12½

Blocks de 1 lb. . . . . 0.13½

Saïndoux, composé en seaux 20 lbs. 2.20 Fromage.

Canadien coloré . . . . . [Prix du marché]

Canadien blanc . . . . . [Prix du marché]

Beurre "Corona".

Crèmerie, choix, pains de 1 lb. . . . . 0.29½

Crèmerie, choix, boîte 56 lbs. . . . . 0.29

Beurre de ferme, choix, pain de 1 lb. . . . . (Prix du marché)

Viandes Cuites.

Jambon bouilli désossé, sans peau . . . . . 0.21

Jambon New England . . . . . 0.10

Tête en fromage . . . . . 0.10

Boudin blanc . . . . . 0.05

Boudin noir . . . . . 0.06

Porc Salé.

Barils, Short Cut Mess Can . . . . . 21.00

Barils, Long Cut Mess . . . . . 19.00

Barils, Long Cut heavy Mess, non désossé . . . . . 20.50

W. F. YOUNG

Absorbine . . . . . per doz. 18.00

Absorbine, Jr. . . . . per doz. 9.00

JOHN P. MOTT & CO.

J. A. Taylor, Agent, Montreal

Chocolats et Cacaos Mott. La lb

Elite . . . . . 32

Prepared Cocoa . . . . . 30

Breakfast Cocoa . . . . . 40

No 1 Chocolate . . . . . 32

Breakfast Choc. . . . . 28

Diamond Chocolate . . . . . 24



**Mélasses**

**Mélasses**

Nous désirons attirer l'attention sur les qualités suivantes que nous avons maintenant en stock :

Barbade, Choix Barbade, Fancy.  
 Porto-Rico, Choix X, Porto-Rico, Extra Choix  
 marque Lion. marque Beaver.  
 Trinidad, Fancy. Trinidad Extra Fancy.

En Tonneaux, Tierces et Barils.

Ecrivez à nous ou à notre représentant, C. E. Paradis, 60 Mountain Hill, Québec, pour avoir des cotes avant de faire vos achats.

**The DOMINION MOLASSES CO., Ltd.**

Halifax, - Nouvelle-Ecosse



Agents:

C. E. Paradis, Québec J. W. Bickle & Greening, Hamilton  
 William Forbes, Ottawa G. H. Gillespie, London  
 C. De Carteret, Kingston Carman Escott Co., Winnipeg  
 Musson & Co., Toronto R. G. Bedlington & Co., Calgary  
 T. & Peerse, Edmonton Wilson & McIntosh, Vancouver

**La Qualité des ALLUMETTES**

**"PRINCESS" et "TOGO"**

A été éprouvée par le grand Public.

Ces Allumettes sont universellement reconnues comme les meilleures.

Nous pouvons vous coter des prix très avantageux. Ecrivez-nous avant de commander ailleurs.

**The Improved Match Company, LIMITED**

Bureaux: 324 Edifice Board of Trade, MONTREAL.

Tel. Main 3244

Manufacture: Drummondville, Que.

Navy Chocolate . . . . .	28
Cocoa Nibbs . . . . .	35
Cocoa Shells . . . . .	05
Confectionery Chocolate . . . . .	20 à 31
Plain Chocolate Liquors . . . . .	21 à 35
Vanilla Stick . . . . .	la gr. 1.90

**A. ROBITAILLE & CIE, Montréal**

<b>Cognac "Sorin" . . . . .</b>	<b>La case</b>
Carte bleue . . . . .	9.00
Carte rouge . . . . .	10.00
V. S. O. P. Carte d'or . . . . .	11.00
24 flasks, avec verre . . . . .	9.50
48 1/2 flasks, avec verre . . . . .	12.00
Au gallon . . . . .	4.00 à 4.25

<b>Cognacs "J. Mourier &amp; Cie" . . . . .</b>	<b>La case</b>
Quarts . . . . .	7.90
24 1/2 bouteilles . . . . .	8.90
48 1/4 bouteilles . . . . .	9.90
24 flasks . . . . .	8.00
48 1/2 flasks . . . . .	9.00
24 flasks, avec verre . . . . .	8.50
48 1/2 flasks, avec verre . . . . .	9.50

<b>Cognac "Mont St-Louis" . . . . .</b>	<b>La case</b>
Quarts . . . . .	6.50
24 flasks . . . . .	7.25
48 1/2 flasks . . . . .	8.50

<b>Champagne "Bellon &amp; Cie" . . . . .</b>	<b>qts.</b>	<b>pts.</b>
Carte Blanche . . . . .	12.00	13.00
Rhum St-Paul . . . . .	qrts.	11.50
Rhum St-Paul . . . . .	pts.	12.50

<b>Scotch Whisky "Craig Dhu Blend" . . . . .</b>	<b>La case</b>
Quarts ord. . . . .	6.50

Quarts Imperial . . . . .	9.50
24 flasks *** . . . . .	7.50
48 1/2 flasks . . . . .	9.50
Scotch "R. H. Thomson & Co".	
Ben Cruachan . . . . . qts.	9.00
Ben Cruachan . . . . . 24 pts	10.00
Poudre à Pâte "Prince Arthur" La doz	
Boîtes de 1 lb. 2 doz. à la caisse . . . . .	1.50
Boîtes de 1/2 lb., 4 doz. à la caisse . . . . .	0.85
Boîtes de 1/4 lb., 4 doz. à la caisse . . . . .	0.50
Tins de 5 lbs. . . . .	0.10

**SALADA TEA CO.**



THES DE CEYLAN  
"SALADA."

	Gros.	Detail.
Etiquette Brune, 1's et 1/2's . . . . .	\$0.25	\$0.30
Etiquette Verte, 1's et 1/2's . . . . .	0.27	0.35
Etiquette Bleue, 1's, 1/2's 1/4's et 1/8's . . . . .	0.30	0.40
Etiquette Rouge, 1's et 1/2's . . . . .	0.36	0.50
Etiquette Dorée, 1/2's . . . . .	0.44	0.60

**LA CIE DES SAVONS FRANCAIS**  
Montréal

<b>Savons . . . . .</b>	<b>La Grosse</b>
Savons des Anges, 3 à la boîte . . . . .	\$8.00
Mother's Delight, 3 à la boîte . . . . .	8.00
Sweet Clover, 3 à la boîte . . . . .	3.60
White Rosé, 3 couleurs, 3 à la bte . . . . .	3.00
White Rose, 3 couleurs, 3 à la bte . . . . .	3.00
White Rose, 1 grosse, à la boîte . . . . .	2.60
White Rose, 1 doz., à la boîte . . . . .	2.60
Olive & Cucumber, 12 à la boîte . . . . .	3.60

Olive & Cucumber, small, 12 à la boîte . . . . .	3.00
Stanley (Hotel Size), 12 à la boîte . . . . .	2.00
Alma Mater, 12 à la boîte . . . . .	2.00
Castil Red & Red Mottled, 12 à la boîte . . . . .	2.00
Castil Blanc, 12 à la boîte . . . . .	2.00
Castil Marbré, 12 à la boîte . . . . .	2.00
Fedora, 100 à la boîte . . . . .	4.00
White Rose Glycerine, 3 à la boîte . . . . .	2.00
Glycerine, 12 à la boîte . . . . .	2.00
Glycerine, Oval cake, 12 à la boîte . . . . .	2.00
Glycerine, red "large", 12 à la boîte . . . . .	5.00
Carbolle Transparent, 12 à la boîte . . . . .	4.00
Carbolle Transparent, 12 à la boîte . . . . .	5.00
Surgeons Carbolle, 36 à la boîte . . . . .	8.00
Brown Windsor, 1 Gro à la boîte . . . . .	2.00
Brown Windsor, 1 Gro. à la boîte . . . . .	2.00
Brown Windsor, 1 Gro. à la boîte . . . . .	1.00
Cold Cream, 12 à la boîte . . . . .	2.00
Cold Cream, 12 à la boîte . . . . .	2.00
Magnums, 3 à la boîte . . . . .	3.00
Blue Mottled Castil, 3 à la boîte . . . . .	2.00
4 in 1, 4 à la boîte . . . . .	2.00
White Rose ( large), 12 à la boîte . . . . .	2.00
Old Brown Windsor, 36 à la boîte . . . . .	2.00
Tammany, 100 au panier . . . . .	3.00

**ARTHUR P. TIPPET & CO., Montréal**

<b>Lime Juice "Stowers" . . . . .</b>	<b>La case</b>
Lime Juice Cordial, 2 doz. . . . .	pts 4.00
Lime Juice Cordial, 1 doz. . . . .	qts 3.00
Double Refl. lime juice . . . . .	3.50
Lemon syrup . . . . .	4.00

Coût Moindre—Marchandises Meilleures—Promptes Livraisons.

# VOILA TROIS RAISONS POUR LESQUELLES

chaque marchand des Townships de l'Est devrait acheter ses Epiceries à Sherbrooke.

**Premièrement.** Les frais de transport de Montréal ou de Québec diminuent vos profits. Mais si vous commandez vos marchandises à Sherbrooke, vous payez leur transport seulement de Sherbrooke à votre magasin. Vous pouvez économiser de \$10 à \$25 par mois en réduisant ainsi votre compte de frais de transport. En outre, nous garantissons que nos prix sont aussi bas que ceux des maisons de Montréal et Québec, F. O. B., Sherbrooke.

**Deuxièmement.** Nous garantissons que chaque ligne que nous offrons est de la plus haute qualité. Nous achetons nos Epiceries Anglaises, Françaises et Canadiennes absolument les meilleures. Nous importons également : Raisins de Valence, Pruneaux, Ecorses confites, Raisins de Corinthe nettoyés, Noix, etc. Nous offrons les Conserves des "Canadian Cannery, Ltd", aux prix de liste, F. O. B., Sherbrooke. Nos Marchandises ne sont surpassées nulle part.

**Troisièmement.** Si vous donnez votre ordre à une maison distante de centaines de milles, vous devez attendre un long temps pour la livraison, tandis que si vous nous donnez votre ordre, les marchandises n'ont pas à voyager aussi loin. Nous les expédierons le même jour et vous obtiendrez des **Marchandises Correctes** à un **Prix Correct** et à une **Epoque Correcte**. Gardez vos comptes de frais de transport pendant un mois et calculez ce que vous auriez économisé en nous donnant vos ordres. Nous avons une réputation établie, que nous maintenons. Envoyez-nous **Maintenant** un ordre d'essai.

## T. A. BOURQUE & CO., REG.

EPICIERIS EN GROS

Sherbrooke, - - - Quebec.

JOHN TAYLOR & CO., Toronto.

Savon Eclipse.

Savon Eclipse . . . . . 4.00 3.85 3.75  
1 cse 5 cses 10 cses

T. UPTON & CO.,

Hamilton, Ont.

Confitures garanties pures

Framboises, Fraises, Cassis, verres  
de 1 lb., 2 doz. par cse . doz. \$2 00

Prunes, Gadelles Rouges,  
Gadelles, verres de 1 lb., 2 doz.  
par cse . . . . . doz. 1.60

Assorties

Verres de 1 lb., 2 doz. à la cse, doz. 1.80

En seaux de 5, 7, 14 et 30 lbs.

Framboises . . . . . lb. 0.15

Framboises . . . . . lb. 0.12

Prunes, Gadelles Rouges,  
Gadelles . . . . . lb. 0.09

Emballées en caisses assorties ou

en crates si désiré.

Pure Marmelade d'oranges

Garantie pure.

Verres de 12 oz., 2 doz. à la cse, doz. 1.00

Verres de 16 oz., 2 doz. à la cse, doz. 1.40

En seaux de 2 lbs., 2 doz. à la cse, lb 0.07½

Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par

crate . . . . . lb. 0.07

Seaux en fer blanc, 8 seaux par

crate . . . . . lb. 0.07

Seaux en fer-blanc, 7 lbs., 9 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. 1.60

Pure sauce d'Atocas

Garantie pure.

Verres, 10 oz., 2 doz par cse, doz 1.60

En seaux de 5, 7, 14 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,

Groselles, 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., 9 seaux

par crate . . . . . lb. 0.07

Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par

crate . . . . . lb. 0.07

Seaux en bois, 14 lbs. . . . . lb 0.07

Seaux en bois, 30 lbs . . . . . lb. 0.06½

Emballées en caisses assorties ou

en 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, 14 lbs . . . . . lb 0.07

Seaux en bois, 30 lbs . . . . . lb. 0.06½

Emballées en caisses assorties ou

en crates si désiré

Apple butter

Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par

crate . . . . . lb. 0.07

Seaux en bois, 14 lbs. . . . . 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

**Vous Perdez Chaque Jour Une Partie de Vos Profits**



en vendant du fromage par a peu pres. Vous savez vous même qu'il n'est pas facile de couper exactement la quantité de fromage que votre client demande. Il y a des chances pour que vous en coupez TROP chaque fois. Simplement pour être bon garçon vous laissez faire. Il n'y a pas de profit sur ces ventes. Cela arrive souvent et vos commis passent par la même épreuve. Il en résulte que vous ne faites que LA MOITIÉ DE CE QUE VOUS DEVRIEZ FAIRE sur vos ventes de fromage. C'est une perte et cela continuera TOUT AUSSI LONGTEMPS QUE VOUS VENDREZ DU FROMAGE PAR A PEU PRES.

Le "Perfection" économise ce qu'il coûte en 90 jours. Il a subi une épreuve de quatre ans. Votre épicer en gros vous en montrera un. Le Prix Est Raisonnable.



American Computing Co., of Canada. Hamilton, Ont.

**N'OUBLIEZ PAS** que votre client insistera pour avoir les meilleurs

**Jambon et Lard Fumé**

Si vous n'avez pas en stock la  
**CÉLÈBRE MARQUE**



**CORONA,**

vos clients sera désappointé. Pourquoi ne pas satisfaire le public et vous faire une réputation de bon commerçant, en ne vendant que ce qu'il y a de meilleur.

Prix sur demande. Ecrivez pour les recevoir.

**The Montreal Packing Co., Limited**  
MONTREAL, P. Q.

Nous n'avons pas de magasin de détail.



# PAGINATION DES ANNONCES

Allison Coupon Co. (The)	178	Dorken Bros.	90	McDougall Co., R. (The)	
American Computing Scale Co. (The)	189	Douglas & Co., J. M.	125, 131	McGregor, Banwell Fence Co. Ltd. (The)	
American Tobacco Co. (The)	173	Dowsley Spring & Axle Works (The)	67	National Licorice Co. (The)	
Archambault, O.	91	Dowswell Mfg. Co. (The)	90	Nelson & Co., Ltd., H. W.	
Assurance Mont-Royal	99	Edwardsburg Starch Co. (The)	145, 192	North Bros. Mfg. Co. (The)	
Atkins & Co., A. C.	79	Evans & Johnson	101	Nova Scotia Steel & Coal Co. (The)	
Baker & Co., Walter H.	179	Fairbank Co., N. K. (The)	185	Ogilvie Flour Mills Co. (The)	
Banque d'Hoche/aga (La)	96	Federal Life Ass. Co. (The)	101	Oneida Community, Ltd. (The)	
Banque de Montréal (La)	95	Findlay Bros.	37	Ontario Lantern & Lamp Co. (The)	
Banque de St-Hyacinthe (La)	95	Foncière (La)	97	Ontario Silver Co. (The)	
Banque Molson (La)	94	Forsyth Mfg. Co. (The)	55	Page Wire Fence Co. (The)	
Banque Nationale (La)	96	Gagnon, P. A.	97	Paradis, C. A.	
Banque Provincial (La)	94	Gananoque Bolt Co. (The)	57	Paré, Geo.	
Bart Cottam Co.	92	Gibb, Alex.	89, 93	Parmenter & Bulloch	
Bazin Mfg. Co. (The)	45	Gillett Co., E. W. (The)	149, 154	Phoenix Ins. Co. (The)	
Belleville Hardware Co. (The)	35	Gonthier, Geo.	95	Pink, Thos.	
Belleville Pottery Co. (The)	87	Gould Cold Storage Co. (The)	171	Prévoyance (La)	
Behl Telephone Co. (The)	174	Grand Trunk Railway Co. (The)	174	Providence (La)	
Blue Ribbon Tea Co. (The)	153	Hamilton Motor Work Co. (The)	93	Prud'homme, Isidore	
Boker, H.	15	Hébert, L. H.	5	Quebec Steamship Co. (The)	
Bourque et Cie, T. A.	183	Heinz Co., H. J.	181	Quintal & Lynch	
Bovril, Ltd.	111	Hobbs Mfg. Co. (The)	25	Racine et Cie, A.	
Bowser & Co., S. F.	83	Hope & Co., John	121	Renaud et Cie, J. B.	
Brantford Cordage Co. (The)	73	Hudon, Hébert et Cie	123, 139	Richardson & Co., J. E.	
British Ass. Co. (The)	149	Hudon & Orsali	141	Robertson Bros., Jas.	
Brodie & Harvie	177	Imperial Breweries Co. (The)	165	Rolland & Cie, J. B.	
Brosseau et Cie, D. C.	161	Imperial Live Stock Corporation (The)	100	Rose & Laflamme	
Brown, Hoggs & Co.	33	Imperial Varnish & Color Co. (The)	89	Salada Tea Co. (The)	
Burrow, Stewart & Milne Co.	47	Improved Match Co. (The)	187	Sanderson, Harold Co. (The)	
Canada Cycle & Motor Co. (The)	69	Jacques-Cartier (La)	101	Sauvegarde (La)	
Canada-Feu (La)	101	Jardine & Co., A. B.	93	Schram Automatic Sealer Co. (The)	
Canada Horse Nail Co. (The)	63	Jonas et Cie, Henri	102	Shurley & Dietrich	
Canada Life Ass. Co. (The)	99	Joseph, Emile	94	Simoneau, Aug.	
Canada Paint Co. (The)	2	Lacaille, Gendreau & Cie	178	Smart Mfg. Co., Jas. (The)	
Canada Screw Co. (The)	19	Lake of the Woods Milling Co. (The)	135, 175	Smith, E. D.	
Canada Sugar & Refining Co. (The)	107, 175	Lamarre, H.	91	Standard Paint Co. (The)	
Canada Wire Goods Co. (The)	57	Lamoureux & Lapierre	91	Standard Paint & Varnish Works (The)	
Canadian Cannery Co. (The)	143	Laporte, Martin & Cie	157	Standard Photo & Engraving Co. (The)	
Canadian Salt Co. (The)	163	Laurence & Robitaille	93	Stratford Mfg. Co. (The)	
Canadian Shredded Wheat Co. (The)	186	Leslie & Co., A. C.	85	Sugars & Cannery	
Ceylan Tea Co. (The)	180	Létang Hardware Co. (The)	21	Sun Life Ass. Co. of Canada	
Chase & Sanborn	147	Létourneux, Fils & Cie	7	St. Lawrence Sugar Refining Co. (The)	
Clare Bros.	75	Lewis Bros.	13	Taylor & Co., John	
Clark, Wm.	1, 175	Liverpool & London & Globe Ins. Co. (The)	38	Tellier, Rothwell & Co.	
Cie Equitable d'Ass. Mutuelle contre le Feu (La)	99	London Fence Co. (The)	87	Tippet & Co., A. P.	
Cie des Laboratoires S. Lachance, Ltée (La)	173	London & Lacashire Life Ins. Co. (The)	101	Tobin Tent & Awning Co. (The)	
Cie J. L. Mathieu (La)	113	Luffkin Rule Co. (The)	49	Truro Condensed Milk Co. (The)	
Cie Montréal-Canada (La)	98	Lytle & Co., T. A.	182	Union Life Ass. Co. (The)	
Cie de Publications Commerciales (La)	53	Magnan, L. Z.	183	Union Mutual Life Ass. Co. (The)	
Cie des Savons Français (La)	167	Magor & Co., Frank	177	United Factories, Ltd. (The)	
Connors Bros.	181	Marion & Marion	97	Upton & Co. (The)	
Consolidated Plate Glass Co. (The)	27	Maritime Nail Co. (The)	41	Verret, Stewart & Co.	
Contant, H.	90	Masson & Cie, D.	139	Victoriaville Furniture Co. (The)	
Couillard, Aug.	91	Mathewson's Sons	127	Vinette, Arsène	
Cowan & Britton	57	Maxwell & Sons, David	85	Wagstaffe, Ltd.	
Cowan Co. (The)	179	Metropolitan Ass. Co. (The)	98	Western Assurance Co. (The)	
Crédit Foncier Franco-Canadien	97	Montbriand, L. R.	97	Western Canada Flour Mills Co. (The)	
Crépeau, Isidore	99	Montreal Packing Co. (The)	189	Wilks & Michaud	
Dalley Co., F. F. (The)	33	Mott & Co., John P.	177	Wilson, Archdale	
Danis, Eugène	91	Munn & Co.	90	Young & Co., W. F.	
Décarie & Lepage	92	McArthur & Co., Alex.	17		
Département de l'Intérieur	170	McArthur, Corneille & Co.	92		
Dominion Belting Co. (The)	92				
Dominion Hammock Co. (The)	85				
Dominion Molasses Co. (The)	187				
Dominion Mutual Fire Ins. Co. (The)	101				