

**PAGES
MANQUANTES**

Commerce, Finance, Industrie

VOL. XXXII

VENDREDI, 1ER NOVEMBRE 1901

No 18

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Publié par LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES (*The Trades Publishing Co.*), au No 25 rue St-Gabriel, Montréal.

Téléphone Bell - Main 2547
Boîte de Poste - - - 917

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Montréal et Banlieue - \$2.00
Canada et Etats-Unis - 1.50
Union Postale - - frs. 15.00

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 tels avis.

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

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

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

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements.

Adresser toutes communications simplement comme suit :

Le Prix Courant, Montréal.

Sardine Fraîche et Sardine à l'Huile !

DE Douarnenez à Royan, les pêcheurs sardiniers s'élancent, à chaque marée du soir, à la conquête de ces petites lames d'argent qui s'appellent sardines.

Plusieurs milliers de barques aux voiles de feu, d'azur, ou seulement blanches comme des ailes de mouettes, bondissent légèrement sur les vagues et quittent le littoral pour l'enrichir avec cette pêche, française par excellence.

Sur un total de trois à quatre mille bateaux, le chiffre est variable suivant la richesse annuelle des bancs de sardines, les pêcheurs bretons arrivent avec un total de deux mille cinq cents barques, audacieuses et actives; car les meilleurs centres sardiniers paraissent se circonscrire entre Douarnenez Audierne et Concarneau.

Les sardines, poissons migrateurs, arrivent chaque printemps en vue des côtes françaises. On a pas étudié sérieusement les lois qui régissent les voyages de la *clupea sardina*, non scientifique de ce petit poisson qui, dans le langage populaire, prend les dénominations de "cradeau", de "royan" ou de "galice", suivant les régions du nord, du centre ou de la Gascogne.

Les marins ont seulement remarqué que les bancs sardiniers suivaient généralement un cours parallèle au "Gulf-Stream", et ceci nous donne l'explication de l'abondance des poissons sur le littoral armoricain. Tout le monde sait en effet, que le merveilleux fleuve de mer chaude enlance la Bretagne, de Roscoff au golfe du Morbihan, attédisant la température, faisant pousser les primeurs, les fraises et jusqu'à la vigne de Saint-Gildas, de Rhuis, dans ces régions du nord-ouest.

Tandis que les sardines s'éloignent des ports, à mesure que l'on descend vers le Midi, elle se rapprochent des

grèves bretonnes réchauffées par le bienfaisant "Gulf-Stream". Voici pourquoi la pêche est plus fructueuse à Douarnenez qu'à Royan, par exemple. Les barques n'ont pas besoin d'accomplir un long voyage pour revenir chargées de poisson.

Peu à peu l'industrie sardinière, autrefois disséminée du Portugal à Audierne, s'est centralisée dans trois ou quatre ports bretons.

Mais ceci nous amène à parler de la sardine à l'huile et de sa transformation de poisson frais en poisson confit.

L'INVENTEUR DE LA SARDINE A L'HUILE

L'invention de la sardine à l'huile est toute récente, un demi-siècle à peine. Autrefois on ne connaissait que la sardine fraîche et frite et la sardine pressée et salée. Ce mode de conservation ne manquait pas de barbarie. On encaquait purement et simplement les poissons dans un lit de saumure, et, avec des pressoirs primitifs à vis de bois, on pressait la sardine de façon à chasser toutes les bulles d'air. On empêchait ainsi toute fermentation ultérieure, et cette nourriture médiocre était exclusivement consommée par les marins et les paysans des environs.

L'idée même de frire la sardine fraîche dans du beurre ou de l'huile est assez récente. Un bon vieil auteur du xive siècle, Ménagier, relate gravement qu'il a mangé "des sardines effondrées, cuites en eaux et mengées à la moustarde".

En somme, il s'agissait là de vulgaire poisson bouilli relevé d'un condiment et nous imaginons aisément qu'avec un pareil traitement la sardine fût "effondrée".

Il faut arriver au milieu du siècle dernier, à M. Carayon ou Careillon (les deux orthographes m'ont été données),

pour saluer en lui l'inventeur de la sardine à l'huile.

Comment arriva-t-il à cette innovation ? L'histoire demeure muette, mais il est bien permis d'y suppléer. Sans doute ce premier industriel eut l'idée de frire légèrement la sardine dans l'huile, le beurre ou la graisse, ensuite de la protéger dans des boîtes soudées, et, pour éliminer l'air et conserver à l'aliment sa souplesse, il la baigna dans l'huile. Toute l'invention est là, mais encore fallait-il la mettre au point.

Quoi qu'il en soit, le premier inventeur devait mourir ruiné, et ses fils sont actuellement éleveurs en Amérique, n'ayant pu continuer de perfectionner la belle industrie dont leur père avait doté la France.

Ici se place une anecdote si jolie, que je m'empresse de la transcrire, sous la dictée d'un grand industriel qui m'a obligeamment aidé dans mes études.

M. Carayon, homme simple autant qu'inventif, avait remarqué parmi ses ouvriers un contremaître intelligent dont la conversation et les observations intéressantes le captivaient. On était tout au début de la découverte et il convenait d'ouvrir l'œil sur toutes les modifications susceptibles d'amener la sardine à l'huile à sa perfection.

Un jour que le patron avait invité son contremaître à déjeuner, la bonne servit au convives des sardines fraîches frites dans le fameux beurre de Bretagne. Elles étaient parfaites, car Lemarchand, le contremaître, en fit des compliments à la domestique. Pourtant tout le temps de ce dîner, il paraissait soucieux et demeurait les yeux fixés sur son assiette. La légende veut que, doué d'un grand appétit et d'une grande curiosité, il ait mangé plusieurs douzaines de sardines. A la fin du repas, n'y tenant plus, il court à la cuisine et demande à la cuisinière :

« Comment faites-vous donc, pour nous servir des sardines sans arêtes et aussi jolies qu'au sortir de l'eau ? »

C'est très facile, répond cette femme et, joignant l'action à la parole, elle prend des poissons frais, leur incise légèrement la queue et, tranchant la tête, d'une brusque secousse retire l'arête.

Lemarchand rentre chez lui et répète l'opération.

Huit jours après, dans le plus grand secret, il prenait un brevet et trouvait un commanditaire à Bordeaux.

Aujourd'hui ses fils sont plusieurs fois millionnaires par l'invention de la sardine à l'huile sans arêtes ce qui est le summum de la commodité pour les gourmets et les gens pressés.

LES PÊCHEURS JARDINIERS (p. F. N.)

A cette nouvelle industrie il fallait son armée active de pêcheurs et sa réserve d'ouvriers qui, travaillant au moment de la saison, cherchent d'autres occupations pendant l'hiver.

Autrefois quelques centaines d'hommes suffisaient à pourvoir les marchés de poissons frais ; mais maintenant que chaque usine consomme des millions et des millions de sardines, il a fallu développer les ports sardiniens, et la population s'en est d'autant accrue.

Le seul port de Douarnenez compte environ six mille pêcheurs ; Concarneau arrive au même chiffre ; Audierne, Kerity, Doëlan et les ports de l'Océan, encore quelques milliers. Le total est assez imposant, et ce n'est pas exagéré de dire que dans les bonnes années cinquante mille personnes vivent de la sardine.

Les pêcheurs forment une population d'un pittoresque spécial. Il faut avoir vécu plusieurs semaines au milieu de ces braves gens pour savoir tout ce qu'il y a de courage, de ténacité, de hardiesse et aussi, faut-il l'écrire ? de défauts chez un marin de Douarnenez ou de Concarneau.

Sans doute nos pauvres pêcheurs aiment trop la bouteille ; mais, ceci concédé, examinons leurs qualités essentielles d'endurance, de calme courage et de résignation, et voyons s'ils méritent d'être traités sévèrement.

Il est admis qu'un pêcheur peut gagner de mille à douze cents francs (\$200 à \$240) par saison de pêche ; un patron de barque, le double. Si l'on ajoute au gain du père de famille le produit des journées de sa femme et de ses enfants qui s'emploient aux sardineries ; si l'on songe encore qu'à chaque marée il est distribué à chaque homme un peu de poisson pour sa consommation particulière ; que, d'autre part, presque tous cultivent des pommes de terre et des légumes, on conviendra que ces braves gens ne sont pas à plaindre dans un pays comme la Bretagne, où la vie est peu coûteuse.

Le problème économique des nombreuses familles est ici facilement résolu. Douze et quatorze enfants ne sont pas rare, sans que l'indigence s'ensuive. En effet, les fils dès leurs douze ans, s'engagent comme mousses, ou comme apprentis aux usines ; les filles, vers le même âge, débent à la fabrique de filets ou dans les friteries.

Il y a donc peu de pauvres ; mais par contre, jusqu'ici, les petits enfants abandonnés par leurs parents occupés en mer ou dans les friteries s'élèvent

comme ils peuvent, c'est-à-dire fort mal.

L'année dernière seulement, un important asile tenu par des religieuses a commencé de recueillir ces méchants gamins, querelleurs, morveux, coureurs et indomptables.

Il faut avoir parcouru les rues de Tréboul, Douarnenez ou Concarneau pour se faire une idée de l'effronterie de ces polissons, toujours la pierre à la main, toujours en bataille et toujours dangereux pour les promeneurs.

Le samedi soir seulement, les pêcheurs viennent mouiller dans le port, et rien n'est curieux comme le spectacle de ces milliers de barques réunies dans le grand port de Douarnenez.

Jambes nues et en tricot bleu, les hommes procèdent à la toilette de leurs barques. On lave les embarcations à grande eau, et bientôt le port semble d'argent, tant les écailles de sardines miroitent entre les flots. Les longs et légers filets bleus et verts sont attachés à la vergue du grand mât, et ils balancent mollement comme des fumées bleuâtres. A marée basse, les marins descendant sur le sable et visitent les coques de leurs petits navires.

Partout dans la nuit descendante, flambent des feux de bois qui chauffent le goudron, et avec des torches embrasées les matelots brûlent l'ancien coaltar qui s'allume en flamme de punch. Tout à l'heure, avec de gros pinceaux, ils badigeonneront la quille et les bordages. L'activité des pêcheurs paraît prodigieuse. Sous vos yeux six à sept mille hommes courent, sautent, frottent, lavent, robotent, halent ; et ils crient, appellent, chantent et s'injurient avec une verve égale.

Pendant ce temps, sur les jetées, les femmes pérorent, en tricotant un bas qui semble tissé par Pénélope, car on n'en voit jamais la fin, pas plus d'ailleurs que les comérages en langue verte de ces dames. Heureusement qu'elles parlent en breton.

Le dimanche matin, Douarnenez change de caractère.

La population, essentiellement religieuse, envahit les églises, et rien n'est touchant comme de voir ces matelots de nature exubérante, défilier gravement avec leur femmes et leurs enfants. Les hommes sont correctement vêtus de drap bleu et coiffé uniformément de bérêts basques. Leurs femmes portent le châle orné de dentelles et la fine coiffe de mousseline. Ils ont fort bon air, et il serait à souhaiter pour eux que les offices puissent les retenir la plus grande partie de ce jour de repos.

Malheureusement les cabarets atti-

reront les plus vieux d'entre eux d'abord, les jeunes ensuite ; et jusqu'à la marée du soir il boiront.

Contrairement à la plupart des pêcheurs répandus sur le littoral de France, et qui tous habitent des chaumières ou des maisonnettes modestes, entourées de quelques mètres de potager, le marin sardinier demeure dans de vastes et puantes casernes où il possède tout au plus deux ou trois chambres pour six à dix personnes, parents et enfants.

La municipalité a fait de vaillants efforts pour assainir ces cloaques, donner de l'eau et de l'air ; mais il faudra jeter bas ces baraques et tracer un jour des rues claires et aérées.

Vous représentez-vous un peu l'état d'esprit de ces hommes au retour du large salin et pur ? Si frustrés que soient leurs sensations, ces marins, épris d'espace et d'air, éprouvent une répulsion à vivre dans ces cloaques. Ils y viennent seulement reposer et sont amenés à fréquenter les joyeuses et bruyantes guinguettes du port.

AVEC QUOI PÊCHE-T-ON LA SARDINE ?

L'industrie locale fabrique les bateaux de pêche. Les chantiers de Douarnenez ont une légitime réputation, et très loin, dans les ports de la Manche et de l'Océan, on parle avec admiration des embarcations bretonnes.

Ces barques longues, étroites, non pontées, avec seulement une fausse cale, sont dessinées pour la vitesse. On leur demande avant tout d'être légères à la lame, faciles à gouverner et d'un grément assez simple pour n'exiger qu'un minimum de modifications. Il reste encore la question économique. Ces bateaux ne peuvent et ne doivent pas coûter beaucoup, car ils sont toujours la propriété des patrons pêcheurs, et en aucun cas les armateurs ne fournissent leurs engins de pêche aux marins.

Qu'est-ce que peut bien coûter une embarcation grée ?

La coque seule, suivant la qualité du bois, vaut de huit à neuf cents francs (\$160 à \$180).

Les cordages, les mâts en sapin du Nord, les rames, la menuiserie du bord, peuvent valoir, suivant la taille du bateau, sept à neuf cents francs (\$140 à \$180).

Les voiles doublées et cousues valent respectivement six à sept et huit cents francs (\$120 à \$140 et \$160.00), suivant qu'elles sont en coton, en lin ou en chanvre, ce qui est préférable.

La voilure est passée au cachou, d'où sa teinte rouge. Ce produit tinc-

torial, comme les autres, empêche le fil de pourrir et de fermenter par suite des immersions fréquentes et des séchages au soleil.

Les jeux de filets, pour pêcher la sardine, montent à deux et trois mille francs (\$400 et \$600).

Les appâts, la rogue, les paniers, les tonneaux atteignent quatre à cinq cents francs (\$80 à \$100).

Il s'ensuit qu'un patron pêcheur doit disposer d'un petit capital de quatre mille francs (\$800), pour gagner deux mille quatre cents francs (\$480) par année ; et encore, sur cette somme, doit-il prélever les frais pour avaries, remplacements de mâts, de filets. Enfin son bateau ne dure jamais bien longtemps. Ajoutons que le sardinier risque à chaque sortie son capital tout entier. Chaque année, sur la totalité des partants, on compte six à sept naufrages, et quarante matelots dorment dans la grande tombe verte.

LA FABRICATION DES FILETS

Dans la nomenclature des premiers débours, les jeux de filets entrent pour la plus grosse part, et, en effet, ils sont l'âme même de la pêche. Un mauvais bateau, des voiles percées et d'excellents filets suffisent.

On les fabrique à Kermabon, dans l'usine de M. Boillot, qui travaille sans cesse à les améliorer. Chaque filet vaut de soixante-dix à cent francs (\$14 à \$20), suivant sa dimension. Ils sont tissés mécaniquement. Les machines, mues par la vapeur, forment à la fois trois cent cinquante mailles, ayant chacune quarante-quatre millimètres de diamètre. On peut donc dire que chaque métier produit le travail de trois cent cinquante ouvrières, puisque trois cent cinquante navettes opèrent à la fois.

Autrefois il fallait vingt-cinq ouvrières, travaillant pendant un mois et dix heures par jour, pour produire un filet à sardines de la longueur réglementaire, soit quarante-cinq mètres (50 verges).

En comptant chaque journée à un franc vingt-cinq (\$0.25c), chiffre bien modique, qui est une moyenne à l'usine, on arriverait au total d'un millier de francs (\$200). Le même engin, fabriqué mécaniquement, ne dépasse pas quatre-vingt francs (\$16.00). Jadis, les femmes et les filles des pêcheurs passaient leur vie à tricoter les filets nécessaires, et encore les marins devaient-ils se contenter d'un outillage imparfait.

Aujourd'hui, un bateau bien armé, qui veut accomplir les meilleures pê-

ches, doit posséder un jeu de filets dont les mailles varient de deux millimètres.

C'est-à-dire que les diamètres auront trente-six millimètres pour les petites sardines et augmenteront progressivement jusqu'à soixante-dix millimètres, format nécessaire pour les grosses sardines dites *de derive*.

Il faut, pour comprendre cette nécessité, se rappeler que ces petits poissons s'attrapent par les ouïes. Les usiniers refusent les sardines écorchées au ventre, lesquelles se corrompent vite. Par conséquent, pour faire la meilleure besogne, on emploie des mailles appropriées à la grosseur des têtes.

L'usine de Kermabon reçoit son fil de coton de Roubaix ou de Lille. Il arrive embobiné.

Une première ouvrière place la bobine creuse sur un tour mù par la vapeur, et elle charge des roues métallique creuses. Chacune de ces rondelles, chargées de fil, servira une navette mécanique.

Pour une machine de trois cent cinquante mailles, il y a donc sept cents fils qui se croisent pour former les nœuds.

Une femme surveille ce clavier. Le mouvement de la machine, grâce à un excentrique, dessine la forme d'un V un peu courbé à ses extrémités. En somme, c'est le mouvement d'une main munie d'une navette. Un coup sec termine le V, courbe et serre le nœud. Il arrive parfois que cette secousse utile brise des fils. C'est à la machiniste de débrayer instantanément et de réparer le dommage en renouant le fil brisé.

Il faut dix-huit mois d'apprentissage pour faire une bonne machiniste qui doit avoir un ceil exercé et une promptitude de décision extraordinaire. Chaque machine est munie d'un compteur automatique qui marque la longueur de fil dépensé dans une journée de travail. Certaines usines payent leurs ouvriers au mètre dépensé ; M. Boillot pense que c'est là une mauvaise pratique. La machiniste, dans ce cas, active le mouvement de son métier au détriment de la solidité des nœuds.

Le filet, lorsqu'il a atteint la longueur de quarant-cinq mètres, passe aux mains des *ramondeuses*. Ces ouvrières réparent les mailles manquées ou les nœuds défaits. Pour cela elles accrochent à une haute poutre le filet et examinent soigneusement le tissu.

De là, le filet est trempé dans l'apprêt qui lui donnera de la tenue et empêchera le coton de pourrir.

Plus tard, les acquéreurs le teindront en bleu, en vert et même en rouge cachou, suivant la mode et le goût du patron.

Cette opération s'accomplit journellement dans les rues de Douarnenez ou de Concarneau.

Une grosse marmite chauffée par des fagots contient la teinture, tan, cachou, indigo. Le filet, accroché à la fenêtre d'un deuxième étage, descend progressivement dans le liquide, et les pêcheurs, avec des bâtons, brassent les fils pour les pénétrer de solution colorante. Ensuite on suspend encore le filet à sa croisée, et il ondule légèrement, comme une vapeur bleue.

Partout, au coin des venelles, dans les carrefours, vous verrez ainsi des filets bleus ou verts, fraîchement teints, se balancer sur vos têtes.

On m'a assuré que l'on colorait en couleur d'eau les filets pour aveugler le poisson, ce qui signifie que la sardine, ne distinguant pas les mailles, va donner de la tête dans le piège.

COMMENT PÊCHE-T-ON LA SARDINE ?

Les pêcheurs appareillent à la marée du soir, et c'est un spectacle féérique de voir cette caravane d'un millier de barques à deux mâts dresser sur le ciel occidental les voiles rouges de feu, ou blanches, ou vertes, ou bigarrées. Ailes déployées, comme de grands oiseaux de mer, les bateaux s'élancent du port vers la pleine mer.

Toute la nuit les barques vont voguer vers les bancs de sardines, et au petit jour, deux ou trois heures du matin pendant l'été, les marins se réveilleront de leur sommeil, confié trop souvent à la garde du mousse, pour descendre le filet à l'eau.

Cet appareil, d'une légèreté extrême, — car il n'est bordé que par une mince corde dans le bas, avec des lièges flotteurs dans le haut, — est coulé peu à peu à la brassée suivant une ligne droite ou légèrement courbe.

Il faut un long apprentissage pour savoir dresser un filet.

D'abord il convient de choisir le numéro de la maille. Suivant la saison, les sardines de haute mer ou de grève changent de grosseur. Si l'on descend un filet fin, les poissons trop gros buteront sans se prendre; le diamètre est-il trop large, les petites lames d'argent traverseront impunément l'engin.

L'habileté du patron consiste donc à discerner le meilleur filet à employer; ensuite il s'agit pour lui de connaître merveilleusement les vents, les courants, les remous. Le léger tissu des mailles, au moindre courant

sous-marin, se relève et vient flotter inutile. Les remous le replient sur lui-même; le vent le fait voyager. Enfin nous admettons que l'habile marin a obtenu un mur de 150 pds de long, sur 7 à 8 pds de haut environ. Il s'agit maintenant d'appâter le poisson.

Pour bénévole que soit la sardine, sauf de très rares exceptions, frayeur, chasse de marsouins, elle ne viendra pas donner d'elle-même dans les mailles. Il faut à sa voracité légendaire un appât, la *rogue*. On appelle de ce nom une préparation à base de laitance de morue. La ville norvégienne de Bergen fournit presque toute la rogue des pêcheurs. Ils l'achètent fort cher, près de \$20.00 les 140 à 150 lbs.

En rade de Concarneau, d'Audierne et de Douarnenez, stationnent presque toujours des voiliers portant à la corne d'artimon le drapeau rouge barré d'un X. Ce sont les bricks qui apportent les tonneaux de rogue préparés avec la morue de Norvège.

Les *Terrenevas* ont bien essayé de préparer de la laitance; mais jusqu'ici la rogue française ne possède pas la tenue et la saveur de la préparation de Bergen.

Le patron pêcheur ouvre donc un barril du précieux appât, et il l'égrène en avant du filet, c'est-à-dire du côté opposé au poisson. La forte saveur de cette nourriture dont elles sont friandes se répand dans l'eau, et, peu après, des milliers de sardines se jettent dans les mailles pour arriver plus vite à cet appât qui les tente.

Il ne reste plus qu'à relever le filet et à dégager dextrement les petites lames d'argent fichées dans ces collets primitifs. Voici pourquoi chaque bateau est monté par sept hommes, quelquefois davantage. Il s'agit de retirer des mailles ces milliers de petits poissons sans abîmer leur peau fragile. Les grosses mains des marins ont des souplesses et une célérité magiques pour ce travail.

Puis l'on recommence l'opération jusqu'à ce que la pêche soit jugée suffisante.

A ce moment, en un clin d'œil, les voiles sont hissées, et l'on force l'allure pour arriver de bonne heure au port.

Nous disions, à propos de la construction des barques, qu'on cherchait avant tout la vitesse. Vous allez comprendre la raison décisive des exigences des pêcheurs.

Chaque jour, à chaque marée, de véritables régates se courent entre les divers patrons avec, pour enjeu, le

bien-être. En effet, plusieurs motifs militent en faveur d'une prompte rentrée.

D'abord, pendant les chaleurs de l'été, le poisson se corrompt vite. Combien de fois des équipages désolés ont-ils été obligés de jeter à la mer des pêches superbes!

Ensuite, et ceci est le point essentiel, la valeur de la sardine est toute relative. Un pêcheur vendra \$1.40 le mille et tel autre \$4.00, et cela à quelques heures de différence.

Deux sortes d'acquéreurs s'offrent aux patrons: les mareyeurs et les usiniers. Les mareyeurs sont des commissionnaires qui reçoivent à chaque marée des ordres par dépêches, leur enjoignant d'expédier cinquante ou cent mille sardines fraîches pour être débitées aux halles des grandes villes. Ces négociants sont assujettis aux heures des trains dits *de marée*, et d'autre part, coûte que coûte, ils doivent trouver, au moment voulu, le poisson nécessaire à leur expédition. Aussi les premiers arrivés d'entre les bateaux vendent-ils leurs sardines un prix bien plus élevé. Le mareyeur paye toujours plus cher que l'usinier, seulement son offre varie dans des proportions imprévues. Il achète peu ou beaucoup, d'où une incertitude pour les pêcheurs qui risquent fort de voir leur poisson invendu. Les sardineries, elles, au contraire, consomment des quantités effrayantes de sardines, et cela régulièrement pendant toute la saison.

Mais le négociant chargé de négocier les achats est très économe. Il sait bien vite le prix du cours et s'y tient ferme.

Pourtant, toujours, les premiers arrivés vendront 40 à 60c de plus le mille de sardines, parce qu'une question se pose: la pêche d'aujourd'hui est-elle bonne? Nul ne le sait. Peut-être la flotte sardinière revient-elle presque à vide. Ce serait un grand ennui pour le fabricant qui doit occuper le plus possible son personnel d'ouvriers. D'autre part, la concurrence exige qu'on enlève tout le poisson disponible pour produire beaucoup et satisfaire aux commandes qu'il reçoit.

Ainsi, les patrons pêcheurs qui arrivent bons premiers dans cette course sont-ils récompensés comme ils le méritent. A la marée du soir, dit la *Revue Mame* à laquelle nous empruntons cet article, ils repartiront sur les flots mystérieux imprégnés d'or et de pourpre.

Chaque retour pour eux, est une victoire.—CHARLES GÉNIAUX.

Les Produits de Gillett

Sont les
MEILLEURS!

*Gillett's
Chemical
Works,*

Fondés en 1852.



*Gillett's
Chemical
Works,*

Fondés en 1852.

Poudre à Pâte "Imperial."

Lessive Parfumée de Gillett.

Soda à Pâte "Magic."

Soude Caustique de Gillett.

Cristaux de Soude à Laver de Gillett.

Poudre à Pâte "Magic."

Carrés de Levure "Royal."

Crème de Tartre de Gillett.

La Fabrication du Gruyère

LE gruyère est un fromage très apprécié, que l'on consomme volontiers en toute saison. Si nous parlions du gruyère ?

C'est en Suisse, dans la petite ville de "Gruyère," en allemand "Greierz", située à 20 milles de Fribourg, qu'a pris naissance la fabrication du gruyère. La ville de Greierz marquait ses produits de son blason, d'une "grue", et percevait en échange un droit de balance.

Plus tard, la fabrication du gruyère s'étendit d'abord sur le plateau des Hautes-Alpes, entre Fribourg et Vevey, puis dans toute la Suisse, ainsi que dans les vallées du Jura, du Doubs de l'Ain, de la Savoie.

Actuellement, l'industrie du gruyère occupe dans l'Est de la France une place considérable dans l'agriculture des pays jurassiens, et l'on peut dire que, dans la montagne du Jura, elle est, avec l'exploitation des forêts, la seule richesse du pays. Six départements dont cinq situés sur la frontière, sont les producteurs principaux de ce fromage : le Doubs, le Jura, l'Ain, la Savoie, la Haute-Savoie et la Haute-Saône ; mais on en fabrique également, en petite quantité, dans beaucoup d'autres départements français et jusque dans le Calvados.

En France, la production, d'après les statistiques décennales, a été de près de 35.000.000 lbs. en 1882, et de 40.000.000 lbs en 1892. On peut estimer qu'actuellement elle atteint de 40.000.000 à 50.000.000 de lbs, ayant, au prix moyen de 12c la lb pris dans les fromageries, une valeur totale d'environ \$6.000.000.

Le gruyère est un fromage à pâte sèche, cuit et pressé, à fermentation lente. Son poids est toujours considérable. En Franche-Comté un fromage pèse en moyenne 70 à 80 lbs ; mais en Suisse l'emmental pèse en général 200 lbs ce qui, à raison d'un rendement moyen de 10 p.c. représente 2000 lbs de lait. Dans ces conditions, il est bien évident que les producteurs de lait bnt dû, au début, s'associer pour fabriquer. Ces associations sont ce que l'on appelle les *fruitières*. Actuellement, elles tendent de plus en plus à disparaître pour être remplacées par des sociétés de vente du lait, fournissant ce dernier à un laitier qui fabrique et fait fabriquer pour son compte, et l'opération devient de plus en plus industrielle.

La fabrication est délicate et exige un praticien soigneux et exercé, surtout étant donné qu'on opère sur de grandes quantités de lait à la fois. En insistant plus spécialement sur la pratique, nous diviserons l'étude de la fabrication du gruyère en quatre parties :

Théorie générale de la fabrication ;
L'aisy et la présure ;
Travail mécanique ;
Travail en caves.

Théorie générale de la fabrication.— Dans l'industrie du gruyère, comme dans toute industrie, le but qu'on se propose est de transformer une matière première déterminée—ici le lait—en un produit également bien déterminé, qui est le fromage marchand, c'est-à-dire ayant la valeur commerciale maxima. Or, ce que le commerce demande, ce qu'il paie plus cher, c'est le fromage ayant non seulement une pâte fine, un bon goût, mais aussi, et surtout, ayant une *ouverture* développée, c'est-à-dire possédant des *yeux* ou trous de grosseur voulue (en général, il faut pour le gruyère des yeux gros comme de petites cerises) et régulièrement répartis. C'est même la nature de l'ouverture qui influe le plus sur le prix de vente : trop faible comme trop développée, elle entraîne une dépréciation du produit ; il faut donc se tenir dans une juste mesure, et nous verrons que toute la fabrication doit être dirigée de manière à satisfaire à ces exigences du commerce, du reste un peu variables suivant les pays et les acheteurs.

Ces deux qualités, ouverture et bon goût, sont le résultat de deux fermentations d'ailleurs à peu près simultanées ; l'une est vraisemblablement la fermentation lactique du sucre de lait englobé dans le caillé, produisant dans la pâte par dégagement gazeux, les yeux du fromage ; l'autre celle qui donne le bon goût, est une fermentation de la caséine probablement due à des *tyrothrix*. Nous verrons qu'on obtient cette double fermentation par un véritable ensemencement préalable de germes microbiens.

On peut, de plus, distinguer dans la fabrication : le travail mécanique et le travail de fermentation.

Le premier, qui se fait dans la chaudière et sous la presse, a un double but : il faut, en effet, obtenir un caillé de consistance moyenne, de manière à ce que le fromage ait une pâte assez

élastique pour résister à la pression des gaz dégagés pendant la maturation, sinon, au lieu d'avoir des yeux bien sphériques, bien *dépouillés*, on obtiendrait soit des yeux irréguliers, *écaillés*, soit des fissures transversales, des *laniures*. De plus, il faut qu'il reste dans le gâteau sorti de la presse une quantité de petit lait, c'est-à-dire de matière fermentescible (fermentation lactique de l'ouverture), ni trop grande, ni trop faible. S'il y en a trop, ce qui peut arriver, soit parce que le grain du caillé est trop gros soit parce qu'étant de grosseur voulue, il est mal ressuyé, la fermentation sera trop active, les yeux seront trop grands dans le premier cas (fromages *gonflés*), trop nombreux dans le second (fromages *chargés* ou *multipliés*). S'il en reste insuffisamment, le grain et la pâte seront trop secs d'où fermentation nulle et absence d'*yeux* (fromages *morts*).

Le travail mécanique a donc surtout une très grande influence sur la fermentation productrice de l'ouverture c'est-à-dire sur celle qui a la plus grande importance au point de vue commercial. C'est pour toutes les raisons qui précèdent qu'il faut employer un lait très frais, ni trop gras ni trop maigre, d'une richesse moyenne en matière grasse de 3.3 p.c. d'où la nécessité d'écrémer, d'une acidité également moyenne (de 17 à 19 degrés à l'acidimètre Dornic). La coagulation doit être assez rapide sans exagération ; elle a lieu, en général, à 32 degrés et dure de 30 à 40 minutes.

Une fois la coagulation terminée, il faut diviser le caillé en petits morceaux, afin de faciliter le départ du petit-lait ; c'est le travail au tranche-caillé suivi du brassage et de la cuisson qu'on doit orienter toujours dans le même but, et qu'il faut modifier pendant le cours même de la fabrication, suivant l'état du grain à chaque instant. Cette expulsion du petit lait est évidemment activée quand on augmente, par la division du caillé, les surfaces de purgeage ; mais, si on opère trop vite, le caillé, encore peu consistant, se réduit en bouillie, en *poussière* (fromage *mille trous*) ; si l'on va trop lentement, la surface externe du grain se durcit trop et empêche ensuite le petit-lait intérieur de sortir. De même dans le brassage, qui a simplement pour but de maintenir le caillé en suspension dans le petit lait ; enfin, la cuisson a pour effet de rétracter encore le grain. A la fin de ces opérations, celui-ci a la grosseur d'un grain de blé, il est élastique et craque légèrement sous la dent.

Après avoir expulsé le petit-lait, inté-

CANADA FURNITURE MANUFACTURERS, LIMITED.

CAPITAL, \$3,000,000.

BUREAU PRINCIPAL: ABERDEEN CHAMBERS, TORONTO, CANADA.

Manufacturiers de Lignes Complètes de

MEUBLES

..... DE

Salons, Salles à Manger, Bibliothèques, Passages,
Cuisines, Chambres à Coucher, Bureaux.

Dirigeant les Manufactures suivantes :

- AMERICAN RATTAN FACTORY, Walkerton.
- ANDERSON FURNITURE FACTORIES, Woodstock.
- ANTHES FURNITURE FACTORY, Berlin.
- BELL (THOS.) FURNITURE FACTORY, Wingham.
- BROADFOOT BOX FURNITURE FACTORY, Seaforth.
- BURR BROS. FURNITURE FACTORY, Guelph.
- BUTTON-FESSANT CHAIR FACTORY, Wingham.
- HAHN (LEWIS) FURNITURE FACTORY, New Hamburg.
- HOBBS' MIRROR PLATE WORKS, London.
- HILL CHAIR FACTORY, Wiaraton.
- ORR (JOSEPH) FURNITURE FACTORY, Stratford.
- SCHAEFER-KILLER FRAME FACTORY, Waterloo.
- SNYDER-ROOS UPHOLSTERING FACTORY, Waterloo.
- SIEMON BROS. FURNITURE FACTORY, Wiaraton.
- SIEMON BROS. TABLE FACTORY, Wiaraton.
- SIMPSON FURNITURE FACTORY, Berlin.
- UNION FURNITURE FACTORY, Wingham.
- ZOELLNER FURNITURE FACTORY, Mount Forest.

ENTREPOTS : { LIVERPOOL, Ang.
 { LONDRES, Ang.

AGENCES : { SYDNEY, Australie.
 { CAPETOWN, S. Afrique.

La Meilleure Fabrication.

Les Derniers Dessins.

ON NE VEND QU'AU COMMERCE.

rieur au grain, il faut purger la pâte de celui qui baigne le caillé ; c'est à quoi sert la mise du fromage sous presse, et là encore, il faut se tenir dans un juste milieu, pour éviter soit l'exagération, soit l'insuffisance de fermentation.

Le travail de fermentation qui, ainsi qu'on vient de le voir, dépend étroitement du travail mécanique, en intensité du moins, peut du reste être conduit par un certain nombre de pratiques qui constituent le travail des caves et servent à corriger au besoin des accidents du travail mécanique,

Travail mécanique.—La fabrication du gruyère se fait dans des chaudières dont il existe trois types différents.

La chaudière à vapeur constituée par une cuve en cuivre rouge avec un faux rond dans lequel on envoie un courant de vapeur. Ce modèle est du reste très peu employé, car il ne peut l'être que quand il y a un générateur de vapeur.

La chaudière suisse à foyer mobile dans laquelle ce dernier, monté sur roues se meut dans un caniveau souterrain horizontal et peut-être placé soit sous la chaudière à lait, soit sous une chaudière à eau située à côté de la première ; c'est le modèle exclusivement employé dans la Suisse allemande pour la fabrication de l'Emmenthal.

La chaudière mobile à foyer fixe ; dans ce modèle, la chaudière proprement dite est suspendue à une potence et peut tourner dans un plan horizontal autour de celle-ci : c'est le type à peu près exclusif dans le Jura français et dans la Suisse romande, notamment dans les cantons de Vaud, Genève et Neuchâtel.

Le travail mécanique peut se diviser en trois parties : la coagulation, le travail du caillé, la pression.

Généralement, on mélange la traite du matin avec la traite de la veille au soir, écrémée après douze heures de repos dans de larges bacs ou *rondots* maintenus au frais dans la chambre à lait.

Le mélange est chauffé dans la chaudière à une température moyenne de 32 degrés C., et remué de temps en temps avec une *poche* en bois. Le chauffage demande 5 à 10 minutes ; quand il est terminé, on arrête le feu ; dans beaucoup de fromageries françaises, on mesure à ce moment l'acidité du lait chaud et de la présure, puis on fait l'essai de cette dernière. La présure diluée est alors versée dans le lait que l'on agite fortement afin d'éviter qu'il ne soit saisi par la présure au point où celle-ci tombe, car dans ce cas le coagulum obtenu aurait une consistan-

ce irrégulière, d'où production d'éraillure ou de mille trous. Après une ou deux minutes d'agitation, on calme les mouvements du liquide et on laisse en repos en recouvrant la chaudière d'un couvercle en bois pour diminuer le refroidissement.

Au bout de 25 à 30 minutes, quand le coagulum est déjà formé, on *décaille* la partie superficielle qui, étant en contact avec l'air, s'est plus refroidie et donne un caillé plus mou : sans cette précaution, celui-ci se réduirait en *poussière* pendant le travail au tranche-caillé. Pour l'éviter, on enlève avec une couche interne plus chaude.

Le coagulum est à point quand, en laissant tomber la poche dedans, celle-ci s'y tient droite verticalement. De plus en enfonçant le doigt sous le caillé et en le retirant de bas en haut, il se forme dans le coagulum une fente ou boutonnière à lèvres nettes, laissant exsuder un liquide jaunâtre opalescent. Enfin, quant on enfonce horizontalement la poche dans le caillé, puis qu'on la soulève lentement, celui-ci se fend nettement à l'extérieur, suivant le bord de l'instrument.

Le travail au tranche-caillé commence de suite. Celui-ci est constitué par une armature en fer en forme de T, sur laquelle sont fixés, parallèlement à la branche médiane et de chaque côté, quatre à six fils de laiton de 1 mètre environ de long, distant de 0 m. 25. L'extrémité qui frotte au fond de la chaudière est recouverte d'une lame de corne ; le tout est fixé à un manche en bois. Le fromager découpe avec cet instrument le caillé suivant deux directions perpendiculaires, en prismes vesticux plus ou moins réguliers, que l'on brise ensuite en remuant très régulièrement, et toujours suivant le même diamètre et dans le même sens, le caillé au moyen de deux poches en bois. On reprend ensuite le tranche-caillé, avec lequel l'ouvrier brasse à peu près circulairement la masse, de manière à diviser régulièrement les morceaux de caillé. Pour éviter que le liquide ne tourne dans la chaudière d'une manière trop uniforme, on adapte sur le bord interne de la paroi un disque brisecourant, formé d'une lame de tôle verticale, dirigée dans le sens du rayon de la cuve. La vitesse du tranche-caillé est peu à peu accélérée, et l'opération dure en moyenne 25 minutes.

Suit un repos d'environ 5 minutes puis on prend le brassoir. Celui-ci se compose d'une tige en bois formant manche, à l'extrémité de laquelle, sur une longueur de 0 m. 60, sont implantés par leurs extrémités de gros fils de

fer courbés en demi ellipses et formant des ellipsoïdes concentriques. L'instrument se manie circulairement, à peu près comme le tranche-caillé, et l'opération se divise comme suit ;

	Durée.
	Minutes.
Brassage avant la cuisson.....	10 à 15
Brassage pendant la cuisson.....	35
Brassage après la cuisson.....	20 à 30

Durée totale environ 1 h. 15

Plus le brassage est énergique, plus le caillé se purge, et on modifie la vitesse suivant la consistance de celui-ci.

Quant à la cuisson, elle a lieu à une température de 56 degrés centigrades en moyenne, la température qui a légèrement baissé depuis la coagulation et n'est plus guère que de 30 à 31 degrés doit monter lentement jusqu'à 36 degrés, surtout au début, afin de ne pas saisir le grain extérieurement. Quand la cuisson est terminée et tout en continuant à brasser, on ajoute un peu de petit-lait froid ou même d'eau, afin que la température ne soit plus guère que de 48 à 50 degrés au moment de la sortie du caillé. Celle-ci s'opère quand le grain est à point, ce que l'on reconnaît comme suit :

Le fromager prend une poignée de caillé qu'il presse assez fortement dans la main ; le petit gâteau ainsi formé doit se briser par son propre poids, quand on le tient par un des bords, sinon l'expulsion du petit-lait est incomplète. Le grain s'est asséché, il est devenu élastique comme du caoutchouc il doit être d'une grosseur régulière, égale à celle d'un grain de blé, on dit alors qu'il est *fait*.

Quand on est arrivé à ce point, on enlève le brise-courant et on *donne le tour*, c'est-à-dire qu'on imprime à toute la masse un mouvement circulaire régulier, en donnant au brassoir un mouvement accéléré en cercles de rayons de croissants et en évitant les oscillations du liquide. De cette façon, le caillé se rassemble au fond de la chaudière, les plus gros grains se trouvant, grâce à la force centrifuge, sur les bords, et les plus fins, la *poussière*, au centre ; c'est également dans cet ordre que les grains doivent être répartis dans le fromage, c'est-à-dire que la masse de caillé doit être enlevée et mise telle quelle sous presse.

Pour cela, on se sert d'une toile dite *risette* analogue à la toile d'emballage mais plus forte et plus serrée, ayant environ 1 $\frac{3}{4}$ verge de côté, et d'une lame d'acier de 5 $\frac{1}{2}$ pcs de long sur 8 pcs de large et 3 pes d'épaisseur, on enroule deux ou trois fois autour de la baguette l'un des bords préalablement mouillé

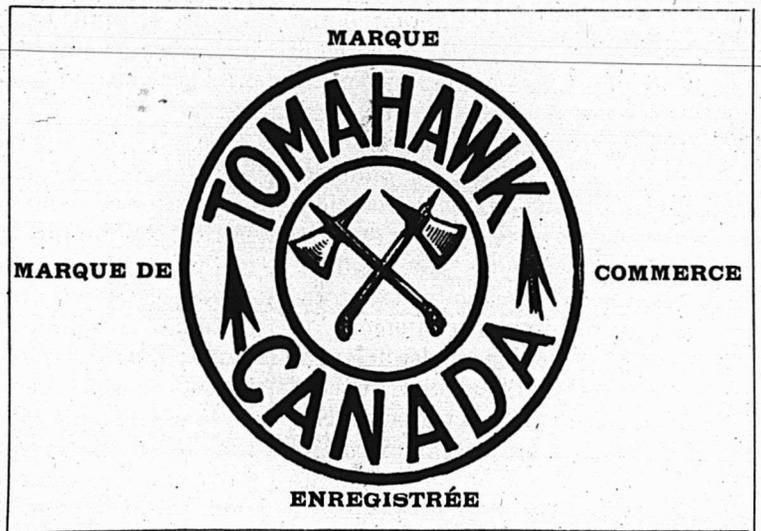
Agents pour le Royaume-Uni
 J. & W. J. COURTENAY,
 14 Tooley Street, S.E., Londres, Ang.

C. F. HODGES,
 Gérant Général.

The Farmers' Co-operative Packing Co.

of Brantford, Limited.

Lard Fumé, Jambons, Etc.

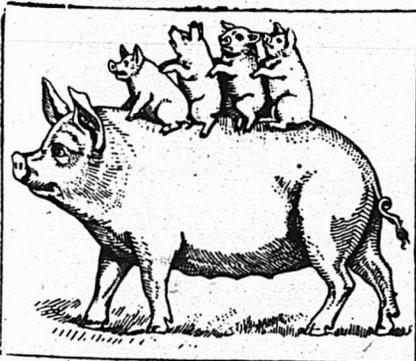


Cette compagnie prépare son Lard Fumé (bacon) et ses Jambons d'après le procédé adopté en Irlande et qui a rendu le Lard Fumé d'Irlande, célèbre dans le monde entier.

Le Lard Fumé d'Irlande commande les plus hauts prix sur les marchés anglais, et nous garantissons une préparation et une qualité égales sous tous les rapports,

Les consommateurs reconnaîtront immédiatement l'arôme du Lard Fumé ainsi préparé.

Le Lard Fumé et les Jambons sont étampés avec la marque de commerce de la compagnie.



Saindoux

Nous garantissons que notre Saindoux est **absolument pur** et nous sommes convaincus que tous ceux qui emploieront notre Saindoux répèteront leurs commandes.

La Compagnie manufacture les variétés suivantes de Lard Fumé (Bacon) et de Jambons :

Bacon pour déjeuner
 Short Roll Bacon
 Long Roll Bacon
 Back ou Windsor Bacon
 Wiltshire Bacon
 Cumberland Bacon

Long Clear Bacon
 Long Rib Bacon
 Square Cut Shoulders
 Shoulder Butts
 Mess Pork

● Saindoux en Tierces
 ● Saindoux en Tinettes de 50 lbs
 ● Saindoux en Seaux de 20 lbs
 ● Saindoux en Canistres de 5 lbs
 ● Saindoux en Canistres de 3 lbs

de la toile. L'enlèvement du fromage nécessite deux ouvriers, quoique, autrefois surtout, le fromager seul faisait l'opération en s'attachant à la ceinture l'autre bord de la toile. Avec deux hommes, en opère comme suit : l'un tient le bord libre, l'autre les extrémités de la baguette qu'il ploie en cercle puis se penchant sur la chaudière, il enfonce la baguette dans le liquide en rasant la paroi puis le fond, et la ramène vers lui en la faisant passer sous le caillé entraînant par suite la toile. Les quatre coins de celle-ci, qui émergent, sont noués deux par deux et servent à sortir le fromage, soit à bras soit au moyen d'un treuil ou d'une moufle. Le tout est porté dans le moule préalablement disposé sur la table de la presse.

Nous n'entrerons pas dans le détail des presses. Il existe encore, dans les fromageries de montagne, les anciens modèles chargés avec des pierres. Les systèmes perfectionnés comprennent toujours une table inclinée, bordée d'une rainure pour l'écoulement du petit-lait, et un levier sur lequel peut se déplacer un poids en fonte, ce qui permet de faire varier la pression. Sur la table on place un plateau circulaire en bois appelé *foncet*, on le surmonte du moule ; enfin celui-ci, est recouvert d'un deuxième foncet sur lequel agit le levier. Les moules sont formés d'une lame de hêtre ou de noyer enroulée en cercle de diamètre variable. La hauteur est de 5 pouces pour les gruyères de Comté, elle atteint jusqu'à 7 pcs pour l'Emmenthal.

Le fromage étant mis dans le moule on rabat par dessus les coins de la toile et on donne la pression, d'abord pendant une dizaine de minutes. Durant ce temps, comme il est resté au fond de la chaudière une petite quantité de caillé formé de grains en poussière, on va la rechercher (d'où le nom de *recherchon* qu'on lui donne) comme précédemment avec une toile plus petite ; la grosseur du recherchon ne doit pas dépasser celle du poing. On l'ajoute au milieu du gâteau, déjà formé.

La pression doit être de 800 à 1000 lbs pour un fromage de 100 lbs. Au bout d'un quart d'heure environ, on retourne le fromage, en changeant de toile au besoin. Pour une pièce mise en moule vers 10 heures le matin, il y a encore trois retournements : l'un vers 2 ou 3 heures de l'après-midi ; un deuxième vers 6 ou 7 heures ; enfin un troisième le lendemain vers 7 heures du matin. La durée de la pression est de 24 heures, c'est-à-dire qu'on démoule pour porter en caves, un peu avant de sortir de chaudière, le fromage

qui doit succéder à celui de la veille Travail des caves.—Dans les bonnes fromageries, on possède toujours deux caves, l'une, dite *cave froide*, ou la température est d'environ 12 degrés avec humidité de 80 à 90 p.c. ; l'autre dite *cave chaude*, où la température est de 20 degrés et l'humidité de 95 p.c.

Si l'on mettait le fromage, au sortir de la presse, dans une cave chaude, la fermentation serait trop violente, et le fromage, dont la pâte serait encore insuffisamment élastique, deviendrait lamé et pourrait éclater. D'autre part la cave chaude est nécessaire pour obtenir une fermentation suffisante et rapide. Il suffit d'empêcher cette dernière de devenir trop forte ; c'est à quoi servent la cave froide et les salages.

Le fromage, sur lequel on a marqué la date de fabrication à l'encre, est d'abord placé dans un cuvier renfermant une saumure à 20 degrés Baumé, où il reste seulement 24 heures en général ; dans les fromageries suisses, ce séjour en saumure dure jusqu'à 3 jours ; puis il est placé à sec sur des foncets très propres, sur les étagères de la cave froide. Les salages ont lieu tous les deux jours alternativement pour une face chaque fois ; ils consistent à projeter sur la surface de la pièce une petite poignée de gros sel blanc. Les grains absorbent l'humidité du fromage et fondent en formant de petites taches blanches, si bien qu'au bout de 6 heures environ, chaque grain est remplacé par une gouttelette d'eau salée. C'est alors qu'a lieu le frottage ; la surface salée est frottée ainsi que le *talon*, c'est-à-dire le tour avec un chiffon de laine imbibé d'eau salée.

Par suite de ce traitement, la fermentation se déclare lentement, le fromage durcit extérieurement et se couvre d'une croûte brun jaunâtre, capable de résister à la pression amenée par la fermentation ultérieure ; de petits yeux se forment en faible nombre, mais le fromage ne doit pas sonner, c'est-à-dire que, quand on l'ausculte, il sonne d'autant plus, que les yeux sont plus développés ; il rend un son sourd quand on le frappe.

Pour se rendre compte de la qualité de la pâte et de l'ouverture, on enlève avec une sonde un cylindre de fromage ; ce cylindre doit présenter trois yeux bien distincts, bien *dépouillés* ; la pâte doit être onctueuse au toucher, fondre dans la bouche en laissant une odeur et une saveur fines.

Quand on juge que la maturation est assez avancée, ce qui a lieu au bout de deux mois et demi à trois mois de séjour en cave chaude, on renvoie,

après un dernier frottage, la pièce à la cave froide, où elle reste jusqu'à la vente.

Les gruyères sont emballés dans des tonneaux ou des cuveaux en bois qui peuvent en contenir jusqu'à neuf. Ils sont posés à plat, les uns sur les autres simplement séparés par de minces planchettes, les plus larges étant au milieu du tonneau et les plus étroites au fond, afin d'éviter le ballonnement. Par dessus on enfonce à force un couvercle que l'on maintient en clouant, le long de la paroi de la cuve, une baguette flexible de noisetier.

On compte, en général, sur un rendement en fromage mûr de 8.5 à 9 p.c. de lait traité, auquel il faut ajouter une certaine quantité de beurre fin et, soit du *serai*, soit du beurre de *brèches*.

Enfin les frais de fabrications sont évalués en moyenne à un vingtième de cent par livre de lait traité, ce qui remet le prix de ce dernier à 1 1/5c environ la livre.

Eau à détacher

L'eau de haricots est, paraît-il un merveilleux liquide à détacher : elle enlèverait les taches des tissus sans nuire nullement aux couleurs. Pour la préparer on fait cuire des haricots bien secs dans une quantité suffisante d'eau, mais sans les saler, et, quand ils sont bien attendris, on décante l'eau de la cuisson. C'est seulement quand celle-ci est refroidie que l'on y trempe les étoffes ou simplement l'endroit qui est taché, et l'on gratte sans employer de savon. Après ce lavage, on rince à l'eau tiède, on égoutte en serrant légèrement, on fait sécher et enfin on repasse. On nous affirme que des taches de graisse, de vin rouge, et même des taches d'encre, quand elles ne remontent pas trop loin, ne sauraient résister à ce traitement. Au moyen d'un lavage à l'eau de haricots tiède, on redonne l'éclat au neuf aux étoffes de soie, de laine ou de coton, qu'elles soient noires ou de couleur.

Les Produits Gillett

Il n'y a pas de doute que nos lecteurs sont familiers avec les articles manufacturés par la E. W. Gillett Co de Toronto, qui est une succursale de la maison du même nom bien connue de Chicago et qui fait un chiffre d'affaires considérable au Canada.

Les principaux articles produits par cette maison sont ROYAL YEAST, GILLETT'S POWDERED LYE, MAGIO BAKING POWDER, IMPERIAL BAKING POWDER et GILLETT'S CREAM TARTAR.

Ses voyageurs rapportent que ces marchandises ont une vente croissante dans toute la Province de Québec. Ses clients peuvent être certains que les marchandises manufacturées par cette compagnie sont dignes de confiance et parfaites sous tous les rapports.

Nous remarquons que chacun des paquets de ces préparations donne les directions et autres renseignements aussi bien en français qu'en anglais.

Durant les deux dernières années, des centaines de tonnes de ROYAL YEAST et de fortes quantités des autres articles de cette maison ont été exportés en Afrique pour l'usage de l'armée anglaise.

La Compagnie invite, une fois pour toutes, tous les marchands de cette Province qui iraient à Toronto, à aller visiter sa manufacture.

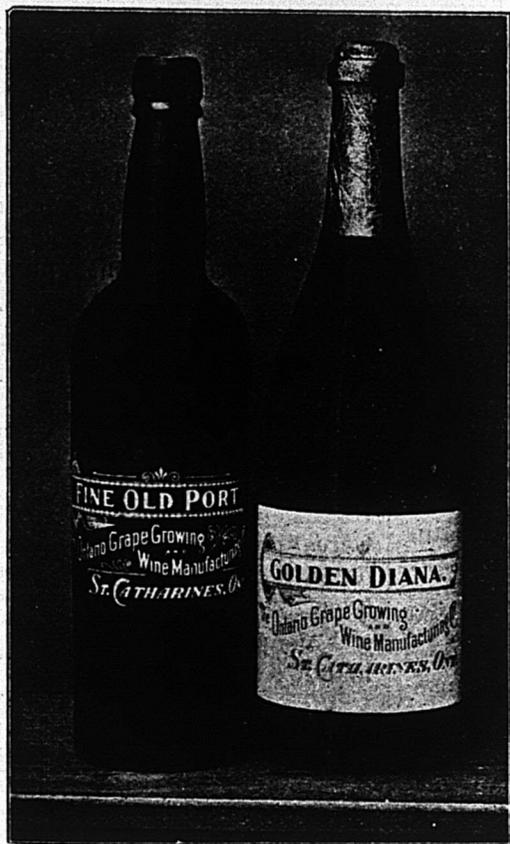
...VINS...

NOUS FABRIQUONS LES CELEBRES VINS

**Golden Diana,
Niagara et Catawba,**

Aussi le

**Vieux Sherry Spécial,
Port Fruité,
Bon Vieux Port,
Concord Sec, et
Claret St-Julien,**



Et si vous voulez avoir le meilleur vin de raisin sur le marché et qui vous donne le plus de satisfaction, voyez à ce que votre prochain ordre soit donné à

**THE ONTARIO GRAPE GROWING
AND WINE M'F'G CO., Limited,
ST. CATHARINES, ONT.**

Ecrivez et demandez nos prix.

HAMILTON WHIP CO.

Fabricants de BEAUX

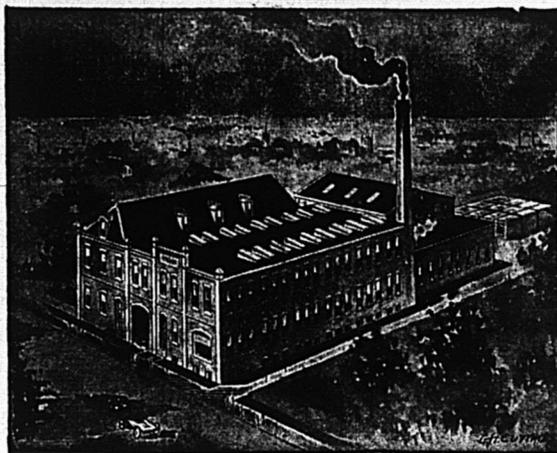
FOUETS en BALEINE et PEAU CRUE

LANIERES DE TOUTES DESCRIPTIONS

Seuls manufacturiers brevetés des célèbres

Fouets en Peau Crue; "MONARCH" et "NAPOLEON"

Spécialités: Beaux fouets en baleine et peau crue doublés de caoutchouc vulcanisé. Fouets anglais en Houx.



Fouets à bon marché de toute description.

Cela vous paiera d'attendre notre voyageur.

Bureau, Manufacture et Entrepôts:

119, 121, 123 MARY ST., HAMILTON, CANADA.

Représentants de l'Est: W. L. Haldimand & Son, rue St-Dizier, Montréal, Qué.
Représentants de l'Ouest: MacKenzie Bros., P. O. Boîte 579, Winnipeg, Man.

J. N. TALLMAN & SONS

72 WELLINGTON ST. N., HAMILTON, Ont.

MANUFACTURIERS DE

Pieces Coulées en
Cuivre et Bronze Phosphoreux

**METAL BABBITT
ET SOUDURES**

Grosses Pièces Coulées: Une Spécialité

Capacité: 3,500 livres

Veillez demander nos prix.

Falsifications du Cognac

J'ai souvent entendu dire : "Depuis l'apparition du phylloxera, l'on ne trouve plus d'eau-de-vie naturelle, on nous vend des mélanges d'alcool et d'eau colorés avec du caramel pour du cognac."

Nous avons montré de quelles précautions s'entoure le négociant lorsqu'il achète des eaux-de-vie aux propriétaires. Nous avons dit aussi que la plupart d'entre eux avaient des distilleries et brûlaient eux-mêmes les vins afin d'être sûrs de leur marchandise.

Une maison très importante de Cognac a établi plus de quatre-vingts chaudières sur différents points de la zone des bons bois, et cet exemple a été suivi par des maisons de moindre importance, mais qui tiennent, elles aussi, à la réputation de leur marque. D'après les statistiques de production et de consommation, il est facile d'établir que de grandes réserves ont été emmagasinées aux époques des récoltes abondantes, comme en 1875 par exemple, où la récolte des deux Charentes avait été de 14 millions d'hectolitres de vin, alors que les expéditions, soit sous forme d'eau-de-vie, n'ont été que de 5 millions d'hectolitres.

Malgré cela, l'on continuera à dire : Il est impossible d'avoir de véritable eau de-vie.

Eh bien ! ce que l'on dit aujourd'hui, on l'a dit à une époque où l'on était loin de songer au phylloxera. Je trouve, dans un livre publié par M. Malepeyre, le passage suivant :

"L'eau-de-vie, à quelque titre qu'on la prenne, n'étant autre chose qu'un mélange d'alcool et d'eau combinés en diverses proportions avec un peu d'huile douce de vin, il serait infiniment commode de n'employer dans la fabrication des liqueurs que du trois-six réduit au titre voulu par le mouillage. On y trouverait, outre l'économie, l'avantage d'avoir toujours des eaux-de-vie parfaitement blanches, au degré que l'on désirerait et de faire soi-même la manipulation que font tous les marchands d'eau-de-vie qui vendent pour du cognac de l'eau-de-vie factice préparée de cette manière."

Or, en 1851, l'eau-de-vie valait 52 francs l'hectolitre troisième bois marquant 65°.

"Nous ajouterons, dit M. Malepeyre, qu'on ne prépare pas à Co-

gnac la millième partie de l'eau-de-vie qui est vendue sous ce nom.

En 1851, l'arrondissement de Cognac avait expédié 366,000 hectolitres d'eau-de-vie, ce qui donnerait 366 millions d'hectolitres d'eau-de-vie consommée sous le nom de *cognac* à cette époque, sur lesquels 365 millions d'hectolitres auraient été fabriqués par les fraudeurs.

§ 1er.—Les Cognacs falsifiés

La falsification du cognac, dit un auteur, se fait en ajoutant du poivre, du gingembre, du piment, de l'alun.

Cette falsification, si elle se fait en France, ne se fait pas à Cognac, où l'on cherche le moelleux et la finesse dans l'eau-de-vie.

Du reste, comment concilier toute addition de substance étrangère à l'eau-de-vie avec le caractère qui la distingue. La saveur de la bonne eau-de-vie est suave, éthérée, exempte de tout goût de feu, de terroir, de toute saveur étrangère. Quand on la promène dans la bouche, elle imprime à la langue et aux parties voisines une sensation agréable, chaude et moelleuse tout à la fois, bien différente de cette saveur *âpre*, de cet arrière-goût inhérent aux eaux-de-vie de certains terroirs.

§ 2.—Les Cognacs imités

En 1886, un journal suédois publié à Stockholm, le *Dagens Nyheter* insérait un entrefilet dans lequel il donnait la façon d'imiter le cognac.

Un distillateur, dit ce journal, a expérimenté différentes sortes d'esprits et de bouquets avec le cognac pur raisin afin d'obtenir une marchandise qui ressemblerait le plus possible à ce dernier et qui pourrait être vendue à un prix modéré.

En coupant 1 litre cognac de raisin avec 2 litres eau-de-vie de pomme de terre, il est déjà arrivé à un bon résultat ; mais, en y ajoutant encore 25 grammes d'arrac et 50 grammes de rhum, il a obtenu une marchandise qui a eu l'approbation même des connaisseurs.

Ensuite il a essayé avec de l'eau-de-vie de maïs, laquelle donnait pourtant un goût de paille.

Puis, avec du *slivowitza*, du kirsch et de l'eau-de-vie de prunes. Enfin, il s'est arrêté à la formule suivante, qu'il recommande comme donnant un

produit où l'on retrouve, à s'y tromper, l'arome du cognac.

Eau d'amandes amères.....	2 gr.
Ether acétique.....	½ gr.
Rhum.....	25 gr.
Arrac.....	50 gr.
Esprit.....	500 gr.
Eau.....	600 gr.

On y ajoute 5 grammes ananas frais et on laisse ce mélange se clarifier pendant 24 heures.

Puis on donne la nuance désirée avec un peu de couleur.

Un autre fabricant, nous citons toujours le journal suédois, donne une formule pour le bouquet du cognac, de laquelle on se sert fréquemment et dont voici la composition.

Cachou.....	250 gr.
Sassafras.....	468 gr.
Fleur de genêt.....	500 gr.
Véronique.....	122 gr.
Thé Hyswen.....	128 gr.
Baume du Canada.....	128 gr.
Racine de réglisse.....	500 gr.
— d'iris.....	16 gr.
Esprit.....	6 lit.

Bien vieille cette formule ! (ce n'est pas du baume du Canada, mais du capillaire du Canada). Tous les livres sur l'alimentation l'ont reproduite.

Le journal concluait en invitant ses lecteurs à faire une grève pour ne point boire ces affreux mélanges.

Nous comprenons très bien l'indignation de la feuille suédoise. Mais, que dira-t-elle des cognacs allemands lorsqu'elle apprendra que les graisses rances et l'huile de ricin sont les matières premières des fameux éthers cœnanthiques qui servent à les fabriquer.

Voici d'ailleurs, une formule allemande :

Alcool à 90°.....	60 lit.
Eau.....	30 lit.
Essence de cognac.....	50C gr.
“ de raisin.....	500 gr.
“ de caroube.....	500 gr.
Ether acétique.....	500 gr.
Sirop.....	2 lit.

Nous voudrions arrêter là nos citations ; mais les distillateurs, les marchands d'essences, les droguistes, tous les industriels ont rivalisé pour trouver des formules dans lesquelles entre toujours un produit de leur marque. C'est une *essence de lie de vin*, un *éther de fine champagne*, une *sève charrentaise*, un *extrait concentré supérieur*. Tous ces produits nous sont passés par les mains au laboratoire et nous pouvons en parler.

Quelques-unes de ces formules contiennent du cognac, c'est fort heureux ! Nous les citons par curiosité.

Alcool.....	50 lit.
Eau.....	25 lit.
Eau-de-vie de Cognac.....	20 lit.

THE BURROW, STEWART & MILNE CO.

HAMILTON, Canada

LIMITED

sont les manufacturiers des Célèbres Fourneaux et Poèles de Cuisine



“Jewel” POUR CHARBON OU BOIS.

Poeles de passage “JEWEL,”
pour charbon ou bois.

Poeles à Gaz “JEWEL,”
pour cuisiner au gaz fabriqué ou naturel.

Fournaies à Air Chaud
“SUPERIOR JEWEL”

pour le chauffage des maisons, maga-
sins, églises et bâtiments en tous
genres, Registres et Ventilateurs

Balances “Standard Imperial”

POUR TOUS LES BESOINS.

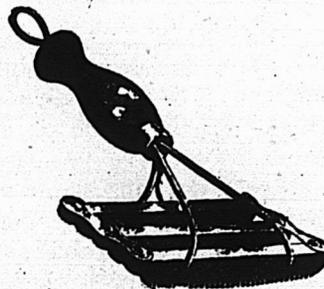
Balances pour Comptoirs, à Plateforme, Waggons, Voies de
Chemin de Fer, et Balances Spéciales.



ETRILLES

Nous sommes les plus grands fabricants
d'étrilles sous le drapeau Anglais.

De longues années d'expérience ont en-
traîné la perfection dans la fabrication
des étrilles, sous le rapport du style et
du fini, et nous pouvons honnêtement
prétendre que nous produisons, mainte-
nant, la plus belle ligne de ces marchan-
disés dans le monde entier.



Nous publions des catalogues
spéciaux pour les différents
départements ; nous les enver-
rons, sur demande, aux ache-
teurs en perspective.

Agents pour la Province de Québec: **W. L. HALDIMAND & SON, Rue St-Dizier, MONTREAL, Que.**

Essence de Cognac	500 gr.
Rhum	1 lit.
Kirsch	1 lit.
Sirop	2 lit.
Caramel	Q. S.

Autre

Alcool réduit à 50°	85 lit.
Eau-de-vie de Cognac	10 lit.
Extrait concentré de Cognac	1 flac.
Rhum	2 lit.
Kirsch	1 lit.
Sirop de raisins	2 lit.
Caramel triple	60 gr.
Infusion de thé	1 lit.

Autre

Alcool réduit à 50°	85 lit.
Eau-de-vie de Cognac	15 lit.
Ether de fine Champagne	1 flac.
Rhum	1 lit.
Sirop liqueur fine champagne	1 lit.
Charentaise	80 gr.
Infusion de thé	1 lit.

Enfin, en voici une pour clore cette série, qui ne contient ni *extrait*, ni *ether*, ni *essence de cognac*. Pourquoi ? C'est que l'auteur ne vend pas de ces produits et ne tient pas à faire de réclame pour les drogues.

Alcool bon goût	54 lit.
Eau pure	38 lit.
Cachou en poudre	20 gr.
Rhum	2 lit.
Baume de tolu	10 lit.
Sirop de raisin	3 lit.
Infusion coques d'amandes	1 lit. 500
Infusion de brou de noix	1 lit. 500

Un de nos maîtres de chais, goûtant ces étranges cuisines, n'aurait pas de peine à reconnaître l'addition de ces drogues, car, pour leur palais exercé, le cognac doit être comme la femme de César ; mais, ainsi que le disait M. Malepeyre en 1851, "Cognac ne fournit que le millième des eaux-de-vie vendues sous ce nom."

Nous nous sommes assez étendu sur ce sujet ; peut-être en avons-nous trop dit. Mais nous ne pouvions passer sous silence les manœuvres employées pour imiter notre cognac ; les gourmets et les connaisseurs sauront toujours apprécier nos bonnes marques et, sur ce point, nous défions la concurrence de nos voisins !

Cependant, ils ne cessent d'envoyer des prospectus et des échantillons sur notre place.

Un journal de notre localité publie la lettre suivante d'un employé de commerce d'une maison de Cognac :

" Monsieur,

" Je me permets de vous remettre séparément un échantillon d'un produit spécial, dont j'ai le monopole, et qui pourrait vous intéresser. Veuillez l'utiliser en toute confiance, en faisant l'essai suivant.

" Vous ferez verser le contenu entier du flacon envoyé dans 6 litres de

trois-six absolument pur, et à 20° ; mais ayez soin que l'opération ne se fasse pas dans un vase ou avec un instrument quelconque en fer, car le fer pourrait être nuisible avant que l'opération ne soit terminée.

" Ceci fait, vous ferez brasser ces deux substances fortement, et, après ce mélange bien soigné, vous ferez verser 4 litres d'eau distillée dans cet alcool coupé que vous ferez brasser de nouveau. Après quelques instants de repos, vous ferez filtrer le tout. La base étant faite, vous ferez faire des essais sur des coupes ordinaires et autres en employant de 1 p. c. à 5 p. c., et plus au besoin, de cette amélioration qui doit avoir une grande influence favorable sur vos eaux-de-vie. J'ajoute encore que la base se fait également plus forte ou moins forte, selon la nature des eaux-de-vie.

" Je vous envoie l'échantillon suivant.

" *Grand bouquet pour eaux-de-vie, pour coupages et autres pour la finisse à 25 francs le kilogramme net. valeur à 90 jours.*

" Et enfin je vous prouve que c'est non seulement le meilleur mais encore le meilleur marché de tous les produits analogues ; 50 p. c. ne vous reviendront qu'à 3 francs l'hectolitre. Il va sans dire que, sans avoir fait un essai sérieux, il ne vous sera pas possible de connaître la qualité réelle de ce produit très demandé, etc., etc."

Nous arrêtons la citation sur ce mot très demandé.

Le journaliste ajoute :

" Ainsi, en pleine ville de Cognac, il existe un représentant des produits allemands offrant des drogues à nos négociants pour les inviter à faire des cognacs factices."

Nous ajouterons que ces représentants sont moins à craindre que ceux qui habitent au dehors.

Ainsi, une maison de Bordeaux ne vend pas d'essence allemande pour faire du cognac ; mais du cognac allemand, ce qui est plus fort.

Voici la lettre que cette maison adresse au commerce de Cognac.

" Monsieur

" J'ai l'honneur de vous informer que ma maison de Grünenberg en Silésie, la première distillerie de cognacs allemands, est arrivée par la qualité toute spéciale des vins blancs récoltés dans les environs de Grünenberg, lesquels se prêtent admirablement à la distillerie et sont d'un caractère analogue aux vins des deux Charentes, à extraire un cognac d'un type identique à ceux de ces départements.

" Ces cognacs, d'après l'analyse qu'en ont faite les autorités françaises et allemandes contiennent absolument tous les éléments d'un cognac pure distillation de vins de la Charente.

" Je me permets donc d'appeler votre attention sur l'avantage de mes cognacs, que je serai en mesure de vous livrer dédouanés *franco-Brême* ou *Hambourg* à partir de 200 francs l'hectolitre. Le même prix s'entendrait au besoin *franco bord-Bordeaux*.

" J'aime à penser que cette offre entièrement avantageuse sous différents rapports, vous engagera à faire un essai et je serai heureux de vous soumettre des échantillons dans les prix qui pourraient vous intéresser.

" Les frais de douane qui, comme vous le savez, s'élèvent seuls à 155 francs l'hectolitre sur les cognacs importés en Allemagne, vous démontrent clairement l'immense avantage qu'offrent les eaux-de-vie allemandes pour ceux qui en ont l'emploi, etc."

En admettant la sincérité du représentant de Bordeaux, comment ne pas se défier des vins de ceux qui prétendent que leurs essences imitent si bien le cognac.

Comment se fait-il, puisque les vins de Silésie donnent un si bon cognac, que le gouvernement allemand ait retiré le tarif douanier prohibitif appliqué aux cognacs sur la réclamation pressante des maisons allemandes qui voyaient leur commerce périlcliter par suite de l'impossibilité où elles étaient de satisfaire leur clientèle.

Pourquoi, en 1885, à l'exposition internationale d'Anvers, le jury a-t-il décerné une récompense aux *eaux-de-vie des Charentes vieillies en Allemagne*, alors que des cognacs allemands étaient en concurrence.

Nous nous étonnons de l'obstination des Allemands à vouloir nommer *cognac* les eaux-de-vie de leur fabrication. Jamais nous n'avons songé à décorer nos vins de sucre du nom de *Johannisberg*. Nous respectons mieux la nationalité des produits.

§ 3.—*Coloration artificielle des eaux-de-vie.*

Cet amour de la falsification que possèdent nos voisins est allé jusqu'à chercher un colorant pour les eaux-de-vie.

Nous avons le caramel qui est inoffensif ; mais ils ont cherché mieux et c'est dans la série des couleurs d'aniline qu'ils ont trouvé la poudre dont nous parlons.

Laissons la parole à M. P. Roeser, pharmacien-major, qui a analysé cette poudre.

**Crampons,
Fers
et Outils
"NEVERSLIP"**



Nous invitons
cordialement le :
commerce à de-
mander nos prix
pour les articles
des maisons sui-
vantes dont nous
avons l'agence au
Canada :

Standard Varnish Works, New-York;
Windsor Turned Goods Co. Ltd., Windsor, Ont. ;
D. Conboy, Toronto, Ont. ;
Neverflip Mfg. Co., New-Brunswick, N. J. ;
American Rattan & Reed Co., Brooklyn, N.-Y. ;
Coverts Saddlery Works, Farmer, N.-Y. ;
Dupré P. S. Co., Montreal ;
Mechanics Star File Mfg. Co., Lévis, Que. ;
Enterprise Wood Mfg. Co., Lawrenceville ;
Windsor Paint Co., Windsor, Ont. ;
The Western Felt Works, Chicago ;
The Frank Miller Co., New-York.



Tampons en Caoutchouc
Diamond.



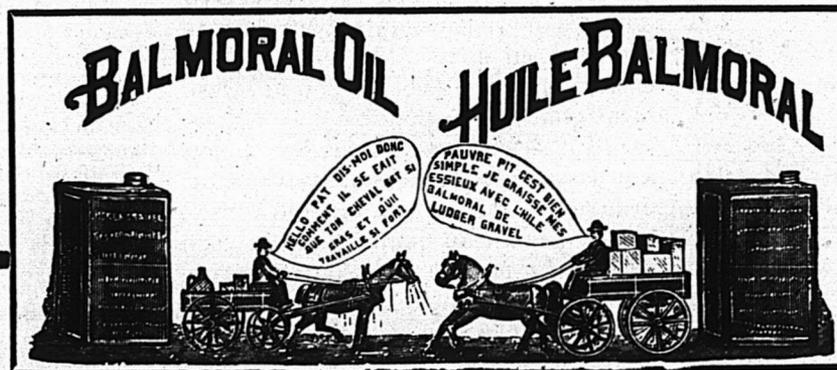
Patron en Acier en arrière.

Prop. de l'Huile Balmoral.

LUDGER GRAVEL

26 et 28 Place Jacques-Cartier, MONTREAL.

Agent de
Manufactures



Agent de
Manufactures

"La coloration des eaux-de-vie commerciales, résultant du coupage d'alcool fort et d'eau, se fait ordinairement et facilement au moyen de caramel, infusion de thé, etc., ou de sauces à base de colorants végétaux. On trouve cependant dans le commerce des poudres destinées à obtenir cette coloration plus promptement et plus facilement encore. J'ai pu me procurer une poudre de ce genre, proposée par une maison allemande et constituée par un mélange de couleurs d'aniline. C'est une poudre fine, terne, sans éclat, rouge havane, homogène, sauf des grains jaunes, qui tranchent sur le fond par leur grosseur et leur couleur. Elle est très soluble dans l'eau, excepté ces grains jaunes, qui ne se dissolvent bien qu'à chaud, qui, à froid, restent au fond des tubes à essai et que l'on arrive ainsi à séparer assez facilement. La solution aqueuse est brune. La poudre est entièrement soluble dans l'alcool de force moyenne et très peu dans l'alcool à 95° à froid. La couleur de ces solutions varie suivant la force de l'alcool, du jaune brun dans l'alcool faible au rouge orange et à l'orangé dans l'alcool à 95°. Elle donne, dans l'alcool à 45°-50°, la teinte des eaux-de-vie ; et, comme on le recommande, un peu sur la pointe du couteau suffit à colorer un litre. Elle ne cède rien à l'éther, au chloroforme, au sulfure de carbone, à la benzine, aux huiles légères de pétrole. Elle est parfaitement soluble dans l'aniline. Elle brûle en fusant et en crépitant. Calcinée, elle laisse un résidu salin de 14 gr. 429 pour 100 grammes, en majeure partie constitué par du chlorure de sodium.

"Suivant le mode de Weingaertner, j'ai déterminé tout d'abord si cette poudre était formée par une seule couleur ou par un mélange plus complexe. En projetant sur du papier à filtre des traces de poudre, j'ai obtenu, en mouillant le papier, un mélange de quatre couleurs ; cerise, jaune, bleu, violet. Les très rares taches vertes pouvaient être rapportées au mélange de bleu et de jaune, et celles lilas, encore plus rares, au mélange de violet et de cerise. Les couleurs dominantes étaient le jaune et le cerise ; le violet était en très faible proportion.

"J'ai essayé de déterminer ces couleurs par les méthodes de MM. Otto Witt, Weingaertner, Koenigsberg et Domergue.

"La solution aqueuse est neutre ; elle ne précipite ni par le réactif acéto-tannique ni par l'acide chlorhy-

drique, ni par une solution de soude caustique.

"Dans la solution aqueuse, à chaud, et par des épuisements successifs avec des floches de laines, on arrive à une série teintures allant du marron au jaune, si l'on acidule légèrement par l'acide sulfurique, on parvient à enlever tout le rouge de la solution qui devient verte et de laquelle on dégage facilement le bleu en rendant la liqueur faiblement alcaline par la soude, puis en y plongeant de la soie, après lavage, prend une teinte bleutée dans l'eau acidulée. La liqueur primitive est alors d'un beau jaune pur. Dans la liqueur neutre, additionnée de réactif acéto-tannique on arrive, après un petit nombre d'épuisements par la soie, à avoir cette dernière teinte en jaune d'or pur.

"Si, au lieu d'agir en liqueur acide, on épuise en liqueur alcalinisée par la soude, la première teinte qui se fixe sur la soie est rosée et devient bleu violacée par traitement à l'eau acidulée ; les teintes suivantes, sur soie et sur laine, tirent sur le saumon ; elles sont beaucoup plus faibles qu'en bain acide.

"Ces essais de teinture dégageaient nettement trois couleurs ; jaune, rouge et bleu.

"Il a été assez facile d'isoler la couleur jaune, dont les grains, assez gros, étaient moins solubles dans l'eau froide que les autres colorants, et de l'identifier par des réactions diverses et par sa cristallisation avec le chlorure de potassium, avec le jaune de naphthol acide, jaune de naphthol S. Pour la couleur grise, les réactions effectuées sur cette couleur, fixée soit sur le papier à filtre, soit sur la soie ou la laine, me donnaient la couleur ponceau R, 3 R et G qui confirmait la précipitation par le chlorure de calcium et surtout par le chlorure de baryum ; de ce dernier précipité on peut extraire, au moyen de l'acide sulfurique puis du carbonate de baryte, la couleur en solution alcoolique dans un état de pureté relatif pour faire les réactions et les essais de teinture. La couleur bleue a été plus difficile à isoler ; l'on y est arrivé d'une manière suffisante pour la déterminer, en épuisant successivement et à chaud par l'alcool à 95° une certaine quantité de poudre ; l'alcool enlevait d'abord la couleur rouge mêlée à la jaune, ce qui donnait un liquide orange qui, par les traitements consécutifs, passait au jaune, puis au verdâtre. La poudre indissoute, reprise par l'eau avait une teinte bleu-gris qui se fixait sur la soie et la laine en bain

alcalin et que l'on avait en bain acide. Rapprochée de la teinte bleu-violacée que prenait un pareil traitement, la soie plongée dans la solution primitive alcalinisée, ce caractère se rapportait au bleu alcadin R à 6 B, bleu de Nicholson. La couleur violet était en trop petite quantité pour songer à l'isoler ou à la déterminer.

"Cette poudre est composée de trois couleurs d'aniline principales :

"Jaune.—Jaune de naphthol acide, jaune de naphthol S ;

"Rouge cerise. — Ponceau R, 3 R, 5 G ;

"Bleu.—Bleu alcalin R à 6 B, bleu de Nicholson.

"Restait un dernier point à examiner. Peut-on reconnaître promptement et facilement une eau-de-vie colorée par un pareil mélange ? A cet effet, j'ai coloré de l'alcool à 40° avec une petite quantité de poudre dans les conditions indiquées pour son emploi ; j'ai obtenu ainsi une teinte identique à celle des eaux-de-vie. L'acide sulfurique fait immédiatement virer la couleur au rose si l'on amène cette solution acide à l'ébullition et, si l'on y plonge une floche de soie ou de laine, la soie se teinte en lilas, la laine en havane ; dans les eaux-de-vie colorées au caramel, avec ou sans addition de tannin, on n'a pas de teinture dans ces conditions. Les alcalis jaunissent légèrement l'eau-de-vie colorée par la poudre, la chaleur n'altère pas cette teinte, tandis que dans les eaux-de-vie, où existe du caramel ou du tannin, la teinte jaune se fonce et brunit plus ou moins."

A. BEAUDOIN.

La marque "Red Hand" de Gomme à Mâcher, manufacturée par C. R. Sommerville, de London, Canada, a une très grande renommée dans le pays et promet de devenir la gomme la plus populaire sur le marché. Les morceaux sont très grands et se vendent un centin pièce et la qualité est ce qu'il y a de mieux. Essayez un lot échantillon ; tout le commerce de gros la vend.

Colle Liquide

La colle jouant un rôle de première importance dans les mille petits travaux que nos lecteurs sont sans doute accoutumés de faire avec du bois ou du carton, nous leur donnerons une nouvelle formule qui leur permette de se fabriquer une colle liquide se conservant sans fermenter ni se décomposer d'aucune façon. On prend naturellement comme base de la gélatine qu'on fait d'abord gonfler dans de l'eau, puis qu'on fait fondre à la chaleur du bain-marie ; on se procure ensuite du salicylate de sodium dont le poids représente les 10/100 de celui de la gélatine, et on l'ajoute à la gélatine liquéfiée. Du reste, on peut remplacer ce salicylate par de l'essence de girofle, qui a la même action. Il suffit finalement de diluer convenablement la colle pour l'usage qu'on en veut faire.

Empois Enamel de Benson



Fabriqué et garanti par
Edwardsburg Starch Co.
LIMITED

VOYEZ
NOTRE
LISTE
DE PRIX



Un
Empois
à l'Eau
Froide

The Edwardsburg Starch Co.

LIMITED

164, rue St-Jacques,
MONTREAL

ETABLIE EN 1858
MANUFACTURE à
CARDINAL, Ont.

53 Front St. East,
TORONTO

"Le Condor"

Marque Enregistrée



VINAIGRE "CONDOR"

distillé pur, fort, brillant
comme le crystal.

à 25 c.
le Gallon.

Absolument sain, peut
être employé par les es-
tomacs les plus délicats,
sans malaise.

L'ETALON DE
LA QUALITÉ.

♦♦
Quand on dit
"CONDOR"
c'est synonyme de
"meilleur."

**THÉS JAPONAIS "CONDOR" -- Purs, feuille naturelle
sans adultération, liqueur brillante, forte
et savoureuse.**

Nos I, II, III & IV Extra Choisis, de 27½c. à 40c.

No V — Récolte de mai, feuille choisie, à 23½c.

No LX — Récolte de mai, feuille choisie, paquet en plomb de 1 lb et ½ lb, à 27½c. la lb.

No XXXX — Récolte des premiers jours de juin, feuille de fantaisie, boîtes de 80 lbs à 22c., boîtes de 30 lbs à 23c.

No XXX — Récolte de juin, la plus belle valeur au prix. Boîtes de 80 lbs, 19c., boîtes de 30 lbs à 20c. la lb.

No L — Belle feuille, bonne liqueur forte, en paquets de plomb de 1 lb et ½ lb, à 19c.

**Quand vous aurez besoin des meilleures marchandises en Thés, Cafés, Epices
et Vinaigres, adressez-vous à moi. J'en fais une spécialité.**

E. D. MARGEAU,

281 - 285, rue St-Paul,
COIN ST-GABRIEL,

MONTREAL

LA MEILLEURE AU MONDE

Préparée de graines de choix, Anglaises et Américaines.

Mise en canistres de ferblanc et en cruches.

¼ lb, à 35c. la lb, boîtes de 12 lbs.

½ lb, à 33c. " " "

1 lb, à 32½c. " " "

Cruches de 1 lb, à 35c. la cruche.

" 4 lbs, à \$1.20 "



LA MOUTARDE "CONDOR."

Elle a la saveur et la force.

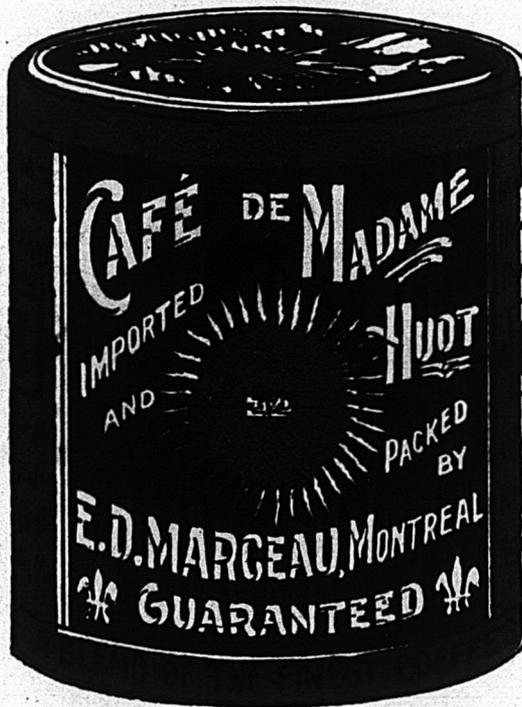
C'est la seule pure sur notre marché.

Sous la forme d'emplâtre, elle tire les larmes et enlève les douleurs.

LA PERLE DES CAFES

Un véritable mélange Parisien, composé de cafés absolument purs—tout à fait différent des autres, tant il leur est supérieur.

ÇA PAIE D'AVOIR LE MEILLEUR.



LE CAFÉ DE MADAME HUOT.

Il est pur, riche, délicieux.

Il n'a pas d'égal en Amérique.

Pour la haute clientèle, pour les connaisseurs, il vous le faut.

Canistres de 1 lb, à 31c. par lb.

Canistres de 2 lbs, à 30c. par lb.

Spécialité de marchandises de haute qualité en Thés, Cafés, Epices et Vinaigres—en gros.

E. D. MARCEAU, 281-285, rue Saint-Paul, **Montréal**
coin St-Gabriel,

Le "Old Crow"

Le Vieux Corbeau

VINAIGRE pur distillé — limpide comme l'eau d'un rocher, à **20c.** le gallon.

"OLD CROW"

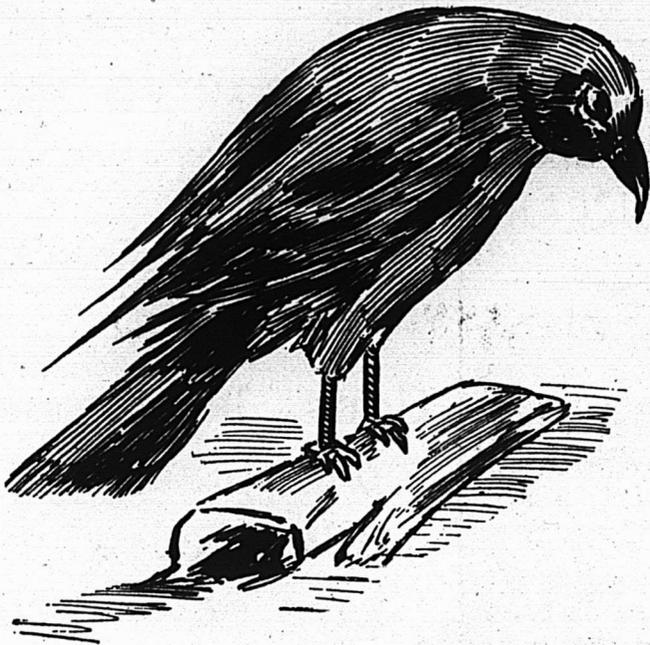
Mélange scientifique de **THÉS NOIRS** choisis avec le plus grand soin, de manière à produire l'arôme et la force — en boîtes de fer bronzé.

No 1,	2,	3,	4,	5.
35c.	30c.	25c.	20c.	17½c. la livre.

"OLD CROW"

MOUTARDE mélangée, de haute qualité, ne contenant aucun ingrédient nuisible à la santé—en canistres de fer blanc et en cruches.

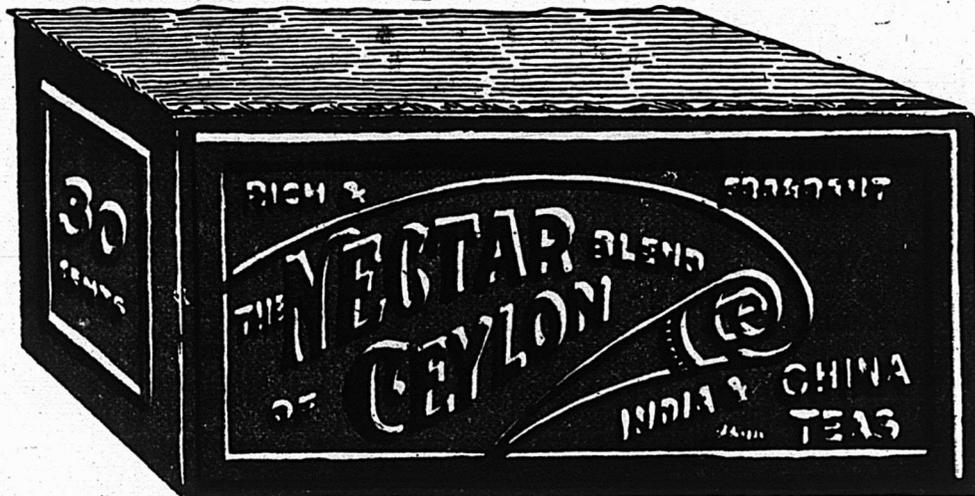
¼ lb, boîtes de 12 lbs, à	25c.
½ lb, " " "	à 23c.
1 lb, " " "	à 22½c.
Cruches de 1 lb, . . .	25c.
Cruches de 4 lbs, . . .	65c. la cruche.



MARQUE ENREGISTRÉE

Le "Nectar" La Perfection des Thés Noirs.

Un mélange des Thés Noirs de Ceylan, de Chine et des Indes, en paquets de plomb et en boîtes scellées seulement à
20c., 26c., 36c. et 45c.



Il est riche, parfumé et rafraichissant. Les connaisseurs l'ont prononcé comme étant de beaucoup le meilleur sur le marché.

Trois bons thés dans un mélange sont certainement supérieurs à un seul. Une commande d'essai de cette marque vous convaincra du fait.

Les meilleurs Thés, les plus beaux Cafés, les plus purs Epices et Vinaigres --- En Gros.

E. D. Marceau, 281-285, rue St-Paul, **Montreal**
et 7, rue St-Gabriel,

LE VIN DE CHAMPAGNE



Le dosage du sucre. Dernière manipulation du Vin de Champagne.

VIN QUI MOUSSE, ESPRIT QUI PETILLE

Par quels soins minutieux, par quelles préparations multiples et savantes a dû passer le vin de Champagne pour acquérir cette limpidité et cette saveur qui lui sont particulières, nous ne pouvons guère le soupçonner, si nous n'en avons été nous mêmes témoins, depuis le moment où la grappe de raisin pendait au cep jusqu'à l'instant où le bouchon saute parmi les acclamations joyeuses des convives. L'art le plus vigilant s'ajoute ici aux dons de la nature pour réaliser la perfection et obtenir ce produit auquel le monde entier fait fête, charmé de voir pétiller dans les coupes pleines du liquide transparent et léger la mousse de la gaieté française.

CÉLÈBRES à travers le monde entier, nos vins de France sont partout appréciés et recherchés. Dans leur bouquet on retrouve la saveur de notre terroir, les qualités de notre climat; il semble même que quelque chose de notre humeur y ait passé. Mais, entre tous nos vins, si variés, si divers, peut-être en est-il un qui donne plus spécialement l'idée de notre caractère et de notre esprit. C'est pour sa vivacité et sa grâce légère que l'esprit français est réputé sans égal; et quand, à la fin du repas, monte dans les flûtes ou s'épale dans les coupes, avec un joli frémissement, le blond, le clair, le transparent vin de Champagne, on se demande: est-ce du vin qui mousse? est-ce de l'esprit qui pétille?

La première fois que le vin de

Champagne a fait son apparition, ce fut dans un milieu d'élégance, au cours de cette dernière période de l'Ancien Régime où la société française fut le plus délicate et le plus raffinée; il a gardé toujours la marque de ses origines: né dans un temps de vie mondaine et luxueuse, il est resté un vin de fête, le vin par excellence, le roi des vins et le vin des rois.

Aussi est-il naturel qu'il exige plus de soins, une "éducation" plus attentive qu'aucun autre. Ces soins compliqués et inlassables commencent avant même que ne soit planté le cep où la grappe mûrira; et ils ne cessent plus jusqu'au moment où la bouteille ventrue, ornée de son casque d'argent ou d'or, sera livrée au consommateur.

DANS LA VIGNE

Se trouve-t-il des médisants pour prétendre qu'aujourd'hui il entre de tout dans la composition du vin, excepté du raisin? Qu'ils aillent donc se promener parmi les coteaux de Reims, d'Ay et d'Épernay! Ils y verront mûrir et se dorer au soleil les grappes merveilleuses qui non seulement suffisent à la fabrication du vin, mais même ne peuvent être toutes employées.

C'est ici un raisin plus choisi, plus "cuvé" que nulle part ailleurs; chaque mois de l'année, chaque jour du mois apporte au vigneron un labeur méticuleux. Pendant l'hiver, c'est le nettoyage des mauvaises herbes, l'arrachage des ceps fatigués et vieilliss, la mise en terre des plans nouveaux, la

taille et l'émondage. Avec le printemps, c'est le labour du sol blanchâtre et crayeux auquel notre vin devra ses propriétés les plus précieuses, particulières aux terrains champenois. Mais déjà les pousses vertes font craquer les bourgeons : il faut "ficher" dans le sol les échelas le long desquels grimpera la branche feuillue, il faut par des pulvérisations de sulfure de cuivre prévenir et détruire l'invasion des "parasites" ennemis, fléau sans cesse renaissant. Cependant le raisin s'est formé, a mûri, et les propriétaires sont obligés chaque nuit de monter la garde par crainte des maraudeurs. La vendange est proche. Le personnel employé à la culture du vignoble ne suffirait pas à la besogne. Aussi embauchet-on pour la durée des vendanges des ouvriers qui sont pour la plupart, soit du pays, soit des environs. Il en vient beaucoup aussi de Lorraine ; ils arrivent dans de grandes voitures à quatre roues traînées par des mulets, et sur lesquelles vingt-cinq personnes s'empilent tant bien que mal. Bientôt chaque patron a formé ce qu'on appelle ses "hordons," c'est-à-dire ses équipes d'ouvriers. A trois heures du matin sonne le réveil ; il fait encore nuit en septembre à ce moment, et c'est à la lueur des lanternes que chaque "hordon" entoure les marmites énormes où chacun puise sa potée de soupe aux choux ; après quoi on se met en route à la clarté des étoiles qui pâlisent au ciel. Sitôt arrivés à la vigne, vendangeurs et vendangeuses tirent leurs serpettes, les grappes tombent détachées une à une, sans froissement ; les grains pourris ou insuffisamment mûrs sont épluchés avec soin, et le raisin s'entasse dans les "casques", que les porteurs dirigent vers le pressoir avec la plus grande attention ; toute grappe qui entre dans la cuve doit être aussi fraîche et aussi nette que si elle était servie à table pour le dessert.

Quand le pressoir en a reçu environ 4000 kilogrammes, on pressure de suite, avant toute fermentation qui pourrait colorer le vin en rouge. Quiconque a vu les vendanges dans le Midi se souvient de ces vastes cuves où piétinent hommes et femmes, en dansant et en écrasant les grappes

sous leurs talons. Ici rien de tel ; la pressage est mécanique, la cuve immaculée ; la plus petite souillure ne doit, à aucun moment, altérer la pureté d'un vin que l'on veut parfait en tout. De pareils soins coûtent cher : on commence à comprendre comment une bouteille de champagne peut valoir 10 francs et plus. Et nous ne sommes qu'au début !

PRÉPARATION A L'ART DE MOUSSER

Le vin qui est obtenu dès lors par



LA FABRICATION DU CHAMPAGNE.—LE TRAVAIL DANS LES CAVES.
C'est dans les caves éclairées à l'électricité que se fait tout le travail de fabrication. Les ouvriers y passent la journée entière.

suite de la fermentation, va s'accumuler dans les celliers et y dormir tout l'hiver en se purifiant de lui-même. Pendant ce laps de temps, il sera soumis aux mêmes manipulations que tous les vins en pièces.

A l'approche du printemps, le vrai travail commence. Notre vin ne pétillera pas encore, il faut lui donner sa mousse pimpante.

C'est l'opération de la "prise de mousse."

Opération délicate ! Après avoir mélangé les crus et les cuvées de façon

à obtenir un vin homogène et uniforme, on le met en bouteilles, mais en enfermant avec lui, du sucre de canne qui, sous l'influence des ferments naturels, se transforme en acide carbonique. Ce gaz subtil et pétillant, ne pouvant sortir de la bouteille qui est solidement bouchée par une agrafe de fer, s'incorpore de force au vin, en un mot le rend "mousseux."

Comme on le devine, la pression du gaz dans cette bouteille close est terrible ; le bouchon a une lutte épique à soutenir ; il ne cède pas toute fois, car il est souple comme le roseau de la fable, mais la bouteille éclate si le verre en est insuffisamment solide. Au début de la fabrication du champagne, la cassé était désastreuse : on ne sauvait parfois qu'une bouteille sur cent ; tout le reste volait en éclats. Aujourd'hui la production de l'acide carbonique est mesurée avec une précaution mathématique, et toutes les bouteilles sont en outre soigneusement examinées au moment de leur livraison ; on les déballe deux par deux, et on les cogne l'une contre l'autre ; celle qui ne rend pas un son clair et pur est impitoyablement rejetée.

C'est un moine, Dom Pérignon, cellier de l'abbaye d'Hautvillers, qui trouva le premier en 1670, ce moyen de rendre et de conserver mousseux le vin des crus champenois. Dom Pérignon savait dire, paraît-il, en dégustant une grappe de raisin, à quelle vigne appartenait le cep qui l'avait porté ! Ce fut lui aussi qui inventa le bouchon de liège ; on se servait avant lui de tampons de chanvre imbibés d'huile. Et voilà un brave homme de moine qu'eût aimé Rabelais.

DANS LES VILLES SOUTERRAINES OU ON NE CHOME PAS

Suivons notre vin, devenu mousseux, dans les caves où on le descend. Ces caves sont tout un monde. Sous les villes champenoises s'étendent de vraies villes souterraines, taillées dans la craie, qui, semblables aux catacombes de Rome, se déroulent pendant des kilomètres, escaliers, galeries, excavations, s'enfonçant dans la nuit... Mais la lumière électrique y court comme sur la surface du sol ; d'innom-

SILVER DUST SOAP POWDER

Représente la meilleure qualité,
Donne la plus grande satisfaction.

La plus forte quantité pour le prix.

Donne le plus gros profit.

Silver Dust Soap Powder (Poudre de Savon "Silver Dust") fabriquée par

Silver Dust M'f'g Co., Hamilton, Canada.

Les Jambons et Lard Fumé

"BOW PARK"

Plairont à vos clients et vous amèneront de la clientèle.

Ecrivez-nous et demandez notre liste de prix.

The Brantford Packing Co., Limited

BRANTFORD, ONT.

Le Pardessus Cardigan

Est une combinaison de Bas et de Claque, le bas se continuant jusqu'à l'extrémité de la claque. C'est le pardessus le plus léger, le meilleur marché et le plus chaud sur le marché.

Pas de boutons.

Pas de boucles.

Facile à mettre et à ôter.

Manufacturé par THE CARDIGAN OVERSHOE CO., Limited

STRATFORD, ONT.

brables petites lampes éclairent ces enfilades sans fin où luisent des milliers de bouteilles, où des ouvriers vêtus de tabliers blancs vont et viennent comme des ombres.

Tout d'abord vous percevez un bruit inexplicable, une sorte de petit "glou-glou." Mais voyez cette homme qui passe là-bas avec une lumière : c'est le "remueur." Il va vous donner la clé du mystère. Notre vin, en effet, après quatre ans de repos, a été, comme on dit, "mis sur pointe" : entendez par là que les bouteilles ont été placées, la tête en bas, sur des casiers de bois percés de trous où l'on entre le goulot. La fermentation qui a transformé le sucre en acide carbonique (en "mousse") n'a pas été sans laisser un dépôt qu'il s'agit à présent d'agglomérer et de faire descendre vers le bouchon afin de l'en expulser tout à l'heure. Ce rôle incombe au "remueur"; il passe tout le long des casiers, prend par le fond une bouteille en chaque main, et lui imprime une secousse circulaire, d'un mouvement de poignet sec et précipité.

Pendant trois mois au minimum chaque bouteille sera ainsi "remuée" par cet ouvrier habile qui en "remue" journallement la bagatelle de 30,000 ! Maintenant, au tour du dégorgeur !

Peu à peu, en effet, le dépôt est descendu dans le goulot, s'est amassé contre le bouchon, tandis qu'à mesure le reste du vin se clarifiait. Comment l'en faire sortir ?

Pour cela, chaque bouteille est transportée dans une machine réfrigérante, toujours la tête en bas ; un glaçon s'y forme dans le goulot, emprisonnant ce dépôt malpropre qu'il restera à extirper. Alors, se plaçant devant un petit tonneau muni d'une ouverture "ad hoc," le "dégorgeur" relève la bouteille, fait sauter l'agrafe en fer qui retenait le bouchon et, poussés par l'acide carbonique intérieur, bouchon et glaçon jaillissent de compagnie dans le tonneau ; on y recueille en même temps le vin qui a pu profiter de l'occasion pour s'échapper.

On pourrait croire que notre vin est enfin bon à boire. Pas encore !

Le champagne est alors, en effet, complètement



COMMENT ON CLARIFIE LE VIN DE CHAMPAGNE
LE "DÉGORGEUR."

Pour enlever le dépôt qui s'est amassé contre le bouchon, on place la bouteille dans une machine réfrigérante. Le dépôt forme un glaçon. Il suffit de faire sauter l'agrafe en fer pour que le glaçon jaillisse. Le dégorgeur rebouche alors la bouteille.

dépourvu de toute saveur sucrée, tout le sucre, tant naturel qu'ajouté, ayant été transformé en mousse, c'est-à-dire en acide carbonique. Le "doseur" va donc introduire dans chaque bouteille, en l'espace vide laissé par le glaçon du dégorgeur, une certaine quantité de liqueur sucrée qui lui donnera le degré de douceur convenable selon les pays auxquels on le destine ; car les uns préfèrent des vins plus doux, les autres des vins plus secs. La dose de sucre la plus considérable est destinée à la Russie ; elle est moindre pour l'Allemagne, la France et la Belgique ; elle est réduite encore pour l'Amérique ; enfin l'on expédie en Angleterre un vin à peine sucré, très sec (*extra dry*), ou même brut, c'est-à-dire sans addition aucune de liqueur sucrée.

La fameuse bouteille est enfin rebouchée avec un bouchon neuf, de qualité supérieure (chaque bouchon revient à 20 centimes pièce), lequel est ficelé fortement. Reste l'habillage de la bouteille, le collage de son étiquette dorée, l'emboîtement de sa capsule d'étain, l'emballage dans de la paille, et la mise en caisses ou en paniers. Quand la bouteille arrivera sur la table où on la boira elle aura ainsi, elle et son contenu, passé par quarante-cinq mains différentes, toutes habiles, soigneuses et expérimentées.

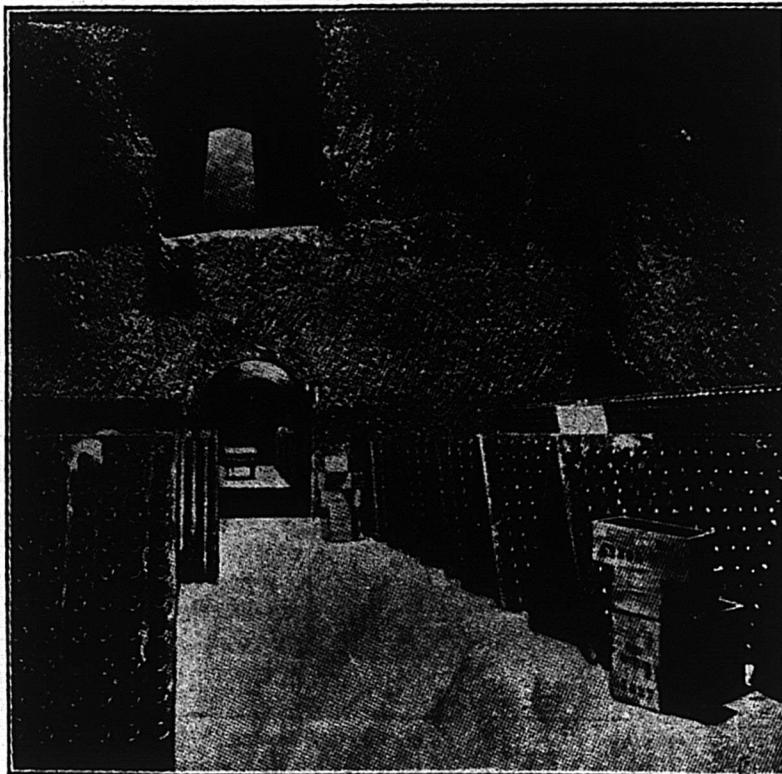
GUERRE HÉROÏ-COMIQUE DU BOURGOGNE ET DU CHAMPAGNE

L'apparition du champagne avait été, à la fin du XVII^e siècle, la cause d'une petite révolution intérieure. La Bourgogne s'était émue de la faveur qui accueillait le nouveau venu, et une guerre féroce éclata entre les deux provinces.

Les médecins intervinrent dans la mêlée pour proscrire l'un ou l'autre vin au nom de la santé publique. Un poète fulmina contre ce vin

Dont la sève pernicieuse
Sous son brillant cache un
[venin !]

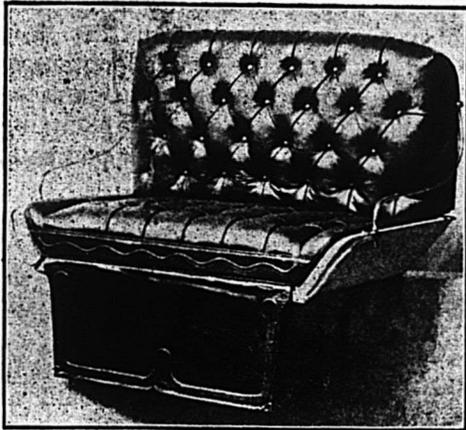
Son adversaire déclara que c'était au contraire "le nectar des dieux", et à ce dernier la ville de Reims offrit officiellement en récompense quatre douzaines de bouteilles du dit nectar.



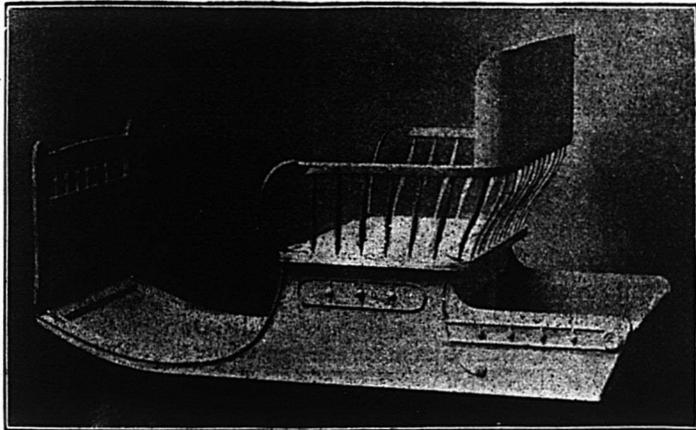
UN MONDE SOUTERRAIN.—LES CAVES D'UNE MAISON DE CHAMPAGNE DE REIMS.

Creusés dans le sol crayeux, les caves qui s'étendent sous la ville de Reims forment un immense dédale de galeries souterraines, longues de plusieurs centaines de kilomètres et où sont emmagasinées des millions de bouteilles de champagne.

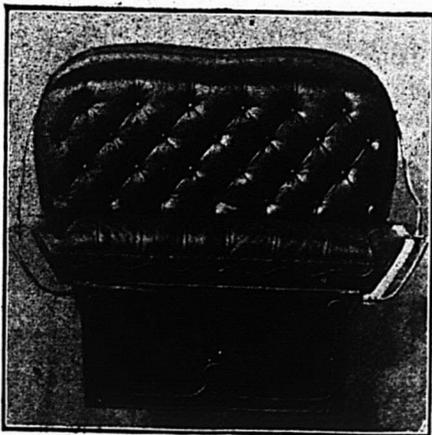
Quelques-uns de nos Modèles



"PULL OVER" (Siège Reversible)



CAISSE ROSEBURY avec Siège à Barreaux



"ROLL ON TOP" (Rideaux à Ressort en Arrière)

Les produits de notre manufacture se trouvent chez les principaux marchands de la Province de Québec. Nous ne faisons que le meilleur produit. Demandez nos tops, garnitures, caisses, sièges, n'en prenez pas d'autres et vous aurez ce qu'il y a de mieux.

Guelph Carriage Top & Hardware Co.
GUELPH, ONTARIO.

THE Berlin Furniture Co.

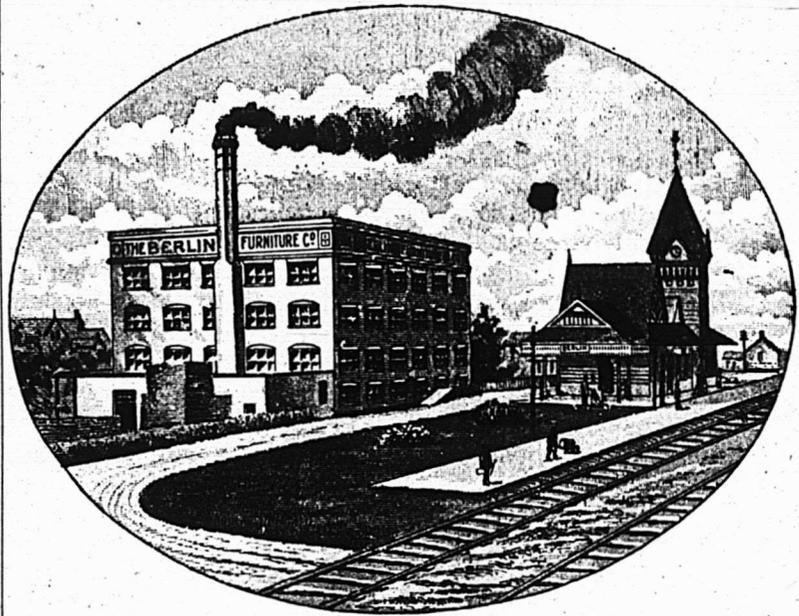
.....
BERLIN, Ont.

Manufacturiers de

Meubles de Qualité Moyenne et Supérieure.

Ouvrage de Première Classe.

Dessins les plus Nouveaux.



Tables de Toilette, Guéridons, Chiffonniers, Buffets, Tables à Desservir, Cabinets à Verrierie, Secrétaires - Combinaisons, Bibliothèques, Bureaux pour Dames, Cabinets à Musique, Cabinets de Salon, Porte-Chapeaux, Miroirs et Sièges de Passage, Fauteuils de Bureaux, Chaises de Salle à Manger, Cadres de Salon, Sofas, Chaises Morris, Berçouses de Fantaisie et Chaises de Repos.

Nous apportons une attention particulière à tous les petits détails de construction, de fini, de garniture qui contribuent à la production de l'article absolument correct. On emploie le "Tillotson Toilet Fastener" pour maintenir les meubles en arrière, au lieu de l'antique taquet vissé. C'est plus joli, plus solide et cela donne moins d'ouvrage. Notre ligne de marchandises pour le commerce d'automne est la plus moderne et représente la meilleure valeur sur le marché. Une commande d'essai est sollicitée.

THE BERLIN FURNITURE CO.

Enfin la paix fut signée de part et d'autre sous la forme suivante, adoptée par les deux parties belligérantes:

"Que si le vin de Beaune inspire plus de couplets, celui de Reims est plus propice à la bonne musique qui doit les accompagner, et, pour se porter bien et joyeux, il faut à un homme de ces deux vins-là, comme il lui faut ses deux jambes."

Depuis lors la paix a régné entre les Bourguignons et les Champenois, qui maintenant envoient fraternellement leurs produits sur tous les marchés du monde.

UN VIN QUE LE MONDE NOUS ENVIE

Le monde entier raffole de notre vin de Champagne. Sans cesse va croissant le chiffre de la vente à l'étranger. En 1844, notre exportation était déjà de quatre millions de bouteilles. En 1854, elle atteignait six millions de bouteilles, neuf millions en 1864, quinze millions en 1874, dix-huit millions en 1884. C'est autour de ce chiffre de dix-huit à vingt millions de bouteilles que l'exportation s'est maintenue depuis; la plus forte année, celle de 1897, atteignit vingt-deux millions, contre cinq millions seulement bues en France.

Ces expéditions formidables sont faites avec des vins qui ont été conservés pendant quatre ou cinq ans dans les immenses caves de la Champagne. Ce stock monte à un chiffre fantastique et est prêt à parer à tout événement imprévu.

On estime en effet que ces caves contiennent environ 1,265,000 hectolitres, qui rempliraient une bouteille de 112 mètres de haut, plus du tiers de la hauteur de la tour Eiffel, et large à proportion. Ce serait, en cas de fléau, plus que le nécessaire pour faire face à cinq années d'expédition; en temps normal, la production annuelle est de 500,000 hectolitres en moyenne, fournis par 15,000 hectares de vignes plantées de 600 millions de ceps. Le prix de l'hectare varie entre 5,000 et 50,000 francs, suivant sa situation, et leur valeur totale est estimée environ 100 millions de francs.

On peut se rendre compte par ces chiffres de l'énorme source de fortune que le vin de Champagne est pour la France. C'est une de ces productions nationales que l'on retrouve partout à l'étranger, et qu'aux pays les plus lointains de la mère patrie le voyageur ne cesse jamais de rencontrer sur la table de quiconque se pique de savoir-vivre et de bon ton. Jusqu'au fin fond de la Russie, jusqu'à l'Alaska, la précieuse bouteille, dont le contenu

a demandé tant de soins, s'en ira en traîneaux à travers les immenses steppes sibériens; et elle y arrivera intacte, aussi pure et aussi limpide que dans les caves de Reims, d'où elle est partie. En quelque lieu que ce soit, à la table de famille, au chevet d'un malade ou sous la tente, dès qu'apparaît la bouteille de Champagne, elle est la bienvenue. Grâce à elle, les esprits vont se détendre et les fronts se dérider. Pour quelques instants, les tristesses sont oubliées et les nuages se dissipent, — parce que de la bouteille, bruyamment débouchée, vient de jaillir quelque chose de bien français, un éclat de notre gaieté spirituelle et de notre cordiale bonne humeur.

LES EPICES

Certaines substances végétales aromatiques, telles que le poivre, la cannelle, le girofle, la muscade, etc., servent à relever le goût des mets ou des liqueurs. Donnons quelques renseignements sur ces productions naturelles.

Le poivre est le fruit d'un arbrisseau des Indes (*piper nigrum*). On le cultive particulièrement à Java, Bornéo, Malacca et Sumatra. On appelle improprement poivre blanc le poivre servi sur nos tables; car ce n'est autre chose que le poivre ordinaire, *piper nigrum*, privé de son écorce après qu'on l'a laissée ramollir assez longtemps dans l'eau pour que cette écorce puisse être enlevée par le frottement d'un linge.

Les clous de girofle sont les boutons des fleurs du giroffier aromatique (*caryophyllus aromaticus*), plante de la famille des myrtes. Le giroffier est originaire des Iles Moluques. C'est seulement dans cette partie du monde qu'il était cultivé pour les besoins de l'Europe et de l'Asie, lorsque l'intendant de l'Ile-de-France (île Maurice, alors possession française), le célèbre Poivre, parvint, à force de courage et de patience, à se procurer dans ces îles des plants de giroffier, qui furent cultivés avec succès à l'île Maurice. De là le giroffier se répandit aux Indes, à l'île Bourbon, et plus tard en Amérique, à Cayenne et aux Antilles.

Les câpres sont les boutons des fleurs, confits dans le vinaigre, du *caparis spinosa*, plante de la famille des Caparidées, voisine de celle des Crucifères. Le caprier est cultivé en grand en Provence.

La cannelle est l'écorce du *laurus cinnamomum*. C'est un arbuste propre à l'île de Ceylan, et dont la culture a été introduite, pendant notre

siècle, dans quelques parties du Nouveau-Monde.

La muscade est la graine, réduite à son amande, du muscadier aromatique (*myristica moschata*), arbuste de la famille des Myristicées. Il croît naturellement aux îles Moluques. On le cultive depuis longtemps à l'Ile-de-France, à Cayenne, dans les Antilles. La muscade est un excitant très énergique, dont l'abus pourrait occasionner des accidents.

On appelle macis une membrane charnue et frangée qui couvre la graine du muscadier, et dont la saveur aromatique et piquante et fort agréable.

L'anis et la coriandre pourraient être cités comme servant quelquefois de condiments.

L'anis est le fruit de la pimpinelle ou boucage (*pimpinella anis*), plante annuelle de 30 à 40 centimètres de hauteur, qui produit des fruits de la grosseur d'une tête d'épingle, employés tant dans la médecine que dans l'art du confiseur. Ils sont doués d'une odeur aromatique agréable, d'une saveur chaude, stimulante et sucrée tout à la fois.

La McKinnon Dash and Metal Works Co., Limited, qui a des manufactures à Ste-Catherine et à Niagara Falls, Ont., va concentrer ses affaires sous un même toit et construit à cet effet une immense fabrique à Ste-Catherine. La nouvelle fabrique couvrira environ deux acres de plancher. Le principal bâtiment est de 50 pieds de large sur 300 pieds de long et à deux étages, il aura cinq ailes annexes de chacune 50 pieds de large par 100 pieds de long. La structure est d'acier et de brique. Les cinq ailes seront uniquement réservées à la fabrication et comprendront les départements de la forge, des presses, du pliage et du polissage, des attelles, de recouvrement des traits. Le bâtiment principal renfermera les magasins, l'atelier des machines et la salle d'expédition. L'atelier de peinture et de vernissage est dans un bâtiment séparé de 26 par 100 pieds. Le département de laquage et d'étamage est dans un bâtiment séparé de 26 par 100 pieds. La force motrice et la fonderie de cuivre dans un bâtiment de 50 par 140 pieds; la fonderie de fer malléable dans un bâtiment de 80 par 100 pieds et l'atelier de finissage pour les articles en fer malléable dans un bâtiment de 26 par 100 pieds.

La compagnie fabrique une ligne complète d'articles de quincaillerie pour carrossiers, tels que traits et protecteurs, douilles de fouet, ainsi que les boucles de bretelles et les chaînes de bicycle et maintenant, par suite de l'achat de la Niagara Falls Metal Works Co. Ltd., une ligne complète de quincaillerie pour selliers, les attelles, mousquetons, etc. Cette firme sera également bientôt sur le marché pour livrer toutes sortes de pièces de fonderie en cuivre et en fer malléable. La compagnie tient un fort stock et peut expédier promptement. Ses articles sont très connus et on peut se les procurer chez tous les marchands de gros du pays pour les carrossiers et les selliers. Elle prépare son nouveau catalogue et nous conseillons aux marchands d'envoyer leurs noms pour obtenir un de ces catalogues nouveaux qui seront splendides.



Les cuisiniers savent ce qui est bon :
Ils ne consomment jamais que ce qu'il y a de meilleur.

LA VENTE AU CANADA

DES

Cacaos et
Chocolats

FRY

de Bristol,
Angleterre

Dépasse de beaucoup celle de n'importe
quelle autre marque connue.

D. MASSON & CIE, IMPORTATEURS ET
CONSIGNATAIRES, MONTREAL

Les Huiles Animales

Les huiles animales sont divisées en huiles animales proprement dites, provenant des mammifères, et en huiles animales provenant des animaux marins qui peuvent se diviser elles-mêmes en huiles de poissons et huiles de cétagés.

Nous allons en passer en revue les principales :

HUILE DE PIEDS DE BŒUF

On la prépare en faisant cuire dans l'eau les pieds de bœuf que l'on a préalablement dépouillés de leur corne, des chairs et des nerfs. Lorsque l'ébullition a été assez longtemps soutenue, l'huile vient nager à la surface, on la décante et on la laisse reposer pour la débarrasser de l'eau qu'elle peut contenir.

100,000 paires de pieds renfermant $\frac{3}{4}$ de bœufs et $\frac{1}{4}$ de vaches, donnent 25 à 28,000 kilogrammes d'huile.

L'huile de pieds de bœuf est jaune paille, sans odeur, très limpide, se concrète difficilement. Sa densité à 15° c. est 0.916. Le chlore gazeux la blanchit. On peut la conserver longtemps sans qu'elle rancisse. Elle peut être chauffée plus longtemps et un plus grand nombre de fois que les autres huiles sans altération sensible ; de là sa supériorité pour le graissage des machines.

On la trouve rarement pure dans le commerce ; elle est le plus souvent mélangée avec les huiles de pieds de cheval, de pieds de mouton, d'olive, de colza, etc.

On l'emploie pour le graissage des rouages d'horloge, des pièces des batteries, d'armes à feu et des mécaniques délicates. On s'en sert pour le graissage du cuir.

L'huile de pieds de mouton est incolore, elle rappelle l'odeur du suif. Sa densité à 15° est 0.9175. Elle commence à se troubler à 6°.

L'huile de pied de cheval est jaune rougeâtre ; elle renferme une grande proportion de matière grasse solide qu'elle laisse déposer par le repos. Au froid, elle commence à se figer à 10°. Sa densité est 0.9216.

L'huile de pieds de cochon est limpide, mais se trouble facilement par le froid, renfermant beaucoup de stéarine. A 0° elle devient solide, en pressant la graisse solide ainsi obtenue il s'écoule une huile blanche qui est employée pour le graissage des cuirs. Cette huile a pour composition :

Oléine.....	75
Margarine.....	19
Stéarine.....	6

HUILE DE SAINDOUX

Cette huile que l'on nomme aussi *huile de lard* s'obtient par la pression du saindoux ; il en sort de l'huile et la stéarine reste dans le tissu.

L'huile de saindoux n'est que de l'oléine pure mélangée d'une petite quantité de margarine pure. Elle est d'un blanc légèrement jaunâtre, elle se fige à 0° c. On l'emploie comme huile à graisser, pour la nourriture des cuirs, et quelquefois aussi pour l'éclairage.

HUILE DE FOIE DE MORUE

L'huile de foie de morue n'est jamais pure dans le commerce ; c'est un mélange d'huiles de foies du genre *Gadus* : Egrefin, dorsh, merlan noir, merluche, lingue, lotte, qui fournissent une huile semblable au foie de morue. L'huile de foie de morue se fabrique à Terre-Neuve, en Irlande, sur les côtes de la Norvège, aux îles Lofoden, etc. Pour cette fabrication, on retire les foies de ces poissons et on les enferme dans une chaudière en tôle à double enveloppe chauffée par la vapeur. Par le seul effet de la chaleur il s'écoule une *huile blanche* peu odorante. Lorsqu'il ne s'écoule plus d'huile, on brasse les foies à l'intérieur de la chaudière. il s'écoule une *huile jaune* et abondante. Enfin en chauffant davantage, on obtient en dernier lieu une *huile noire* ou brune. On aide à la séparation de cette dernière huile en mettant de l'eau dans la chaudière.

On distingue trois variétés d'huile de foie de morue :

1o *L'huile blanche* qui est jaune d'or, ayant l'odeur de l'anchois, sa densité 0.924 ;

2o *L'huile brune* de densité 0.925 ayant la couleur du vin de Malaga.

3o *L'huile noire* de densité 0.980 de couleur brun foncé tirant sur le noir avec reflet verdâtre.

L'huile de foie de morue renferme 12 p. c. d'acides gras libres et 2 p. c. de matières résinoïdes.

La véritable huile de foie de morue est extraite du *gadus morrhua* ; les autres variétés sont retirées du *gadus aiglefinus*, du *gadus carbonarius* et du *squalus glacialis*. Pour différencier ces huiles, on met dans une bouteille bouchée à l'émeri dix parties

d'huile et une partie d'un mélange composé de parties égales d'acide sulfurique et d'acide nitrique concentrés, on secoue fortement. L'huile de *gadus morrhua* devient de suite d'un rose vif, qui se change promptement en un jaune citron. Les huiles de *gadus aiglefinus* et *carbonarius* commencent également par devenir rose vif, mais le jaune qui survient ensuite n'est pas aussi pur. L'huile de *squalus glacialis* commence par devenir d'un rouge rose, qui se change ensuite en violet brunâtre.

L'huile de foie de morue est soluble dans l'alcool et en toutes proportions dans l'éther. Elle renferme 0.02 à 0.03 p. c. d'iode combiné et 1 p. c. de *phytastérine* ou *cholestérine* fusible à 132°.

La *lipaline* en huile de morue artificielle n'a rien de commun avec l'huile de foie de morue naturelle, c'est un mélange de 100 parties d'huile d'olive avec 6 parties d'acide oléique.

L'huile de foie de morue est employée en pharmacie et principalement en tannerie, qui en emploie des quantités considérables pour la confection du dégras pour les cuirs.

L'huile de foie de raie est jaune doré et possède à peu près les propriétés de l'huile de foie de morue.

HUILE DE BALEINE

L'huile de baleine est retirée du lard épais qui se trouve sous la peau des baleines et des cavités occupant la partie antérieure et supérieure de la tête. Sans nous arrêter aux détails de la pêche de la baleine, nous dirons seulement que l'on coupe un ruban épais de graisse et de peau, le long du corps de l'animal, en forme d'hélice continue en commençant par la tête et ne finissant qu'à la queue. On dévide, pour ainsi dire, l'animal en le faisant tourner sur lui-même. On divise ce ruban en tranches d'un centimètre d'épaisseur et on procède à la fonte pour séparer l'huile de la couenne. La fonte se fait, soit sur le pont du navire, soit dans les ports. On opère comme pour la fonte du suif. On entretient le fourneau avec des *grattillons*, morceaux cellulaires qui flottent sur l'huile, que l'on enlève lorsque cette dernière est complètement fondue. Une baleine fournit 20 à 50 hectolitres d'huile.

Les principales stations de pêche de la baleine sont : Saint-Pierre, Miquelon, le cap de Bonne-Espérance, etc.

L'huile contenue dans la tête de l'animal est liquide lorsqu'il est vivant et se fige en refroidissant. On

Les Jambons, Lards fumés et Saindoux

DE LA MARQUE "STAR" PRÉPARÉS PAR LA

F. W. FEARMAN CO., Limited

DE HAMILTON, ONTARIO

ont occupé une place marquante dans le commerce des provisions pendant un grand nombre d'années et sont connus dans tout le Dominion pour leur excellence uniforme et leur haute qualité.

Le Lard fumé "English Breakfast Bacon" préparé par cette firme est célèbre à juste titre pour son délicieux arôme.

Nous vendons également toutes les sortes de Porc et de Bœuf en barils, ainsi que du Fromage, du Beurre et du Mince Meat.

ÉCRIVEZ-NOUS AU SUJET DE NOS COTATIONS.

F. W. FEARMAN CO., Limited, HAMILTON, Ont.

ESTABLIS EN 1852

NOS DEUX MANUFACTURES DE MEUBLES

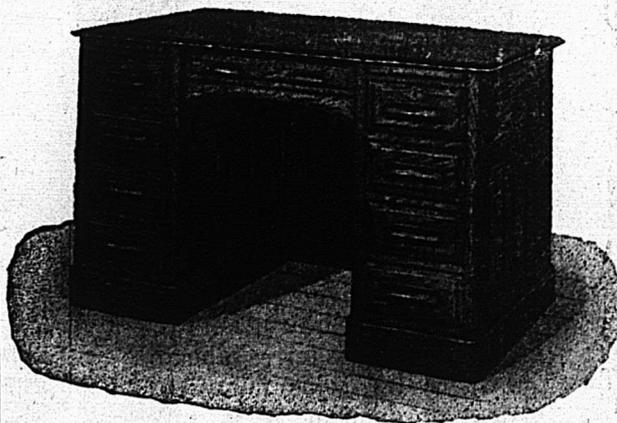
reçoivent d'importantes commandes en ce moment. Ce mouvement est dû à la beauté des Styles, à notre Fabrication Supérieure, à nos Prix Populaires.

Dans l'une de nos manufactures, nous fabriquons une serie de

Pupitres
en tous genres,

Bureaux pour Dames, et

Buffets de Salle à Manger.



Dans notre seconde manufacture, nous fabriquons une ligne speciale et complete d'

Ameublements de Chambre à Coucher,

Nos modèles sont NOUVEAUX, ELEGANTS ET PRATIQUES.

NOS PRIX SONT RAISONNABLES : Le grand nombre de commandes reçues en est la meilleure garantie. Nous nous ferons un plaisir de fournir, sur demande, des gravures de nos différents genres de meubles.

The PRESTON FURNITURE Co., Limited

PRESTON, ONT.

retire cette huile qu'on laisse déposer dans de grands barils. Il se dépose des lamelles blanchâtres cristallines qui est le *blanc de baleine brut*. On sépare la matière solide par pression, qui laisse s'écouler une huile jaune ambré.

On distingue trois sortes d'huile de baleine : la blanche, la jaune et la noire ; leur mélange donne une qualité moyenne qui est celle qui se trouve dans le commerce.

L'huile de baleine ordinaire est jaune rougeâtre et transparente. En été elle est liquide, en hiver elle prend la consistance du miel. A 0° elle se solidifie complètement. A 20° sa densité est 0.927. Elle se dissout dans son poids d'alcool à 75. Son odeur est désagréable.

Son principal usage est le graissage du cuir et pour le chamoisage des peaux.

Lorsqu'on abandonne l'huile de baleine vers la température de 5°, il se dépose une matière grasse solide, riche en stéarine que l'on nomme *graisse de baleine*, et que l'on emploie en corroierie. Il ne faut pas confondre la graisse de baleine avec le *blanc de baleine*, dont nous parlerons plus loin. On l'appelle *lubber*.

HUILE DE CACHALOT

Le cachalot (*phyceter macrocephalus*) est chassé dans les mers de l'Inde, du Japon, des Moluques, du Corail. Un cachalot donne 75 à 100 tonnes d'huile, 2,000 à 2,500 kilogrammes de blanc de baleine et environ 1 kilogramme d'ambre gris.

L'extraction de ces produits se fait comme pour la baleine. Souvent, pour ne pas dire dans la plupart des cas, les deux huiles sont mélangées.

L'huile de cachalot est jaune orange, transparente, ayant l'odeur du poisson. Sa densité à 15° c. est 0.884. A 8° elle laisse déposer la *graisse de cachalot*, riche en stéarine.

HUILE DE DAUPHIN

On l'appelle aussi *huile de marsouin*, on la retire du marsouin à tête ronde (*delphinus globiceps*). Elle a une forte odeur de marée, elle est jaune-citron et a une densité de 0.9178 à 20°. Elle est caractérisée par sa solubilité dans l'alcool, 100 parties d'alcool à 0.01 de densité en dissolvent 110 parties à 70° ; 100 parties d'alcool anhydre en prennent 123 parties à 20°. Elle est neutre au papier réactif. Exposée entre 10 et 30° elle laisse déposer des cristaux de cétine. Elle se fige complètement à 40°. Elle est composée :

Oléine.....	65
Margarine.....	25
Stéarine.....	5
Cétine.....	4

L'huile extraite du *delphinus phocaena* est jaune pâle et a une densité de 0.937. Elle renferme des acides gras libres.

L'huile de dauphin s'emploie en tannerie.

HUILES DE POISSONS

Les huiles de poissons sont extraites de plusieurs poissons, tels que le hareng, la sardine, le merlan, la merluche, la raie, le congre, l'annarrhique, le thon, la pastenague, l'alose, le silure, le saumon, la scie, la lamproie, etc. Les huiles de poissons du commerce sont formées des mélanges plus ou moins complexes des huiles de ces différents animaux. On les obtient soit en les faisant bouillir avec de l'eau, soit en les laissant putréfier.

Voici les caractères de l'huile de poisson la plus employée dans le commerce :

Elle est jaune orange brun, avec une forte odeur de marée, de densité 0.927 à 20° ; elle reste limpide à 0° ; à -2° elle se trouble, et à -6° elle se solidifie. 100 parties d'alcool à 0.795 dissolvent 122 parties d'huile à la température de 95°. La solution ne se trouble qu'à 63°. 100 parties d'huile se saponifient à chaud par 120 parties de potasse dissoutes dans 500 parties d'eau.

Ces huiles sont livrées à la tannerie pour la préparation du dégras.

TABACS DE LA HAVANE

En dépit de leur nom habituel, les tabacs de Cuba ne sont point produits exclusivement dans la province de la Havane ; on les cultive aussi dans les provinces de l'Est, mais surtout dans ce qu'on nomme la *Vuelta Abajo*, à l'est de l'île, qui possède les meilleurs crus, et en particulier dans la province de Pinar del Rio. Les *vegas*, ainsi qu'on désigne les plantations, s'établissent sur les versants des coteaux, et dans des terres sablonneuses qui, avec les soins minutieux des planteurs, donnent à la précieuse feuille l'arome si délicat apprécié par les fumeurs du monde entier.

Les petites plantes, une fois repiquées (car on les obtient toujours par semis), se trouvent assez près les unes des autres ou un peu plus éloignées, suivant qu'on veut des feuilles plus ou moins minces et petites ; il faut les sarcler, les butter, les défendre nuit et jour contre les ravages des insectes,

et quand enfin elles ont une douzaine de feuilles, on les pince pour en arrêter la croissance, et finalement, au bout de deux mois, on peut couper les feuilles en les choisissant plus ou moins mûres pour donner les diverses teintes de tabacs. On les fait sécher quelques heures au soleil, puis on les suspend sous un hangar couvert, et au bout de trois semaines on les lie en paquets. Alors on peut les entasser dans un magasin spécial et les y laisser fermenter, en les arrosant avec de l'eau où ont trempé des tiges de tabac. Quand cette fermentation a duré six semaines, sous la surveillance minutieuse du planteur, on peut mettre le tabac en ballot, et l'expédier dans les magasins de la Havane, où se centralise tout le commerce, et où se trouvent toutes les fabriques de de cigares et cigarettes.

La production totale de l'île est de 66 millions de livres, dont les deux tiers sont exportés en feuilles.

Quant à la fabrication des cigares, elle se fait toujours à la main, les ouvriers ou *tabaqueros* ayant une dextérité surprenante pour rouler la feuille de robe autour de la tripe, tandis qu'un lecteur leur déclame des poésies. Les cigarettes, elles, se font à peu près exclusivement à la machine, et chaque machine peut en fabriquer 200,000 par jour.

Avant de finir, une observation pour les gens qui se fient aux réputations acquises ; il s'en faut que tous les tabacs, que tous les cigares de la Havane soient exquis, il y a des qualités fort ordinaires. D'ailleurs, même dans le pays, et en gros, un bon cigare coûte au moins 12 cents, et il y en a qui, dans les mêmes conditions, reviennent à une à \$1.00 pièce.

P. DE MÉRIEL.

Fabrique de fouets modèle

La manufacture de fouets la plus ancienne au Canada est la Hamilton Whip Co, de Hamilton, c'est aussi l'une des plus grandes et des mieux outillées qui existent dans le monde, depuis les récents agrandissements de ses usines. Elle fait de brillantes affaires et durant les derniers mois elle a été forcée de demander à ses ouvriers un travail supplémentaire. Comme cette compagnie possède les machines et appareils automatiques les plus perfectionnés et les plus nouveaux elle est en mesure de fabriquer les fouets de bonne qualité aux plus bas prix possibles pour une fabrication supérieure.

Elle a mis dernièrement sur le marché un certain nombre de nouvelles lignes remarquables de fouets qui ont été appréciées par le commerce en général. Elle a un stock énorme d'articles fabriqués et est en position de livrer la totalité des ordres le jour même où ils sont reçus.

Pour la durée, la qualité, le fini, leurs marchandises ont acquis une réputation enviable d'un bout à l'autre du Dominion.

THE CROSSEN CAR MFG. CO. OF COBOURG,

W. J. CROSSEN, Gérant-Général

LIMITED

COBOURG, ONT.



Pièces
fondues,
Pièces
forgées et
fourniture
pour tous
les genres
de chars.



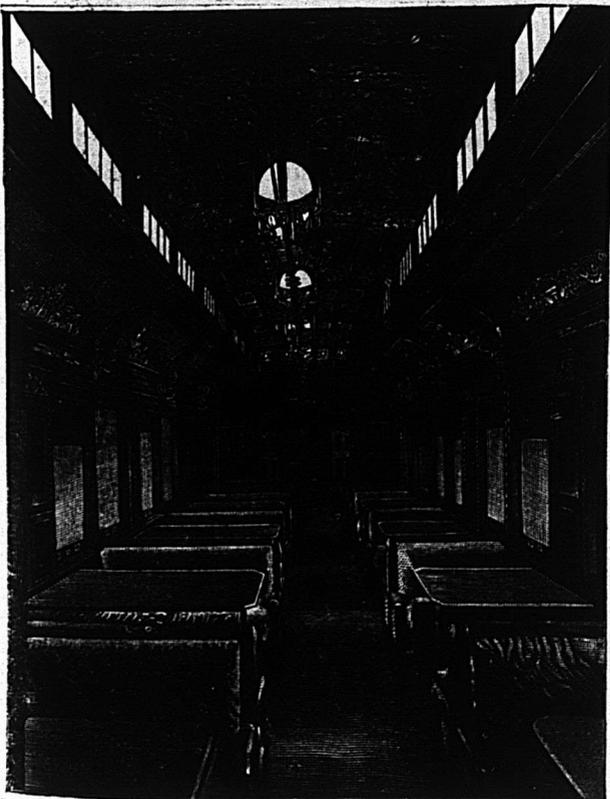
Attention
spéciale
donnée aux
chars à voie
étroite et
waggon
pour
travaux
de la voie,
destinés à
l'exportation.



Vue Générale de la Manufacture de Cobourg, Ontario.

Constructeurs de matériel de haute classe pour tous les genres de chemins de fer à vapeur et électriques.

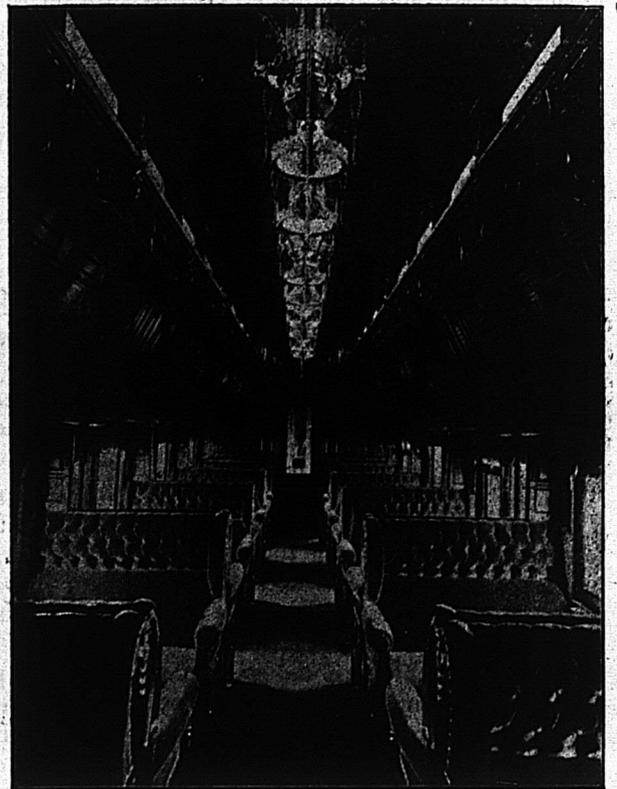
CHARS-DORTOIRS, CHARS-RÉFECTOIRES, CHARS-SALONS, VOITURES A PASSAGERS,
CHARS OFFICIELS ET PRIVÉS, CHARS A BAGAGES, CHARS POSTAUX.



Intérieur d'un char-réfectoire du Canadian Pacific Railway.



Waggon Fermés,
Waggon Plats,
Waggon à Bestiaux,
Waggon à Chevaux,
Waggon Glacières,
Waggon à Charbon,
Waggon à Minerai,
Waggon à Pierre,
Waggon à Main,
Hand Car Bicycle,
Charrues à Neige pour
Chemins de Fer à la
Vapeur ou à l'Élec-
tricité.



Intérieur d'un char-dortoir de l'Intercolonial R.R.

La provenance du Sel

Le sel (sel de cuisine, sel marin) est un condiment par excellence. Il est indispensable à la nutrition de l'homme; une alimentation dans laquelle n'entrerait pas une certaine proportion de sel provoquerait des maladies et conduirait inévitablement à la mort. Cette nécessité absolue de l'existence du sel marin dans notre alimentation tient peut-être à ce que toutes les parties, liquides ou solides, de notre corps, contiennent une petite quantité de sel marin, que l'alimentation doit nécessairement fournir à nos tissus comme élément de composition. La plupart des animaux recherchent le sel avec avidité: on connaît, par exemple, le goût passionné des moutons pour cette substance: cet animal, si peu intelligent par lui-même, obéit ici à un instinct parfaitement entendu pour sa conservation.

Qu'est-ce pourtant que ce produit dont le rôle est si essentiel dans l'alimentation animale? C'est un corps composé; il est formé par la combinaison de deux corps simples, le chlore et le sodium. En se combinant, le chlore et le sodium forment un composé qui a reçu, d'après les règles de la nomenclature chimique, le nom de chlorure de sodium. C'est une matière d'une saveur fraîche et vive, très soluble dans l'eau et cristallisant avec la plus grande facilité en magnifiques cubes. Elle nous présente le type de ce que les chimistes désignent sous le nom de sel. Ce nom de sel (en latin *sal*) est, en effet, d'un très ancien emploi pour désigner le produit qui nous occupe; il fut étendu par les premiers chimistes à toutes les substances qui ressemblaient au sel marin par leurs propriétés, c'est-à-dire qui étaient solubles dans l'eau, cristallisables et d'une saveur non-acide. C'est ainsi que se forma, au début de la chimie, la classe des sels. Particulier dans le langage vulgaire, ce nom est devenu générique dans le langage des savants.

On pourrait, à la rigueur, obtenir le chlorure de sodium de toutes pièces en combinant directement le chlore et le sodium, ses deux éléments constitutifs. Mais ce n'est là qu'une vue théorique; le chlorure de sodium se trouve tout formé dans la nature par masses tellement énormes qu'il n'y a pas à se préoccuper de le préparer artificiellement: il suffit de recueillir

celui que la nature met si largement à notre disposition.

Comme son nom l'indique, le sel marin fait partie de l'eau de la mer, et il s'y trouve dans une bien forte proportion, puisque chaque litre d'eau de mer en contient près de 30 grammes. On le rencontre aussi à l'état de minéral solide, formant au sein de la terre des gisements immenses: il porte alors le nom de sel gemme. Il existe enfin dissous dans l'eau des lacs et des étangs salés, qui en contiennent d'aussi fortes proportions que l'eau de la mer.

Le sel qui doit servir à l'alimentation de l'homme et des animaux, ou à la conservation des viandes, est emprunté à ces trois origines, c'est-à-dire à la mer, aux sources salées et aux mines.

Le sel gemme constitue d'énormes bancs solides dans le groupe des terrains connus sous le nom de trias, qui sont placés au-dessous des terrains jurassiques. On le trouve à l'état de cristaux cubiques, ou bien en masses transparentes dans lesquelles on reconnaît facilement la forme cubique. D'autres fois, sa structure est fibreuse ou lamelleuse. Les mines de sel gemme les plus riches de l'Europe sont celles de Cardonne en Espagne, et de Wieliczka en Pologne. Les mines de sel de Wieliczka ont une étendue considérable.

L'exploitation industrielle du sel gemme se fait par deux procédés différents: le sel extrait à l'état solide par des puits et galeries de mine, comme pour l'exploitation d'un minéral ordinaire, ou bien à l'état liquide par voie de dissolution. Dans ce dernier cas, qui est le moins fréquent, on jette de l'eau dans la mine de sel pour dissoudre le produit; l'eau salée, amenée par des pompes à la surface du sol, est ensuite soumise, dans des chaudières de tôle, à l'évaporation, qui fournit le sel cristallisé.

Les sources salées proviennent de vastes infiltrations souterraines d'eaux qui ont rencontré du sel gemme dans leur parcours. Pour qu'une source salée puisse être exploitée fructueusement, il faut qu'elle renferme au moins 5 pour 100 de sel. C'est par l'évaporation dans des chaudières que l'on obtient le chlorure de sodium contenu dans les sources salées.

Avant de les évaporer dans la chau-

dière, on soumet les eaux des sources salées à une première évaporation spontanée. Cette évaporation s'opère en faisant tomber l'eau en fines nappes, le longs de fagots d'épines, retenus par des châssis de bois, et abrités sous des hangars. Des pompes élèvent l'eau à la partie supérieure de cette espèce de mur formé de fagots d'épines; cette eau coule ensuite par de petites ouvertures, tantôt sur une face, tantôt sur la face opposée de l'amas de broussailles. En s'égouttant ainsi à travers un système qui offre une surface énorme, l'eau salée s'évapore spontanément, se concentre peu à peu et finit par contenir de 14 à 20 pour 100 de sel. Alors seulement on la place dans les chaudières, pour l'évaporer jusqu'à son point de cristallisation.

L'évaporation des eaux de la mer fournit la plus grande partie du sel marin destiné aux besoins de l'industrie et de l'alimentation. Cette évaporation se fait, en France, par deux moyens différents, sur le littoral de l'Ouest ou sur celui du Midi. Dans les contrées méridionales, la chaleur brûlante de l'été suffit pour concentrer les eaux de la mer, et amener le sel marin à l'état de cristaux; dans l'Ouest, à raison de l'insuffisance de la température, il faut recourir, après une première évaporation par la seule action du soleil et du vent, à l'évaporation par le feu dans des chaudières. Parlons d'abord des salines du midi de la France.

Sur les côtes de la Méditerranée, l'évaporation spontanée de l'eau de mer se fait sur de vastes étendues de terrains, dans des bassins à fond d'argile qui portent le nom de marais salants. L'eau est introduite dans un premier bassin. Maintenu en repos, elle y dépose les matières étrangères qu'elle tenait en suspension. De petits canaux la dirigent de là dans une série de bassins communiquant entre eux par des vannes, c'est-à-dire des ouvertures étroites qu'il est facile d'établir ou de supprimer. Dans un premier bassin, l'eau dépose des composés salins étrangers au chlorure de sodium, c'est-à-dire du sulfate de magnésie et du sulfate de chaux; dans les bassins suivants, l'eau se concentrant par l'action prolongée du soleil, le sel marin commence à apparaître. Quand elle est assez concentrée pour laisser déposer le sel, on l'introduit dans un dernier bassin, où la matière cristalline finit par former une couche de plusieurs pouces de hauteur. On fait alors écouler les eaux surnageant les cristaux (eaux

Une fois essayées,
toujours employées.



EMPAQUETÉES
DANS :

2 doz, Pots en verre de 1 lb par caisse
9 chaudières de 5 lbs par crato
6 seaux de 7 lbs par crato
14 " " "
30 " " "

En commandant les

CONFITURES, GELEES ET MARMELADES
DE GRAHAM

vous êtes certains d'obtenir satisfaction.
La demande toujours croissante pour cette
marque constitue sa meilleure recommandation.

PRÉPARÉES PAR

CANADA PRESERVING COMPANY

T. C. GRAHAM, GERANT

HAMILTON, Ont.

AGENT A MONTREAL :

W. S. SILCOCK,

P. O. B. 1085. 350, rue St-Jacques

AGENTS A TORONTO :

SEYLER, SANDERSON & Co.

28, rue Wellington Ouest

MCKINNON DASH AND
METAL WORKS CO. LIMITED

FABRICANTS DE

Voitures de toutes sortes, et de
Fournitures en Metal pour Selliers

Nos marchandises sont en stock chez tous les marchands.
Ecrivez et demandez notre nouveau catalogue.

McKinnon Dash and Metal Works Co. LIMITED
ST. CATHARINES, Ont.

LE CHOCOLAT

mères). Il ne reste plus qu'à retirer le sel du fond des bassins mis à sec. C'est au mois d'août, sous les ardeurs du brûlant soleil du Midi, qu'une nuée de travailleurs vient faire la levée du sel.

Retiré des bassins d'évaporation, le sel marin n'est pas d'une pureté satisfaisante. Il contient des sels de magnésie qui lui communiquent une saveur amère. Pour le débarrasser des sels magnésiens, on le soumet à une purification, dont la nature seule fait encore les frais. On entasse le sel au bout des bassins, en énormes pyramides nommées pilots. Au bout de quelques mois de cette exposition à l'air libre, le sel marin est assez blanc et assez pur pour être livré au commerce.

Dans les départements de l'Ouest l'évaporation de l'eau de la mer se fait également en exposant l'eau, sur de larges surfaces, à l'action du soleil et du vent. Seulement, comme en raison de la différence du climat l'évaporation est moins prompte, il faut souvent la terminer dans des chaudières par le secours de la chaleur.

Le sel livré au commerce est distingué, selon sa pureté, sous le nom de sel blanc et de sel gris. Le sel gris, de qualité inférieure, est souillé par la présence de matières terreuses et de quelques sels magnésiens. Il existe, relativement au sel blanc, un préjugé assez bizarre: on croit qu'il sale moins que le sel gris. C'est tout le contraire, le sel blanc, sous le même poids, et dans le même état de sécheresse, sale plus que le sel gris, puisque celui-ci renferme des matières qui occupent la place d'une même quantité de sel pur.

Nous appelons d'une façon spéciale l'attention sur l'annonce de la F. W. Fearman Co. de Hamilton. MM. Fearman sont parmi les plus anciens sinon les plus anciens empaqueteurs de l'Ontario, leur maison ayant été fondée en 1852. Ils jouissent d'une réputation justement célèbre pour l'excellence de leurs produits.

Une des plus grandes Fonderies de cuivre de la Confédération est sans contredit celle de J. N. Tallman & Sons, de Hamilton, Ont. Aucune, certainement n'est mieux équipée pour manufacturer aux prix les plus bas possibles et remplir les ordres avec célérité. Cette firme a également l'outillage propre à la fonte des lourdes pièces en cuivre et en bronze phosphoré, ce qu'aucune autre fonderie au Canada ne possède. La capacité du fourneau destiné à ce genre de travail est de 3500 lbs par chauffe. Cette firme manufacture un Bronze phosphoré résistant aux acides qui a obtenu le plus grand succès dans tout le Dominion. Nos lecteurs peuvent en toute confiance s'adresser à MM. J. N. Tallman & Sons qui, dans leurs lignes, se sont fait une réputation enviable.

Le chocolat, tel que nous le connaissons, est le résultat du mélange intime de deux matières alimentaires: le cacao et le sucre.

Le cacao est la graine torréfiée du cacaoyer (*Theobroma cacao*), arbre mexicain, dont la culture a été propagée dans l'Afrique et l'Asie. Cet arbre appartient à la famille des Byttneriacées, voisine de celle des Malvacées. Ses rameaux sont droits et grêles, à feuilles oblongues, à fleurs petites et nombreuses. Son fruit est ovale, oblong, à dix pans, ressemblant à un petit concombre. Au milieu de la pulpe amère de ce fruit, sont nichées vingt à vingt-cinq graines, qui, dépouillées de leur enveloppe, légèrement torréfiées, puis broyées parfaitement, et mélangées avec du sucre, constituent le chocolat.

Le cacaoyer est cultivé aujourd'hui par les Mexicains, les habitants du Pérou, du Chili, du Guatemala, de la république de l'Equateur, etc. On fait, au moyen de semis, de grandes plantations de ces arbres, qui donnent pour toute récolte la graine contenue dans leurs fruits. Pour obtenir cette graine, connue sous le nom de cacao, on abat les fruits avec des gaules, et l'on en extrait les graines que l'on expose au soleil pendant le jour, et que l'on met tous les soirs à l'abri dans les hangars. Sous l'influence de la chaleur solaire, il s'établit dans ces graines une sorte de fermentation, d'où résulte la couleur noire que l'on connaît au cacao. Quand leur dessiccation est suffisante, on expédie en Europe ces graines, dont le seul emploi est de servir à la fabrication du chocolat.

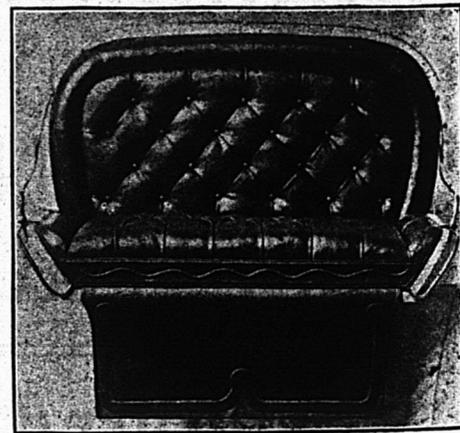
Pour fabriquer le chocolat, on commence par torréfier légèrement le cacao, à peu près comme on torréfie la graine de café, ce qui développe une huile aromatique. On fait ensuite passer la graine torréfiée entre des cylindres armés de clous, qui la débarrassent de ses enveloppes. Le cacao ainsi mondé est d'abord broyé dans des mortiers un peu chauds, afin d'opérer la liquéfaction de la matière grasse; on ajoute alors le sucre, avec un peu d'écorce de cannelle. On achève de broyer ce mélange dans un moulin à surface plane, composé d'un cylindre roulant sur une plate-forme chaude; des couteaux ramasseurs ramènent sans cesse la pâte sous la meule. Lorsque la division et le mélange sont presque achevés, on ajoute un peu de vanille, dont les gousses ont été préalablement broyées avec du sucre. Il

ne reste plus qu'à mettre le chocolat, encore chaud, dans des moules, où il durcit en se refroidissant.

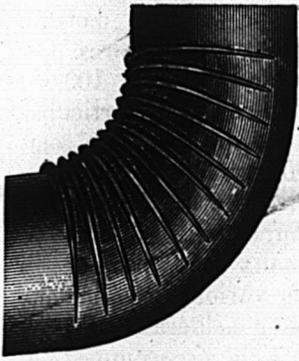
Le chocolat est un aliment très substantiel, car l'amande du cacao renferme, comme le froment, une matière azotée, une matière grasse très abondante qui a reçu le nom de beurre de cacao et une forte proportion de fécule. Aussi constitue-t-il un aliment essentiellement réparateur, en même temps qu'un condiment agréable.

E. T. Wright & Co.

On trouvera dans ce numéro une annonce de MM. E. T. Wright & Co., de Hamilton, Ontario, qui comptent au nombre des principaux manufacturiers du Canada. Leur manufacture est admirablement outillée pour la production d'une grande variété d'articles en métal tels qu'articles de ferblanterie unis, étampés, étamés et laqués, lanternes à air froid, cages d'oiseaux, pièges à souris et à mouches, tuyaux et coudes de poêles, etc. Ils expédient leurs produits dans toutes les parties du Canada, grâce à de nombreux voyageurs toujours sur la route et ils exportent également en Grande-Bretagne et en Australie. Cette année, ils ont considérablement agrandi leur déjà vaste établissement et ils ont également ouvert un entrepôt à Montréal où ils possèdent un stock bien assorti des produits qu'ils manufacturent. C'est avec plaisir qu'ils enverront leur catalogue illustré de plus de 200 pages à tout marchand qui désire se le procurer. M. J. H. Hanson est leur représentant à demeure à Montréal au No 422 de la rue St-Jacques.



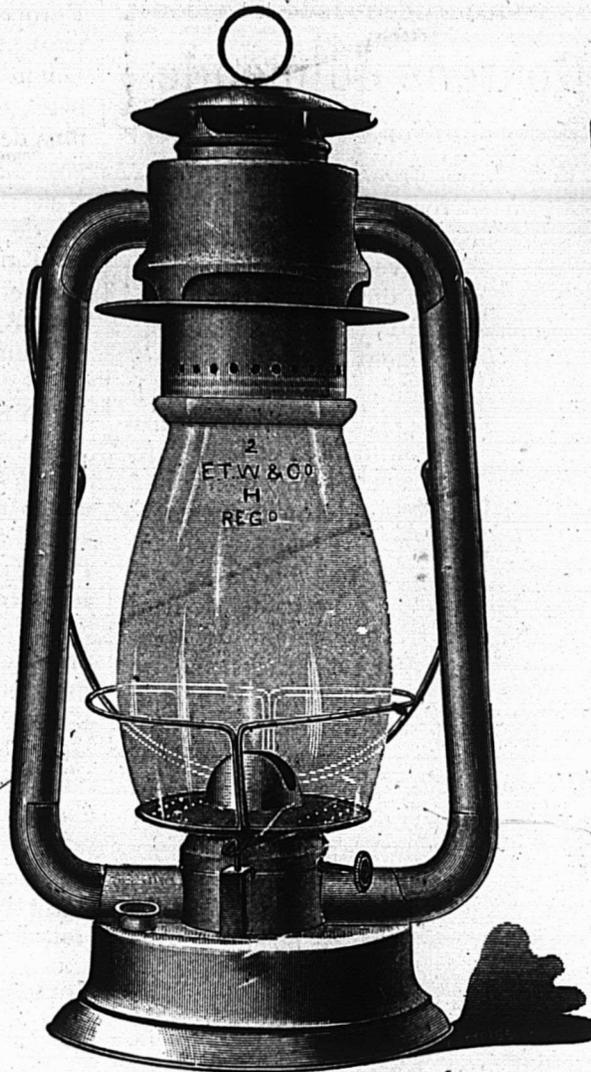
Nous désirons appeler l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de la Guelph Carriage Top & Hardware Co., à la page 715. Cette firme est celle dont la branche fait actuellement dans l'Ouest le plus gros chiffre d'affaires et le commerce des articles pour voitures dans la province de Québec recherche ses articles, car on a reconnu que ses produits donnaient la plus complète satisfaction. En plaçant les ordres pour tops de buggy, garnitures, sièges, caisses, wheel plates, etc., il serait bon d'insister pour obtenir les articles fabriqués par cette compagnie si on veut être sûr d'avoir une bonne valeur. Ses produits se trouvent chez les marchands de quincaillerie pour voitures—les plus importants et les plus recommandables de la province de Québec et si vous voulez des marchandises dignes de confiance demandez à vos fournisseurs celles de la fabrication de la Guelph Carriage Top & Hardware Co.



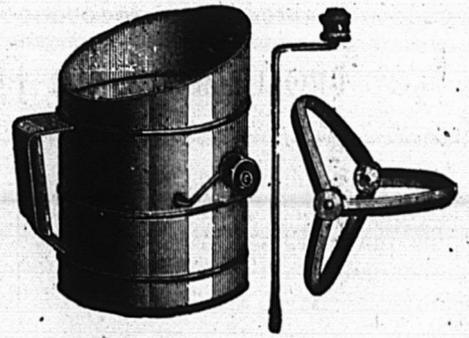
Seuls propriétaires du
COUDE PATENTÉ DE COOPER



Pièces détachées de
Ferblanc,
Ferblanterie Etampée,
Ferblanterie Rétamée,
Ferblanterie Vernie,
Fournitures de Fer-
blantiers.



Lanterne à ouverture nouvelle patentée.



Sas à Farine,
Pièges à Mouches,
Pièges à Souris,
Cages d'Oiseaux, ver-
nies et en cuivre,
Lanternes tubulaires.

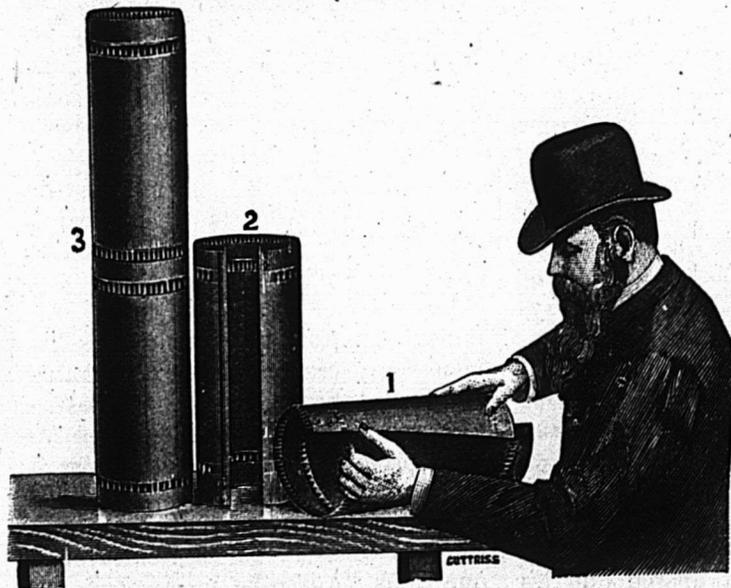


GARNITURES DE
CANISTRES A LAIT et de
CANISTRES A CREME.

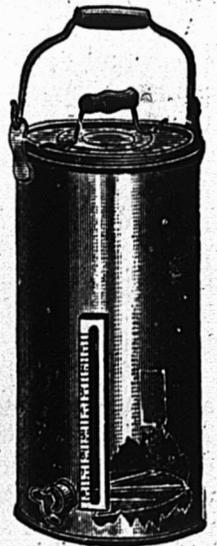


Entrepôt de Montréal :
422, RUE ST-PIERRE

J. H. HANSON,
Agent



Seuls propriétaires du Tuyaux de Poêle de Scheipe.



Crèmeuse

E. T. Wright & Co.

MANUFACTURIERS

HAMILTON, Canada

Les troupeaux de Moutons du monde

Bien que les étoffes de coton aient pris une importance extraordinaire depuis que les Etats-Unis fournissent en abondance la précieuse fibre, et bien que les usages de la soie se vulgarisent de plus en plus, on peut dire que la laine constitue encore la matière première de la plupart des tissus que nous employons dans la vie quotidienne, surtout pour le costume.

On comprend que, dans ces conditions, il doit s'en consommer des quantités énormes, et, sans vouloir nous livrer à des statistiques arides, nous pouvons donner à ce sujet deux ou trois chiffres bien caractéristiques.

Le monde entier à l'heure présente,—autant qu'on est en droit de dire le monde, quand on laisse de côté une foule de pays qui ne produisent que pour leur consommation et qui surtout ne tiennent pas état de leurs troupeaux et de la laine qu'ils en tirent,—le monde entier, disons-nous, produit chaque année plus d'un milliard de kilos de laine, et rien qu'en Europe la laine que l'on manufacture pour en faire des tissus de toute sorte représente une valeur de 5 milliards 600 millions de francs au moins. Nous n'avons guère besoin de rappeler, car on le sait généralement, que c'est l'Angleterre qui tient la tête, et de beaucoup, parmi les pays manufacturiers travaillant la laine; la France vient ensuite en bonne place, suivie d'assez près par la Belgique, et l'Allemagne commence à faire une concurrence des plus actives à ces deux pays (en même temps du reste, ce qui semblera étrange pour ceux qui ne suivent pas ces questions, que les pays scandinaves).

Mais d'où vient toute cette laine qui alimente les manufactures du monde? Autrefois on trouvait des troupeaux de moutons importants dans tous les pays européens, cet élevage étant un moyen d'utiliser sans grand-peine des terrains qu'on ne mettait pas en culture; puis on s'est aperçu que les terres pouvaient être employées avec plus de profit, que d'ailleurs le mouton est un dévastateur qui a la dent fort longue, comme on dit vulgairement, et qui ne se contente pas de dévorer les plantes mises à sa disposition, mais a une tendance déplorable à les arracher et à les détruire. En même temps, s'ouvraient à la colonisation et à ce qu'on nomme la civilisation les espaces immenses de la

République Argentine et de l'Australie, où se rencontrent des pâturages naturels aux proportions gigantesques et où souvent le manque d'eau et surtout le défaut d'habitants ne permettaient pas de se livrer aux cultures proprement dites. L'élevage devant être l'industrie tout indiquée de ces vastes régions. Et c'est ainsi que l'élevage du mouton et la production de la laine ont étrangement diminué en Europe, tandis qu'ils prenaient une importance prédominante dans les deux pays que nous venons de citer.

Actuellement, l'Australie fournit le quart de la production de laine du monde entier, et l'Argentine un sixième de ce même total. On voit donc que tous les autres pays réunis ne donnent pas beaucoup plus dans leur ensemble que ces deux seules contrées. Nous devons du reste noter que la grosse part appartient ici aux Etats-Unis et à la Russie; l'Angleterre est également un producteur assez considérable, parce qu'elle trouve toujours à utiliser ses laines, et il en est de même de la France.

Pour donner ce poids prodigieux de laine, on pense bien qu'il faut un nombre fabuleux de moutons, et le fait est que l'Australie en possède 110 millions, l'Argentine 75 millions, les Etats-Unis quelque chose comme 38, la Russie 44. Les autres chiffres sembleront bien modestes, puisque pour la France, par exemple, le troupeau national n'est que de 21 millions de têtes, ce qui est énorme il est vrai à côté des 300,000 seulement que l'on trouve en Suisse.

Cette armée formidable de 110 millions de moutons qui peuplent les immenses espaces incultes de l'Australie, fait la fortune de ce pays, mais surtout celle de la Nouvelle-Galles du Sud, qui est essentiellement propre à cet élevage, alors que dans la colonie de Victoria une bonne partie du territoire est consacrée à l'agriculture, et que dans l'Australie méridionale on se livre couramment à la culture des céréales. Dans la Nouvelle-Galles, l'élevage du mouton occupe directement plus de 14,000 personnes, mais ce chiffre relativement très faible s'explique parce que les troupeaux s'élevaient en réalité à peu près tout seuls, et qu'il suffit de peu de gens pour les garder. Ces troupeaux dépassent souvent en nombre de têtes tout ce que nous pouvons imaginer en

Europe, puisqu'on compte dans le pays plus de 1,000 propriétaires possédant chacun de 10,000 à 100,000 bêtes, et qu'il y en a en particulier plus de 70 qui ont un troupeau composé de 100,000 animaux *au moins*. Nous devons dire, du reste, que l'effectif de ces troupeaux et le nombre total des animaux que possède la Nouvelle-Galles, varient parfois dans des proportions considérables, parce qu'il suffit d'une sécheresse comme celle qui s'est produite en 1897, pour amener la mort de 8 millions de moutons.

C'est d'ailleurs à peu près le seul fléau que les éleveurs aient à redouter, et contre lequel on songe à lutter en ayant recours à des puits artésiens. Pour l'instant, on se contente de laisser vivre et se multiplier les moutons dans les pâturages, que l'on entoure presque toujours maintenant de clôtures métalliques en fil de fer qui enserrment des étendues prodigieuses: si bien que, pour administrer et entretenir une station de moutons, il suffit d'un directeur, d'un surveillant, d'un teneur de livres, enfin de quelques gardiens qui se promènent le long des clôtures pour s'assurer de leur bon état, et d'un petit nombre de manœuvres employés aux divers ouvrages courants. Quant à la tonte, elle est faite chaque saison par des tondeurs qui ont ce métier spécial et qui voyagent d'un bout à l'autre de la province pour l'exercer dans les diverses et innombrables stations où l'on a besoin de leurs services.

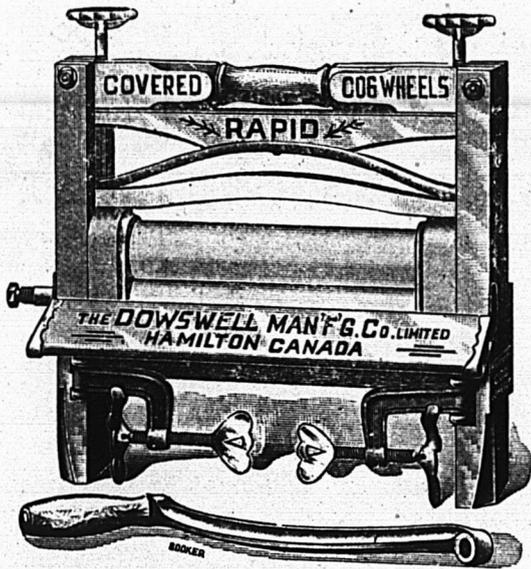
Et quand les toisons ont été triées et assorties, elles sont mises en balles énormes, puis s'en vont sur de grands chariots trainés par des chevaux ou des bœufs, au milieu de lenteurs et de difficultés de toutes sortes, jusqu'au port d'embarquement, où les balles seront chargées sur les navires qui les emmèneront vers les manufactures du Vieux Monde.

DANIEL BELLET.

La Preston Manufacturing Co., Limited, et la Mineral Springs Co., de Preston, ne forment plus maintenant qu'une seule et même compagnie et, depuis qu'elles se sont réunies, le succès de leur entreprise n'a fait que s'affirmer davantage.

Leur nouvelle construction et la nouvelle machinerie qu'elles y ont installée, leur ont procuré de nouvelles et grandes facilités de production dont bénéficie leur clientèle.

Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce d'autre part de la Preston Furniture Co., Limited. Les meubles que produit cette compagnie sont d'un beau dessin; elle n'emploie que de bons matériaux et des ouvriers habiles, et ses prix permettent aux marchands de meubles de réaliser de beaux bénéfices. La Preston Furniture Co. enverra sur demande des illustrations des meubles qu'elle fabrique.



Cordeuses à Linge

New Century

GARANTIE

Supports à Billes d'Acier

Rouleaux d'une qualité spéciale,
Ou en fer garantis, de un à cinq ans.
Ressorts d'Acier Trempé.
Roues Dentées Couvertes.
Les Attaches mobiles "SURE GRIP,"
pour cuvettes en tôle galvanisée, en bois ou en pulpe.

Fabriquées en deux grandeurs : Rouleaux 10 x 1½ pouces.
11 x 1½ "

ENGRENAGES COUVERTS

Ne permettant pas à l'eau de venir en contact avec les supports ;
Ecarte tout danger d'accidents pour les enfants ;
Augmente la durée des rouleaux ;
Ni l'huile, ni la graisse ne peuvent les atteindre ;
Offrent une plus grande surface pour le tordage ;
Les supports sont à découvert—faciles à lubrifier ;
Exige des ressorts plus longs, donnant une plus grande élasticité ;
Simplifie l'entretien de la machine.

**The Dowsell
Manufacturing Co.**

LIMITED

Hamilton, Canada

AGENTS POUR L'EST :

W. L. HALDIMAND & SON, - MONTREAL.



Nous avons un fort stock
et bien assorti de

Thés et Cafés

Nos Thés Japons de la nouvelle saison présentent une valeur spéciale. Vous économiserez du temps, du trouble et de l'argent en nous envoyant une carte-postale pour demander nos échantillons.

The Ozo Co.,
Limited.

Montréal.

L'HERBE DE CHINE

ROUTINE ET PROGRÈS DANS LA CULTURE DU THÉ

Suivre la feuille de thé depuis le moment où on la cueille sur l'arbuste jusqu'à celui où elle sert à confectionner le breuvage dont ont fait dans certaines parties du monde une si énorme consommation, c'est évoquer une série d'images pittoresques et amusantes. Mais cette curieuse revue devient une étude instructive si l'on compare les résultats obtenus en traitant la même plante d'après des procédés qui remontent à une lointaine antiquité ou d'après les procédés les plus modernes. C'est une antithèse saisissante qui oppose la routine au progrès et montre ce que l'on peut attendre des nouvelles méthodes agricoles, industrielles et commerciales pour l'accroissement du bien-être de tous.

A l'heure où le jour baisse, où s'allument les lampes, dans le salon paré pour la réception, se répand, avec un parfum léger, la vapeur odorante du thé. La maîtresse de maison offre au nouvel arrivant la tasse de thé, "qui ne se refuse pas." La tasse de thé que nous prenons alors n'est pas d'habitude la première de la journée et ne sera probablement pas la dernière. Pour le déjeuner du matin, le thé compte autant de partisans que le café ou le chocolat; la théière fume à la table de famille et au buffet des réunions mondaines, au lunch qui suit la cérémonie d'un mariage, au souper par où le bal se termine; nous sentons-nous "mal en train," éprouvons-nous un peu de lassitude, de migraine ou de vague à l'âme, vite une tasse de thé. C'est le remède toujours efficace, le breuvage sans pareil pour donner aux nerfs une excitation momentanée et inoffensive. Comment se passerait-on de thé? Comment a-t-on pu s'en passer?

Le fait est qu'on s'en est passé très longtemps, puisque l'importation dans nos climats en est toute récente. Elle ne remonte pas plus loin que le milieu du XVII^e siècle. Vers 1640, des navigateurs hollandais rapportèrent de Macao les premiers échantillons de thé. La Chine apparaissait alors comme une terre étrange et fabuleuse: la légende qui se forma autour de "l'herbe de Chine" ne contribua pas médiocrement à mettre à la mode le breuvage aux propriétés merveilleuses.

S'il était nouveau en Europe, l'usage du thé remontait en Chine à la plus lointaine antiquité et, depuis un temps immémorial, il y remplaçait l'usage du vin. De vieux livres chinois, qui datent de plus de six cents ans avant notre ère, fixaient déjà les règles d'après lesquelles l'arbre à thé

doit être cultivé et ses feuilles préparées.

Le croirait-on? les prescriptions édictées par les vénérables Chin-Nong et Tsang-ki, auteurs de ces livres, n'ont jamais été enfreintes. Aujourd'hui encore, l'agriculteur chinois, pour cultiver son champ de thé, se sert des mêmes outils, observe les mêmes pratiques que son ancêtre, contemporain de Confucius, avait lui-même apprises d'ancêtres lointains. Frappant exemple de la toute-puissance aveugle de la tradition dans ce pays de Chine aux usages immuables!

AU PAYS DE LA ROUTINE.—FOURMILLIÈRE HUMAINE ET ARBUSTES NAINS

C'est dans la Chine méridionale que le thé est cultivé. Aux environs de Pékin, en Mandchourie, et en général dans la Chine du nord, l'hiver est trop rigoureux et la neige qui pendant plusieurs mois recouvre le sol tuerait l'arbuste. Au contraire, le climat plus tempéré des provinces du Kouang-Si, du Koung-Toung, voisines de notre Tonkin, du Fo-Kien et de la riche vallée du Yang-Tse-Kiang, conviennent admirablement au thé.

Sur le flanc des collines dominant les rivières on aperçoit une multitude de petites touffes disposées en files rectilignes et dont le vert assez vif tranche sur la couleur rougeâtre de la terre; ce sont des arbustes à thé. Leur hauteur dépasse rarement un mètre. Dans ces plantations, dont la tache verte s'aperçoit jusqu'aux dernières limites de l'horizon, il règne du matin au soir une activité prodigieuse. Dès l'aube, les paysans chinois, pieds nus, vêtus de guenilles sordides, la tête enveloppée d'un mouchoir de couleur, circulent entre les rangées de théiers. Affairés, ils vont, viennent, bêchent, sarclent, trotinant de leur pas menu,

semblables à de laborieuses fourmis, sans jamais échanger une seule parole. Sous l'ardent soleil, on les voit courbés vers le sol, leur figure jaune aux pommettes saillantes inclinées près d'un théier, occupés à émonder l'arbuste. Quelques-uns d'entre eux vont à la rivière chercher l'eau nécessaire à l'arrosage; ils descendent en courant la pente du coteau, s'arrêtent sur le rivage vaseux où jouent des enfants aux cheveux embroussaillés, et plongent dans l'eau bourbeuse leurs deux seaux accrochés aux extrémités d'un bâton qu'ils appuient sur leur épaule. Puis, toujours rapides, ils remontent, le corps plié sous le poids de leur charge. D'une extraordinaire résistance à la fatigue, dans la même journée ils accompliront deux cents fois peut être ce dur trajet, et c'est à peine si, vers midi, ils iront prendre quelques instants de repos dans une vieille mesure d'aspect sale qui se dresse à mi-côte avec ses murs au crépissage primitif, tout sillonnés de crevasses, et son toit de tuiles aux coins relevés, marbrés de plaques de mousse.

Dès que l'hiver touche à sa fin, les champs de thé commencent à s'animer. A peine les premiers souffles du vent du Sud se font-ils sentir qu'on nettoie la plantation de toutes les mauvaises herbes qui y ont poussé. Bientôt le précoce printemps de la Chine méridionale arrive; au début de février le théier commence à bourgeonner; puis, au sommet des branches, de petites écailles d'un vert tendre apparaissent qui ne tardent pas à devenir des feuilles. Ces premières feuilles sont molles et duvetées, légèrement visqueuses; dès qu'elles ont atteint un centimètre de long, on procède à une première cueillette.

Cette récolte donne le thé le plus estimé pour la délicatesse de son parfum; aussi est-elle entourée de soins

Ustensiles.....



Emaillés, Unis

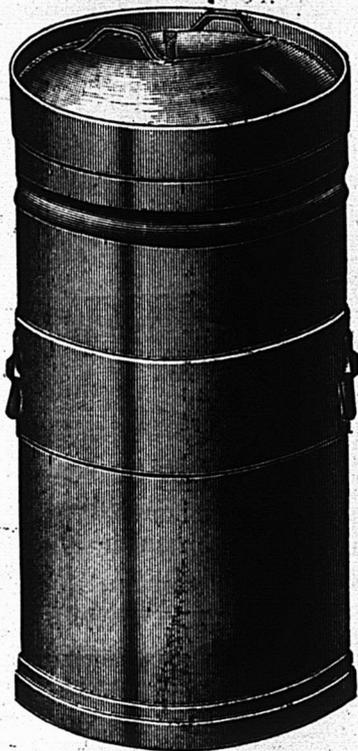


et

Décorés Fantaisie

Nos Marques : —————

- "CRESCENT"
- "COLONIAL"
- "WHITE"
- "BLUE & WHITE"
- "WHITE & STAR" Décorée.

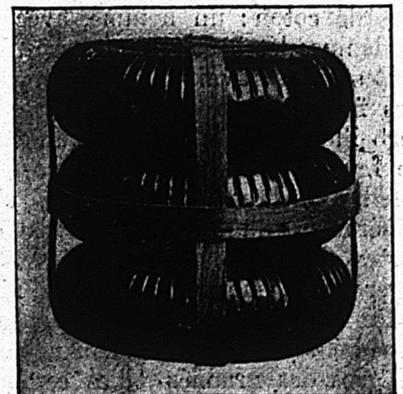


Articles en Ferblanc,
 Ustensiles de Métal en Feuilles,
 Marchandises en Cuivre, Etc.

NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR
 DE VOUS COTER NOS PRIX.

The **Thos. Davidson Mfg. Co.**

MONTREAL. Limited



extraordinaires. Songez en effet que son produit est exclusivement réservé pour la consommation de l'Empereur, de sa famille et des hauts mandarins ! Les indigènes chargés de la récolte doivent, pendant les trois semaines qui précèdent, s'abstenir de manger du poisson et certaines viandes réputées impures. Tant que durent les travaux, ils sont obligés de se laver deux ou trois fois par jour ; de plus, on ne leur permet pas de toucher les feuilles avec les mains nues ; ils doivent les avoir gantées. Toute infraction à ces prescriptions serait considérée comme une grave offense à Sa Majesté sacrée "le Fils du Ciel" et punie de mort. Quand la provision est terminée, on la met dans des vases de porcelaine et le tout est porté à la Cour sous la garde d'une troupe de soldats.

Deux mois plus tard, les théiers sont de nouveau couverts de feuilles. Seconde cueillette. Une troisième, enfin, a lieu en juin : cette dernière, qui donne des feuilles épaisses et fibreuses, ne fournit qu'un thé de qualité inférieure.

DES PROCÉDÉS DE TRAVAIL DATANT DE TRENTE SIÈCLES

L'ouvrier chinois fait la cueillette des feuilles en les détachant une à une ; pourtant il peut en cueillir ainsi jusqu'à 7 kilogrammes en un jour. Chaque arbuste produit par an de 1 kilogramme 500 à 2 kilogrammes de feuilles.

Il faut maintenant faire subir aux feuilles de thé une préparation assez compliquée, et cela par les moyens les plus primitifs. On commence par les exposer au soleil sur des plateaux de bambou ; on les voit alors peu à peu brunir et se raccornir. Puis il s'agit d'en extraire certains produits huileux qui communiqueraient au thé un goût âcre. Dans plusieurs provinces, ce travail se fait à la main ; les ouvriers saisissent les feuilles une à une et les écrasent entre leurs doigts. Ailleurs, les feuilles sont mises dans de petits sacs de coton : un homme, avec ses pieds nus, pétrit et roule les sacs.

Reste le travail de fermentation. Les feuilles sont entassées dans des corbeilles qu'on recouvre d'un tapis de feutre et le tout est exposé au soleil. Quelques jours après, c'est l'opération du grillage : dans des sortes de poêlons, les feuilles sont légèrement soumises à l'action du feu.

De la plantation, le thé est ensuite expédié dans des sacs aux marchands en gros des grandes villes commerciales, Canton, Changhaï ou Macao.

Le transport le plus souvent se fait par eau, dans des jonques chinoises manœuvrées à la perche et qui descendent lentement le cours des fleuves.

EN PLEIN EXOTISME.—TABLEAUX D'INTÉRIEUR

Rien n'est plus pittoresque qu'une rue d'une cité marchande en Chine ; ruelle plutôt que rue, où se pressent et se serrent les boutiques minuscules. Ici, c'est un marchand de boîtes laquées ; à côté, une échoppe où l'acheteur peut choisir les magnifiques soies brochées d'Extrême-Orient ; plus loin, un orfèvre, couché sur son établi, travaille devant sa porte. De grandes enseignes couvertes de signes traversent la ruelle et se balancent au-dessus de la tête des promeneurs. Mais l'endroit le plus animé de la rue, c'est la maison du thé. A la porte, des coolies assis sur des caisses trient les feuilles de thé qui viennent d'arriver de la plantation, et esquissent en nous apercevant une grimace qui est un sourire. Pénétrons dans la boutique. Un demi-jour règne dans la pièce où nous entrons ; au fond, derrière un comptoir élevé, cinq ou six scribes en veste jaune juchés sur de hauts tabourets noircissent de longues bandes de papier de riz qui se déroulent interminablement ; armés de leurs pinceaux, avec des gestes vifs et saccadés, ils tracent des centaines de petits signes qui indiquent les quantités de thé vendues et achetées. Derrière eux, des peintures murales, où dominant le vert et le jaune vif, représentent des scènes empruntées à la culture du thé. Nous sommes ici dans la salle de vente ; contre les murs, les boîtes de thé, ornées de peintures dorées, s'alignent sur les supports de bambou ; des coolies, chaussés d'épaisses bottines feutrées, parcourent sans bruit la boutique et grimpent comme des singes sur de légères échelles pour atteindre les boîtes.

A côté s'ouvre une seconde pièce, la salle de dégustation, toute remplie de bocalux contenant les échantillons de thé ; c'est là l'endroit réservé aux clients de marque. Appuyé contre une colonne laquée de rouge où un fantastique serpent de mer déroule ses anneaux, un des habitués de la maison, d'un air absorbé, fume l'opium dans sa longue pipe de bambou tout en échangeant avec le marchand de courts propos sur les événements du jour. Le marchand justement vient de recevoir une nouvelle cargaison ; avec force prévenances pour l'acheteur, avec une volubilité de paroles vraiment intarissable, il vante les

qualités de ce thé. Tout en discutant, il jette dans une tasse de porcelaine une pincée de feuilles, puis y verse de l'eau bouillante et offre le thé nouveau à son client, qui déguste avec lenteur l'infusion savoureuse.

Une cour à moitié recouverte d'un toit en paille de riz fait suite à la boutique. C'est un encombrement de caisses, de corbeilles, de paniers, de sacs jetés pêle-mêle. Au milieu de ce désordre, une vingtaine de coolies travaillent avec une activité fébrile, clouant des caisses à grands coups de marteau et les scellant de bandes de papier couvertes de signes d'écriture. Ces deux ouvriers que nous apercevons revêtus seulement d'un pantalon de toile et suspendus par les bras à une barre de bois foulent avec leurs pieds nus une sorte de boule : c'est de cette bizarre façon qu'ils tassent dans les sacs le thé de qualité inférieure.

Plus loin se dresse une gigantesque balance soutenue par trois poteaux de bois fichés en terre ; on y pèse le thé destiné à l'exportation. Un agent de la maison de commerce européenne surveille le pesage, et cette surveillance n'est pas superflue, car le marchand chinois n'est pas toujours d'une scrupuleuse honnêteté.

Quand le prix d'achat, après de longs marchandages, aura été fixé, on portera caisses et ballots au quai d'embarquement ; puis en route pour l'Europe ! Chaque année, il part ainsi des ports chinois 275 millions de kilogrammes de thé représentant une valeur de 740 millions de francs.

MODERNES PROCÉDÉS DE CULTURE.—CEYLAN, L'ILE DU THÉ.

Tandis que les Chinois continuent — sous peine de mort — à suivre des errements tant de fois séculaires, c'est un contraste saisissant de voir, en d'autres contrées, appliquer à la culture et à l'exploitation du thé les procédés les plus modernes ; véritable symbole du progrès en face de l'image de la routine.

A Ceylan, où le thé a trouvé un sol et un climat très favorables, l'installation, l'outillage, la vente, tout se fait d'après les procédés les plus modernes. C'est à l'aide de machines à vapeur, dans de grands halls de fer éclairés à la lumière électrique, qu'on travaille le thé de Ceylan. Le voyageur qui pénètre dans ces usines se croirait dans une raffinerie du nord de la France plutôt que dans une île d'Orient. Tout s'y accomplit avec une vitesse vertigineuse, grâce à l'emploi de la force mécanique, et les manipulations que subit le thé deman-

La
Première
sur les
Rangs.

BERLIN BRUSH CO.

WATERLOO, Ont.

Manufacturiers de Hautes Qualités de

Balais et Balais à Main

Nos Balais sont fabriqués par des Ouvriers de
l'Union et portent l'Etiquette Bleue.

THE ONTARIO WHEEL CO.

GANANOQUE, Ontario

LIMITED

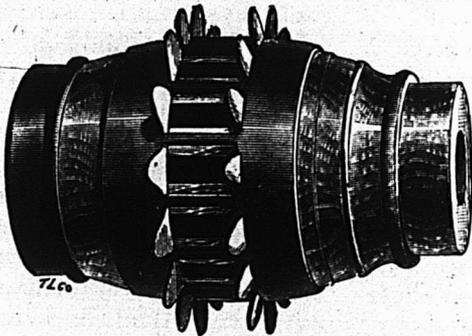
Manufacturiers de

Roues de Voitures

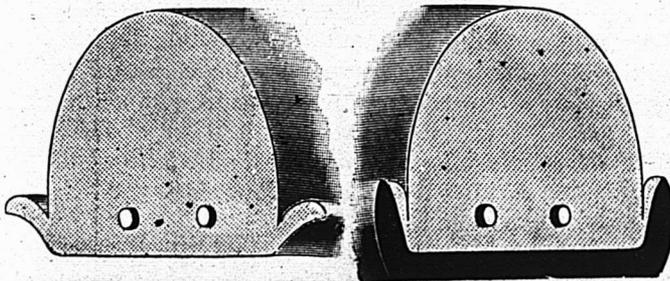
SARVEN PATENT,
SHELL BAND,
LOCK & JEWEL,

AUSSI:

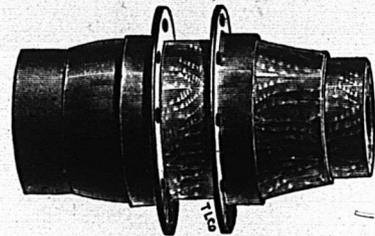
Roues à Bandages de Caoutchouc Solide



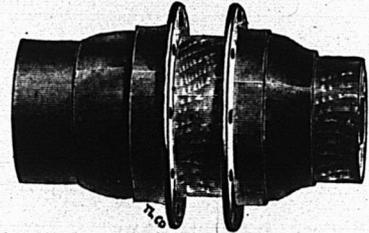
Roue Lock & Jewel



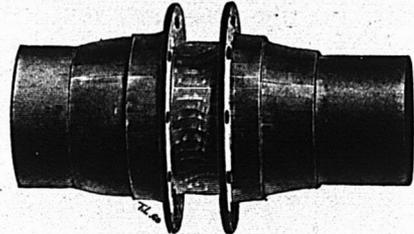
Cette vignette représente le bandage solide en caoutchouc Goodyear. Nous n'en employons pas d'autre, c'est le meilleur.



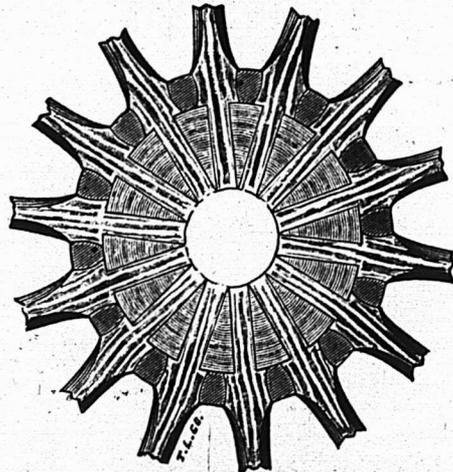
Brevet Sarven avec Collet No 4



Brevet Sarven avec Collet No 6



Brevet Sarven avec Collet No 8



Cette vignette représente une coupe en travers du moyeu Lock & Jewel montrant la position des jantes dans le moyeu.

Nous garantissons tout notre ouvrage et nous sommes convaincus que c'est ce qu'il y a de mieux sur le marché.

Demandez nos Catalogues et Listes de Prix.

The ONTARIO WHEEL CO., GANANOQUE, Ont.

dent vingt fois moins de temps qu'en Chine.

Il a quelques années seulement que Ceylan est devenue ce qu'elle est aujourd'hui, l'île du thé. Les progrès de la culture y ont été extraordinairement rapides. En 1870, on comptait à peine 200 hectares consacrés au thé; dès 1885, il y en eut plus de 50,000; enfin, en 1898, le chiffre était de 180,000 hectares. Le thé est maintenant la principale richesse du pays: la récolte annuelle ne vaut pas moins de 3 millions de livres sterling, soit 75 millions de francs, et l'exportation atteint 58 millions de kilogrammes.

Dans le merveilleux climat de cette île enchantée, la fécondité du sol est en effet si grande, que la cueillette se fait tous les huit jours; ce court espace de temps suffit pour que les feuilles repoussent!

Donc, tous les huit jours, au lever du soleil, un coup de cloche appelle les coolies à la cueillette; ceux-ci sont pour la plupart originaires de l'Inde. La troupe bigarrée, qui comprend les hommes, des femmes et des enfants, envahit la plantation. Les hommes sont vêtus de légères cotonnades blanches; leur tête est coiffée de l'épais turban hindou; les femmes ont un voile rouge ou vert flottant sur leurs épaules. Tous portent sur le dos un grand panier cylindrique dans lequel ils déposeront les feuilles de thé. C'est bientôt, sur une étendue de plusieurs hectares, un fourmillement de corps bruns et de tuniques blanches s'agitant dans la lumière aveuglante que verse un ciel d'un bleu sans nuage.

A une extrémité de la plantation, au bord d'une route bordée de palmiers, se dressent plusieurs vastes hangars à la charpente métallique, aux parois vitrées, hérissés de cheminées. C'est l'usine à thé.

Car c'est à l'usine maintenant que nous allons voir sécher, remuer, triturer le thé. Dans un premier hall, spacieux, bien éclairé, largement aéré, les feuilles sont étalées sur des claies superposées; si le temps est favorable, l'opération est terminée au bout de vingt heures.

Quand on retire les feuilles du séchoir, elles sont devenues molles et flasques, offrant au toucher la sensation du velours; elles ont notablement perdu de leur poids; ainsi la récolte quotidienne d'un coolie, soit 7 kilogrammes, ne pèse plus que 1 kil. 300.

Voyez maintenant tourner ces roues, entendez grincer ces courroies. Nous sommes dans l'atelier de roulage des feuilles. Voici une machine qui res-

semble à une presse d'imprimerie. Un coolie, par une sorte d'entonnoir, répand des feuilles de thé qui tombent sur une plaque de bois; là, elles sont pressées par une seconde plaque qui les roule par un mouvement perpétuel de droite à gauche et de gauche à droite. Puis, elles s'échappent par une ouverture inférieure, et tombent dans un chariot qu'un autre coolie emporte et pousse en courant...

Pénétrons maintenant dans une immense galerie où règne une chaleur étouffante, où des indigènes au corps ruisselant de sueur, travaillent, vêtus seulement d'un pagne; on se croirait dans la chaufferie d'un navire. C'est là qu'on procède au grillage. Dans des fours de tôle appelés *siroccos*, les coolies enferment les feuilles étendues sur des plateaux; puis, quelques minutes après, les en sortent brunes et cassantes. Désormais, elles ont acquis leur arôme et peuvent servir à la consommation.

Contenu dans des caisses de bois doublées de plomb et hermétiquement closes, le thé sera chargé à destination de Colombo sur les pittoresques chariots de Ceylan. Imaginez une sorte de hutte roulante au toit de feuilles et de branchages reposant sur deux roues grossières, et placez entre les brancards une paire de bœufs aux longues cornes, avec un gros madrier qui réunit les deux têtes des animaux, vous aurez le chariot cinghalais. Un Cinghalais armé d'une tige de bambou pique les bœufs, et le véhicule s'ébranle lourdement, tandis que le conducteur, pour stimuler son attelage, pousse de longs cris gutturaux.

LE THÉ ET LA MODE.—LES PLUS GRANDS BUVEURS DE THÉ DU MONDE.

C'est comme médicament que le thé fut d'abord introduit en France. On le disait capable de guérir vingt-deux maladies, et l'on citait de lui des effets merveilleux. Mme de Sévigné raconte dans ses lettres que le Landgrave de Hesse-Cassel, qui en avait pris quarante tasses par jour, s'était rapidement rétabli. "Il était mourant, dit-elle, cela le ressuscita à vue d'œil.

Dès le temps de la Régence, on s'est familiarisé avec l'usage du thé, et, au milieu du XVIIIe siècle, on en consommait chaque année 2,600,000 livres. Toutefois, la grande mode n'en commença réellement qu'à la Restauration, lorsque les émigrés l'eurent rapporté d'Angleterre en France.

Les Anglais, en effet, ont toujours été de grands buveurs du thé, car ils ont à combattre les effets d'un climat

brumeux et triste. Le thé figure sur leur table à tous les repas et presque à toute heure du jour.

Mais, quelque amateurs de thé qu'ils soient, les Anglais n'atteignent pas à l'effroyable consommation qu'en font les Russes: 250 millions de kilogrammes par an. Pour un Russe, boire cinquante tasses de thé en une seule journée n'a rien d'extraordinaire. Dans les plus humbles familles, comme dans les plus riches, l'eau pour le thé ne cesse de bouillir dans le *samovar*, sorte de vaste théière ventrue en cuivre ou en argent, suivant les fortunes, et chacun y puise à tout moment.

Au coin des rues, au milieu de la neige, voyez-vous ce vieux moujik, dont l'attirail évoque dans notre esprit le souvenir de notre marchand de marrons? C'est un marchand de thé en plein vent; pour quelques kopeks, il donne à boire une tasse de thé aux pauvres gens. Dans un magasin, le premier objet que vous apercevez est le samovar fumant. Le marchand se précipite vers vous, et avant de vous avoir demandé ce que vous désirez acheter, vous offre une tasse de thé. "Quand c'est un confrère qui se présente, écrit M. Victor Tissot, le maître de la boutique l'invite à venir prendre le thé au *traktir*, établissement analogue à nos cafés. Là, on lui sert autant de "paires de théières" qu'il veut. Une "paire de théières" se compose d'une théière de thé, d'une théière d'eau chaude et de deux morceaux de sucre. Un morceau de sucre suffit à un marchand pour prendre dix à quinze tasses de thé. Il place son sucre au coin de sa bouche, et le liquide passe en l'effleurant. Le marchand vide cinq ou six théières tout en causant; la sueur coule à grosses gouttes de sa figure; il s'essuie avec son mouchoir à carreaux et ne continue pas moins de boire la brûlante liqueur jusqu'à ce qu'il ait conclu son marché."

Déjà énorme dans le monde, la consommation du thé ne cessera d'aller en augmentant. C'est un tonique recommandé par les médecins, un "aliment d'épargne"; il agit comme un régulateur de la nutrition et veille à ce qu'aucune des substances que nous nous assimilons ne soit gaspillée. Fatigués par la prodigieuse activité de la vie moderne, nos organismes auront de plus en plus besoin de la bienfaisante action du thé; et, grâce aux procédés modernes d'exploitation et à l'abaissement du prix, ce qui avait été jadis un breuvage de luxe tendra à devenir une denrée de consommation courante.

Gomme
 à
Macher

BRITTEN'S
RED JACKET

Un article de Grande Vente.

Donne de Gros Profits.

Vendue par toutes les Meilleures Maisons de Gros.

Si un cas de substitution, par une maison de gros indigne de confiance, d'une autre ligne à celle de la

"BRITTEN'S RED JACKET"

Etait signalé à **The American Chicle Co., à Toronto**, elle prendrait immédiatement des procédures légales pour protéger la marque de commerce de la

Gomme à Macher

"Britten's Red Jacket"

Maison fondée en 1870

LAPORTE, MARTIN & C^{IE}

***** EPICIERS EN GROS *****

Importateurs d'Épiceries, Thés, Vins et Liqueurs

AGENTS AU CANADA POUR :

PH. RICHARD,	St-Jean d'Angely,	COGNACS
MITCHELL & CO.,	Glasgow.	SCOTCH WHISKEY
MITCHELL BROS. CO.	Belfast,	IRISH WHISKEY
V ^{ve} AMIOT,	Saumur,	VINS MOUSSEUX
SOCIÉTÉ CHAMPENOISE,	Reims	VINS CHAMPAGNE
BLANDY FRÈRES,	Madeira,	Vins Madères et Malagas
SIR THOS. J. LIPTON,	Londres et Ceylan,	THÉS CEYLAN

Propriétaires de la Marque de Commerce enregistrée

" VICTORIA "

pour les Poudres à Pâte, Conserves, Thés, Cigares, Etc.

Facilité extraordinaire pour livraison rapide.
Cotations et échantillons sur demande.

***** ADRESSE : *****

70 à 78, rue Saint - Pierre
MONTREAL

Toujours desireux de Plaire à notre Clientele

Nous venons d'acheter un lot considerable de

Mélasse des Iles des Indes Occidentales

Cette Mélasse quoique ne venant pas des Iles Barbades proprement dite, est de qualité pouvant rivaliser avec celle des Barbades.

Le prix en est beaucoup plus bas et nous serions bien aise que le commerce en fasse l'essai.

Nous venons d'accepter l'agence de Messrs Blandy & Frères, de Madeira, Espagne.

Cette maison est une des plus importantes et des mieux connues.

Nous recevrons dans quelques jours de cette maison une consignation importante de

Vins Malagas et Maderes

En Bouteilles et Fûtailles.

Les prix de ces vins seront faciles et quant à la qualité, il est inutile d'insister, cette maison étant assez connue pour assurer la meilleure valeur pour le prix.

Ecrivez ou téléphonez. Aucun trouble n'est épargné pour donner les prix et échantillons.

LAPORTE, MARTIN & CIE

Epiciers en Gros,

Montreal.

Usages du Cognac

L'EAU-DE-VIE de Cognac était employée pour la fabrication des liqueurs avant que l'industrie eût perfectionné la rectification de l'alcool. L'esprit de Montpellier et l'eau-de-vie étaient seuls à la disposition des liquoristes.

Pour les liqueurs distillées, l'esprit de vin était préféré ; mais, pour les liqueurs par, macération l'eau-de-vie suffisait, ainsi que pour les conserves de fruits.

L'eau-de-vie de Cognac sert à la fabrication du vin de Champagne sous forme d'esprit. Plusieurs maisons françaises ont la spécialité de la distillation du cognac pour en faire un esprit marquant 85° environ.

Les appareils employés pour la fabrication de l'esprit de cognac sont les mêmes que pour la distillation du vin et du brouilli.

Le cognac est-il un médicament ? Ceux qui en consomment tous les jours diront que c'est un remède agréable.

Comme le sucre, qui jadis ne se trouvait que chez les apothicaires, le cognac a été vendu comme remède par les pharmaciens.

Aujourd'hui encore, les méthodes de traitement par les boissons alcooliques sont en usage, et certains médecins en font grand cas.

L'alcool est un stimulant diffusible des plus efficaces ; on l'emploie, après l'avoir convenablement étendu, dans la période de collapsus de plusieurs maladies, surtout du choléra asiatique, des fièvres intermittentes. On a vanté les alcooliques dans la pneumonie, la coqueluche, la phthisie.

A l'extérieur, l'alcool est un puissant et utile modificateur. Les alcooliques rendent de grands services dans le pansement des plaies.

Bouchardat, en parlant ainsi de l'alcool convenablement étendu, était de l'avis du chimiste, dont parle Michel Peter : l'eau-de-vie est un simple mélange d'alcool et d'eau. Eh bien ! non, l'eau-de-vie n'est pas cela, et l'estomac protestera toujours contre cette définition.

Le cognac doit être substitué à l'alcool dans la thérapeutique ; car non seulement il agit comme ce dernier, mais encore comme liqueur dont l'arôme et le bouquet ont des propriétés spéciales.

Michel Peter dit que l'effet physiologique de l'alcool diffère non

seulement suivant la dose, l'accoutumance ou l'âge du sujet, mais aussi suivant la *qualité* du breuvage.

Un médecin de Cognac, le Dr Jannet, ancien médecin de la marine, a fait, depuis une quinzaine d'années, de sérieuses observations sur l'emploi du cognac dans la clinique chirurgicale pour remplacer l'acide phénique. Toutes les expériences du Dr Jannet ont été publiées.

M. Jannet a employé l'eau-de-vie de grande Champagne dans le traitement de la pneumonie, où elle lui a réussi de telle façon qu'il n'hésite pas à l'appeler le spécifique de cette maladie.

Le Dr Jannet, bien avant les travaux de M. Ordonnaud sur la constitution du cognac, a trouvé qu'en sus des propriétés antiputrides de l'alcool, l'eau-de-vie de Champagne avait le pouvoir cicatrisant de l'iodoforme.

Or nous savons que la térébenthine fait la base des onguents employés pour la cicatrisation des plaies. La présence du térébène dans la vieille eau-de-vie de cognac explique d'une façon satisfaisante sa propriété cicatrisante.

Nous arrêterons là cette étude des propriétés médicales de l'eau-de-vie de cognac. Pour de plus amples renseignements, on consultera les travaux du Dr Jannet ; mais il est intéressant de voir que les propriétés physiologiques découvertes par M. Jannet reçoivent une confirmation par les travaux de M. Ordonnaud sur le vieillissement de l'eau-de-vie.

Aujourd'hui, l'eau-de-vie vieille se consomme en nature dans toutes les parties du monde ; on la boit pure par petit verre après le repas, surtout après le café. Certaines personnes la mélangent à ce dernier ; c'est ce qu'elles appellent faire un *gloria*.

Beaucoup de dames boivent du cognac lorsqu'il est très vieux et affaibli, soit pur, soit mélangé à du sucre imbibé d'eau.

Le *punch au cognac* est préféré par certains amateurs au *punch au rhum*.

Le *grog au cognac* est entré dans les habitudes de bien des consommateurs.

Enfin, dans l'été, un verre d'eau fraîche, sucrée légèrement et addi-

tionnée d'un verre à liqueur de cognac, est un rafraîchissement excellent.

L'eau-de-vie introduite dans l'estomac produit sur les voies digestives une légère irritation locale trahie par une chaleur qui commence au palais et se continue jusque dans l'estomac sans irriter la gorge ; c'est le propre de nos vieilles eaux-de-vie de provoquer cette sensation de chaleur sans irritation de la gorge.

Les eaux-de-vie sont considérées comme d'excellents digestifs dont l'inconvénient réside dans l'habitude qui en rend l'usage nécessaire. Si cet usage est modéré, rien à craindre, le système nerveux est stimulé, les fonctions vitales sont activées, et la classe laborieuse, qui se livre à des occupations pénibles, trouve dans l'usage de l'eau-de-vie un grand secours pour avoir une vigueur nouvelle et amortir les effets pernicieux des écarts brusques de température.

Le vieillard surtout en a besoin pour ramener un peu de chaleur dans son organisme fatigué et ranimer ses fonctions animales qui tendent à se paralyser.

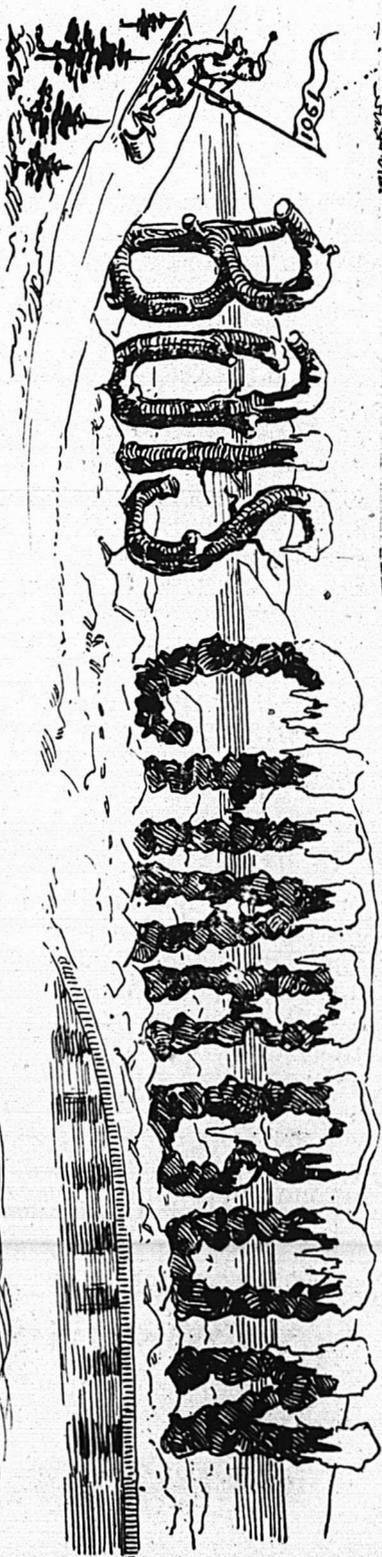
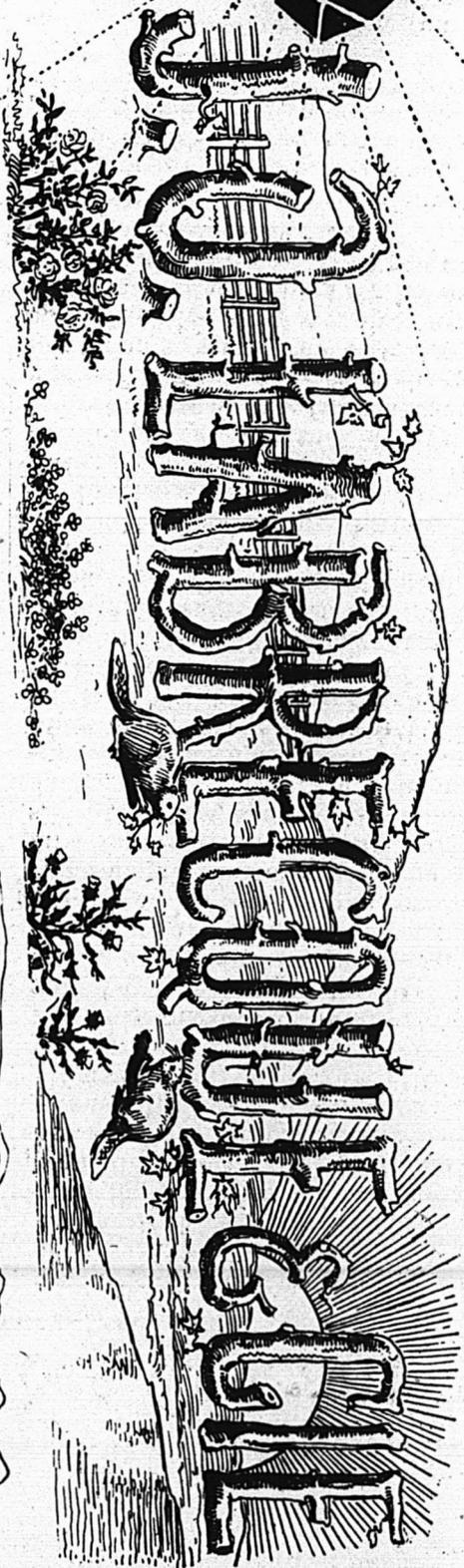
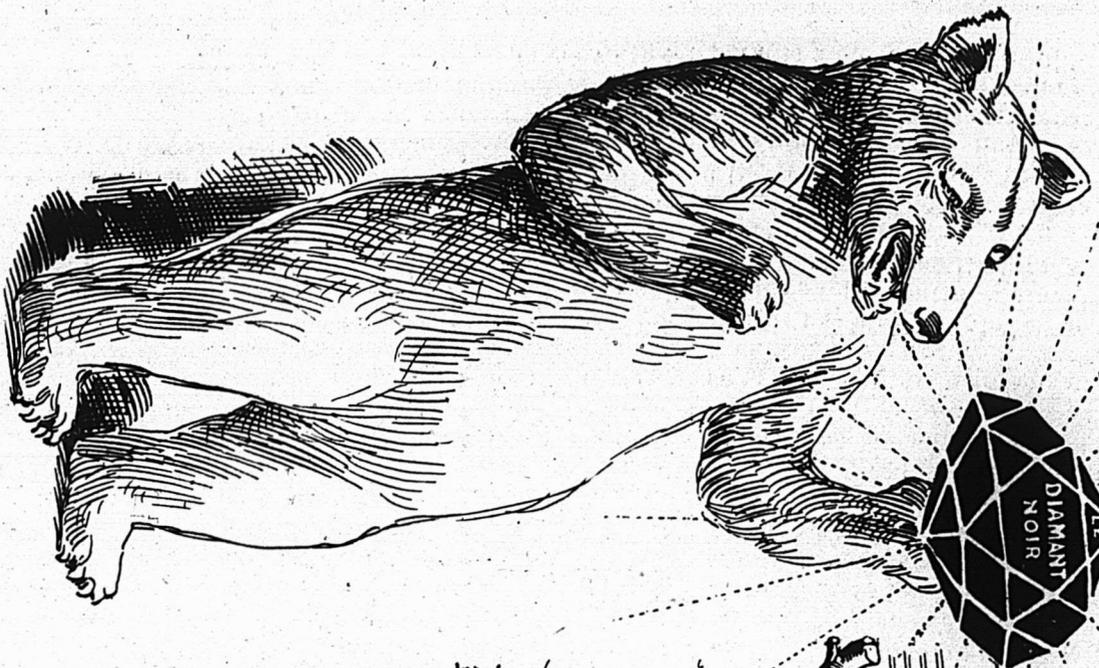
L'eau-de-vie est donc d'un excellent usage, mais l'abus en est nuisible.

L'absorption produite par les veines exerce sur la substance nerveuse une irritation locale qui fait place à la paralysie des centres cérébro-médullaires chez les individus qui abusent de l'eau-de-vie et ils arrivent à cette maladie qui se manifeste par des vertiges, du vacillement dans les jambes, des tremblements dans les mains, de l'hésitation dans la langue, du bégayement, etc., que l'on nomme *alcoolisme delirium tremens*.

Dans les régions où l'on consomme de bonnes eaux-de-vie, cette maladie est inconnue, mais il n'en est pas de même partout ; aussi les médecins se sont préoccupés des causes qui déterminaient l'alcoolisme et ils ont été conduits par des expériences physiologiques sur la toxicité des alcools et des produits qui les accompagnent aux conclusions suivantes :

Les alcools peuvent être classés par ordre croissant de toxicité :

- 1o Eaux-de-vie de vin ;
- 2o Eaux-de-vie de poire ;
- 3o Eaux-de-vie de cidre ;
- 4o Eaux-de-vie de marcs de raisin ;
- 5o Alcools et eaux-de-vie de betteraves ;
- 6o Alcools et eaux-de-vie de grains ;



Il n'y a pas de commande trop petite pour nous
 —il n'y en a pas d'assez forte pour que nous ne
 puissions pas la remplir.
 Nous sollicitons les petites comme les grosses :
 elles sont remplies à la satisfaction pleine et entière
 de nos clients—petits et gros.



J. O. Labrecque & Cie

70 Alcools et eaux-de-vie de mélasses de betteraves ;

80 Alcools et eaux-de-vie de pomme de terre.

Cette classification ne doit pas être prise comme rigoureuse, car, selon le degré de rectification de ces eaux-de-vie, l'ordre peut être interverti.

C'est ainsi que des chimistes sont arrivés à prouver qu'un mélange d'alcool rectifié et d'eau était plus pur que les vieilles eaux-de-vie. Si l'on concluait de ce travail que les vieilles eaux-de-vie sont funestes l'on se tromperait.

M. S.-T. Britten, fondateur de la maison S.-T. Britten & Co et créateur et manufacturier de la fameuse gomme à mâcher Red Jacket, est actuellement dans la ville de Nouvelle-Orléans où il installe une fabrique pour y faire cette marque de gomme réputée.

Il y a deux ans M. Britten a réuni ses affaires à celles de la American Chicle Co et prend maintenant un intérêt direct aux affaires de la Compagnie.

Il vient d'achever une grande fabrique à San Francisco, qui a été construite pour les besoins de la Compagnie ; on y fait les marques réputées Red Jacket, Tutti-Frutti et la gomme Beeman's Pepsin.

La Compagnie a un capital de \$9,000,000 et possède un total de neuf manufactures où il ne se fait rien autre que la gomme à mâcher.

Il est vraiment remarquable de voir un Canadien comme M. Britten occuper une si haute position dans une aussi grande Compagnie.

Nous lui souhaitons succès.

Berlin Furniture Co

La manufacture de la Berlin Furniture Co. dont la vignette figure dans son annonce publiée ailleurs dans le présent numéro est considérée comme l'une des plus modernes et des mieux comprises qui existe au Canada. Construite en 1900 avec des matériaux connus comme peu inflammables, très coûteux mais très durables, elle bénéficie de taux d'assurance bien bas. Le bâtiment principal est, de 85 par 125 pieds et a quatre étages ; une annexe de 50 par 85 pieds contient la chaudière et les machines motrices et le magasin pour le charbon et le bois sec. Elle est située exactement à côté de la gare du G. T. R. et elle a son propre croisement de voie à la porte de son magasin d'expédition où les marchandises sont chargés à destination de toutes les parties du pays. La manufacture emploie exclusivement les bois d'acajou et de chêne pour les meubles de moyennes et de supérieures qualités. Les propriétaires visitent personnellement Grand Rapids et Chicago deux fois l'an pour s'y procurer les derniers et les meilleurs dessins et se tenir absolument au courant des genres en vogue. C'est la seule firme au Canada qui emploie le Tillotson patent Toilet Fastener pour réunir les parties démontables des meubles au lieu des barres d'arrière démodées, vilaines et malcommodes dont se servent les autres manufactures pour les relier en arrière. La manufacture emploie constamment une centaine d'ouvriers et se voit forcée de leur demander un travail supplémentaire pour rencontrer la demande croissante. Les marchands de meubles visitant Berlin sont cordialement invités à aller visiter cette splendide manufacture et les produits de sa fabrication.

Le Paradis des Oiseaux

C'EST le nom que l'on a donné à l'île Laysan qui est, au point de vue ornithologique, une des merveilles du monde. Sur ce petit amas de rocs et de sable qui surgit au centre de l'océan Pacifique, d'innombrables milliers d'oiseaux se réunissent presque toute l'année pour pondre leurs œufs et élever leurs petits à tel point qu'il est littéralement impossible d'y faire un pas sans mettre le pied sur un nid ou sans avoir à écarter un oiseau.

Il faut chercher sur la carte l'île Laysan, appelée aussi Moller Island, parmi la longue ligne de récifs et de rochers qui s'étend dans le nord-ouest de l'archipel d'Hawaï et dont les autres îlots principaux portent les noms de Necker, Gardner, French Frigate, Maro et Lisiansky. Toutes ces petites terres désertes et séparées les unes des autres par de larges bras de mer servent d'asile aux oiseaux, mais aucune n'en abrite une aussi grande quantité que Laysan. Celle-ci offre en outre cette particularité, que l'on y voit réunies des espèces terrestres et maritimes, ce qui ne se présente nulle part ailleurs.

L'île a environ 3 milles de longueur sur 2½ de largeur. Elle est parsemée d'une maigre végétation de broussailles et de palmiers nains surgissant d'un tapis d'herbe rude. Le centre est couvert par une lagune dont l'eau est fortement salée ; il n'existe pas d'eau douce, ce qui rend encore plus étrange le fait, que l'île reçoit la visite de nombreux oiseaux habitant habituellement la terre ferme.

Et partout ici ce ne sont qu'oiseaux : des centaines de milliers d'albatros, blancs ou bruns, forment d'immenses colonies compactes à côté d'énormes agglomérations de pétrels, de frégates, de goélands et autres espèces maritimes ; des râles innombrables courent de toute part dans les longues herbes ; des courlis planent en poussant leurs cris monotones ; des canards, des bécasses, des bécassines se pressent sur le bord de la lagune, tandis que des oiseaux tropicaux aux éclatants plumages, *honey birds* et pinsons dorés voltigent dans les broussailles.

Un ornithologiste allemand, M. de Kittlitz, qui visita l'île en 1831, en avait fait un tableau merveilleux qui avait allumé la convoitise

des amateurs d'oiseaux du monde entier, mais il était donné à M. Walter de Rothschild de faire exécuter le premier une étude méthodique de la population ailée de ce lieu de privilégiés par un savant distingué, M. Palmer.

Lorsque celui-ci, arrivant d'Honolulu, après avoir visité les petites îles à oiseaux sur son passage, atteignit Laysan, il fut, à ce qu'il raconte, absolument stupéfait par le spectacle qui s'offrait à ses yeux et qui dépassait tout ce que les descriptions des marins avaient pu lui faire concevoir. Il lui était impossible d'avancer sans mettre le pied dans un nid. Son regard s'étendait sur des armées d'albatros serrés en rangs compacts et couvrant des hectares. Et ainsi de chacune des espèces, cantonnées en véritables colonies. Il lui semblait presque insensé de tenter de recenser et de cataloguer cette bruyante multitude.

A cette époque, un Américain, M. Freeth, avait entrepris l'exploitation du guano déposé sur le sol de l'île par ces myriades d'oiseaux et avait, dans ce but, fait construire une petite voie ferrée, mais chaque fois qu'on se servait de cette ligne on était obligé d'envoyer des hommes en avant du wagon traîné par des chevaux pour écarter les oiseaux qui encombraient les rails.

Les albatros de Laysan n'éprouvent aucune crainte à la vue de l'homme ; ils se laissent aborder plus facilement que nos volailles domestiques et se dérangent à peine pendant qu'on leur enlève leurs œufs qu'ils viennent de pondre ; il en est de même de toute la gent ailée de cette île étrange, à l'exception des courlis et des canards qui ne se laissent prendre qu'au filet.

Les petits oiseaux eux-mêmes semblent absolument apprivoisés. M. Palmer raconte qu'ayant pris dans un nid un *honey-bird*, celui-ci se mit à chanter pendant qu'il le tenait dans sa main. Le savant répondit par une modulation de sifflet à l'oiseau qui continua ainsi la conversation sans manifester la moindre appréhension.

Tant que M. Freeth resta dans l'île, il en interdisait l'accès à toute personne pouvant nuire aux oiseaux ; mais depuis son départ, il y a quelque temps, le calme de ce paradis a été un peu troublé. Les



Papiers de Toilette "Utility"

Les Papiers de Toilette que nous mettons sur le marché sont véritablement de la plus fine qualité et texture. Chaque rouleau est garanti plein poids et chaque paquet compte correct de feuilles. Qualité pour qualité, et, poids pour poids, nos prix sont plus bas que ceux de n'importe quel autre papier de toilette vendu au Canada. Les poids sont garantis. Echantillons envoyés avec cotations des escomptes.

**THE WHEELER UTILE CO.,
MONTREAL, QUE.**

APPAREILS POUR RECEVOIR LE PAPIER DE TOILETTE "UTILITY"

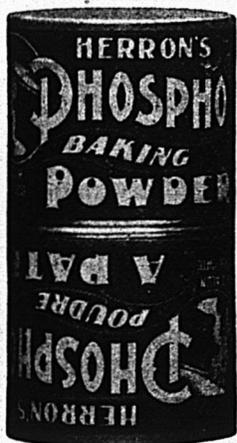
"The Wheeler Utile Co," Montréal, est le détenteur exclusif en Canada et aux Etats-Unis du nouveau cabinet à Papier de Toilette "Utility." Cette invention est la perfection des appareils à papier de toilette. On ne peut pas y trouver à redire. On n'y trouve pas matière à critique. Il est désigné pour l'usage de chacun, car il est simple de construction et de mécanisme, parfait en opération, d'une apparence attrayante et, à l'encontre des autres appareils coupant le papier, il n'exige pas une fabrication spéciale de papier, et, à l'encontre de tous les autres appareils, il coupe le papier en longueurs convenables et égales.



THE WHEELER UTILE CO., MONTREAL.

On sollicite la correspondance avec tous les marchands de papiers et d'appareils à papier de toilette.

Quelques-uns de nos Leaders :



Manufacturés par

R. HERRON & CO.

Rotisseurs de Cafés et Préparateurs d'Epices

MONTREAL

Hawaïens viennent y chercher les oiseaux des tropiques et surtout les œufs d'albatros qui sont expédiés par milliers au marché d'Honolulu où ils sont fort appréciés par les gourmets.

Nous avons dit qu'il y a à Laysan deux espèces d'albatros, la brune et la blanche. Ces deux espèces, dont la blanche est la plus commune, vivent complètement séparées l'une de l'autre, les albatros noirs habitant exclusivement la partie méridionale de l'île.

L'espèce brune est d'une couleur de suie uniforme. Les albatros blancs, n'ont que les ailes teintées de brun foncé et le reste du corps d'une blancheur immaculée. Ce sont de grands oiseaux, de plus de 30 pouces de longueur avec une envergure qui dépasse trois pieds; leur bec fort et crochu a 4 pouces.

Les jeunes sont l'objet de la plus tendre sollicitude de la part des parents, qui, au sortir du nid, guident leurs pas et les gavent de poisson. La façon dont ils sont nourris est assez curieuse; le jeune albatros ouvre son bec de façon à croiser celui de l'oiseau adulte qui, ouvrant à son tour le sien, laisse tomber la proie dans la gorge du petit.

C'est un fait curieux, que les albatros qui se pressent sur l'île Laysan, à tel point que c'est à peine s'ils ont la place pour se mouvoir entre les nids, laissent presque déserte l'île très voisine de French Frigate.

Ces oiseaux ont un vol d'une puissance extraordinaire. On les voit durant des heures entières planer au-dessus de la mer sans que leurs ailes semblent agitées du moindre mouvement, se contentant de décrire dans l'espace d'immenses cercles.

Ce sont, comme on le pense, des animaux doués d'un grand instinct de sociabilité, mais ils semblent avoir en outre un code de politesse des plus raffinés. Rien n'est plus curieux que d'assister à leurs manifestations gracieuses. Placés l'un devant l'autre, les deux oiseaux se saluent de la façon la plus comique, puis se mettent à bavarder, choquent leurs becs l'un contre l'autre et exécutent un tas de simagrées fort divertissantes, tournant l'un autour de l'autre avec solennité.

Les frégates forment aussi de nombreuses colonies à Laysan et dans les flots du voisinage. Ces oiseaux sont loin d'avoir des mœurs aussi policées que les albatros. Leurs nids posés à terre et grossièrement faits de branchages entrelacés leur servent d'une année sur l'autre et sont

d'une malpropreté répugnante. Chaque groupe est composé en général d'une douzaine à une cinquantaine de nids occupés chacun par une paire d'oiseaux. Comme chez les albatros, la femelle ne pond qu'un seul œuf.

Ce sont en revanche de fort beaux oiseaux, surtout le mâle avec son éclatant jabot rouge et son beau plumage d'un brun lustré. On prétend qu'ils ne peuvent ni plonger, ni nager, mais leur vol est au moins aussi puissant que celui de l'albatros. Durant toute la journée les frégates planent au-dessus de l'île en quête d'une proie. De temps à autre on en voit un s'abattre sur un nid de râle ou de coulis et s'enlever emportant dans son bec un des petits; mais le capteur ne jouit pas en paix de sa proie et est aussitôt assailli par ses congénères qui lui en arrachent des lambeaux.

Les inoffensifs Pétrels, ainsi nommés d'après saint Pierre, parce qu'ils ont la faculté de marcher sur les flots, sont aussi les victimes des féroces frégates qui les poursuivent et les obligent à leur abandonner les poissons qu'ils viennent de capturer.

De nombreuses espèces de goélands constituent encore des colonies considérables. Les terns blancs déposent leurs œufs par milliers parmi les rochers de la côte et parfois, ce qui est plus bizarre, sur les branches fourchues des buissons.

Les beaux oiseaux des tropiques sont répandus dans l'île entière, où on les voit constamment voltiger; on prétend que la nuit ils se reposent sur l'eau où ils dorment comme les canards, mais c'est là une pure légende.

Jour et nuit, l'air est rempli du bruit assourdissant produit par les cris de toute cette gent ailée, qui forment un concert peu harmonieux. Les oiseaux tropicaux cependant chantent d'une façon fort agréable, mais leurs voix sont couvertes par les pialements des frégates et des albatros, les monotones modulations des courlis et les coincoins des canards. Ainsi que dit M. Palmer, il n'y a sans doute aucun endroit au monde où il se fasse autant de bruit que sur cette île déserte.

Il serait trop long d'énumérer toutes les espèces d'oiseaux qui habitent ce curieux point du globe. On ne peut que souhaiter qu'il échappe à la dévastation dont il est menacé depuis que les Américains sont devenus les maîtres d'Hawaï. Mais son sol stérile est sans valeur, et détruire ses inoffensifs habitants serait un crime inutile.

LE ROQUEFORT

Le fromage de Roquefort se prépare avec un mélange de lait de chèvre et de brebis.

La bonne qualité de ce dernier produit paraît tenir à deux causes: la disposition naturelle des caves où on le conserve, et la manière de traire les brebis. On exprime le lait avec force, et lorsque la pression ne donne plus rien, on frappe les mamelles du revers de la main. On obtient ainsi une plus grande quantité de lait, car la traction excite la sécrétion laiteuse; et, d'autre part, le lait est plus riche en principes gras, car on sait que les dernières portions de la traite fournissent toujours un lait plus riche en crème que les premières portions. Les caves du village de Roquefort, situé dans l'Aveyron, sont adossées à une montagne calcaire; des courants d'air frais établis dans les fentes du rocher y provoquent un froid extrême. Comme la préparation des fromages de Roquefort n'a rien de particulier, et que leur supériorité ne dépend pas de la matière première ou des procédés de fabrication, cette supériorité doit tenir aux conditions spéciales dans lesquelles a lieu la fermentation lente du caséum dans les caves glaciales de Roquefort.

Le persillé du fromage de Roquefort est produit par du pain moisi réduit en poudre, que l'on mélange au fromage. Cette poudre est fournie par les propriétaires des caves aux pasteurs qui fabriquent le fromage.

Ontario Grape Growing & Wine Manufacturing Co

Situé sur la côte ouest du vieux canal de Welland, à une courte distance des limites de la ville de St. Catharines, on trouve les caves et le vignoble de la Ontario Grape Growing & Wine Manufacturing Co. Ltd. C'est un endroit très joli connu sous le nom de Barnesdale.

Sur le territoire de Barnesdale est une propriété de 150 acres. La superficie n'est toutefois qu'une légère indication de sa valeur. Il est douteux qu'en quelque endroit du Canada, sauf sur des propriétés de ville, il ait été fait sur le même nombre d'acres autant de dépenses profitables. L'endroit favori de cette propriété est celui sur lequel l'œil aime à se reposer est le vieux vignoble où 104 rangées de larges cepages s'étendant sur un demi-mille de large, disposés en grande partie comme des arbres, couvrent une superficie de 52 acres. Tout contre est un autre vignoble plus petit qui est le noyau d'une plantation qui devra rivaliser avec sa voisine. Tout le raisin récolté sur la propriété, environ 250 tonnes, et 400 tonnes achetées en moyenne annuellement des planteurs voisins sont converties en vin. Les caves de la Compagnie sont les plus vastes du Canada et ont une capacité d'un quart de million de gallons. Elles sont divisées en trois caves de différentes dimensions. Les foudres contenant le vin ont une capacité variant de 1200 à 6000 gallons.

Le "Wheat Marrow"

(Moelle du Blé)

vous paie de Gros Profits!

C'est un aliment idéal (stérilisé), pour le déjeuner, fabriqué avec le gluten du blé d'hiver de choix. Quelques-uns des points qui démontrent sa supériorité sur tous les autres, sont — la rapidité et la facilité avec laquelle on peut le préparer, le nombre de manières différentes de l'accommoder ; sa supériorité pour la friture des huîtres, du poisson, de la viande, etc., son adaptabilité parfaite pour épaissir les soupes, la sauce aux tomates, etc.

L'aliment parfait à base de céréales

qui est hautement recommandé par les principaux médecins pour les invalides et les personnes qui souffrent d'indigestion et de dyspepsie. Il n'est pas à classer avec les aliments ordinaires destinés au déjeuner, du commerce, parce qu'à lui seul il constitue une classe. Il possède la vertu spéciale de se vendre par lui même, après le premier essai. La demande peut être escomptée d'un mois à l'autre, pendant toute l'année. Il vous paie un beau profit — *plus gros que vous ne penseriez*. Demandez-le à votre fournisseur de gros. Il sera probablement en état de vous en fournir dès aujourd'hui.

Commandez par votre fournisseur de gros.

Arthur P. Tippet & Co., Agents

8 Place Royale

Montreal

Lampes Incandescentes

TOUTE lampe à incandescence se compose essentiellement de trois parties : d'une ampoule en verre, fermée, dans laquelle on fait le vide ; d'un filament de charbon placé dans cette ampoule et qui est traversée par le courant, et d'un culot qui met les deux extrémités du filament en communication avec les pôles de la source d'électricité.

Le premier problème à résoudre pour la création de la lampe était de trouver un filament qui pût résister à la haute température produite par le passage du courant. Tous les métaux, voire même le platine, fondent instantanément à cette température ; il a donc fallu s'adresser à des matières végétales ou animales, transformées en charbon par la carbonisation. Edison, l'inventeur de cette fabrication, commença par les filaments de bambou : Maxim employa le carton bristol découpé en forme d'M, Wheatstone, le coton-poudre dénitrate, Swan le coton parcheminé dans l'acide sulfurique, Van Thootte le coton trempé dans une dissolution alcoolique d'iode tenant en suspension de l'aluminium pur en poussière, etc. La carbonisation de ces filaments se fait en les chauffant au rouge dans du poussier de charbon, à l'intérieur d'un creuset de graphite fermé. La transformation de la matière végétale ou animale en charbon peut également se faire à froid ; tel est, par exemple, le procédé Cruto qui consiste à traiter le sucre par l'acide sulfurique : mais il faut néanmoins porter les filaments ainsi obtenus à une température de 1800° environ pour terminer la carbonisation. Au sortir du creuset, les filaments ont conservé la forme qu'on leur a donnée primitivement et qui est également celle d'un U ou d'une spirale. On en mesure alors la résistance électrique et le diamètre, et on les sépare, d'après ces mesures, en groupes pour les différents types de lampes. C'est au moyen de ces données qu'on peut établir a priori quel est le genre de lampe qui convient à chaque cas-particulier. Il faut connaître, en effet, pour la détermination d'une lampe, le nombre de bougies qu'elle doit fournir et le voltage ou tension électrique du circuit sur lequel on veut l'installer. Or, sous un même voltage, le filament sera d'autant plus gros qu'il devra donner un plus grand nombre de bougies et, à

lumière égale, d'autant plus fin qu'il devra fonctionner sous une différence de potentiel plus grande.

Le filament étant classé, on procède à son montage sur le support qui permettra son placement dans la lampe. La forme de ce support varie d'un constructeur à l'autre. Il consiste cependant en général en deux fils de platine traversant une petite lame de verre et terminés par un tube ou un toron dans lesquels s'enfilent les extrémités du filament. Ces tubes ou torons sont entourés d'une pâte spéciale que l'on cuit, dans des appareils appropriés, par le passage du courant qu'on limite aux extrémités de la petite boule ainsi formée.

Le montage terminé, on procède au plombage ou nourrissage. Cette opération consiste à plonger le filament dans un hydrocarbure et à y faire passer alors un courant. Le filament se charge de carbone qui bouche les pores, renforce les parties faibles et transforme le charbon primitif en un autre plus dense qui donnera plus de lumière avec une moindre énergie, tout en diminuant la résistance. Un groupe de filaments de mêmes longueur et diamètre devront avoir même résistance, pour laisser passer le même courant sous une même différence de potentiel. Il faut donc arrêter le nourrissage lorsqu'on a obtenu une résistance donnée.

Au sortir du nourrissage le filament arrive au soufflage, opération qui consiste à l'introduire dans l'ampoule qui formera la lampe. Cette ampoule dont la forme varie suivant le constructeur, est ouverte d'un bout pour permettre l'introduction du filament et muni à l'autre bout d'un tube de queusetage présentant 1 ou 2 étranglements. Le filament étant mis en place, le souffleur ferme l'ampoule, soit à la pince, soit au chalumeau, et on procède à l'établissement du vide dans l'intérieur. A cet effet, les lampes sont fixées par leur tube de queusetage, soit seules, soit par groupes de plusieurs, à l'extrémité d'un tube en verre vertical portant un branchement, qui aboutit à un tuyau horizontal rempli de mercure. Le mercure en tombant dans le tube détermine une aspiration d'air dans l'ampoule et le vide s'y établit peu à peu. Le mercure est recueilli dans un second tuyau horizontal d'où une pompe le reprend pour le ramener

dans le tuyau supérieur. Au bout d'une heure à une heure et demie de fonctionnement, on fait passer le courant dans la lampe et on voit, d'après l'intensité de la lumière, quand l'opération est terminée. A ce moment, on ferme par un trait de flamme l'étranglement du tube de queusetage et la lampe est renvoyée au soufflage où se termine l'enlèvement du tube.

On fait alors un premier triage afin d'éliminer les lampes dans lesquelles la fermeture n'aurait pas été bien faite et ayant par conséquent des rentrées d'air. A cet effet, on fait passer un courant à travers les parois à la façon des tubes Geissler et le plus ou moins d'éclat de l'arc obtenu montre le degré de vide de la lampe. Puis on procède au montage sur le culot. Cette partie de la lampe diffère également, d'un constructeur à l'autre ; les plus communs sont le culot baïonnette, ainsi dénommé parce que son emmanchement sur la douille se fait par un joint à la baïonnette, et le culot à vis. Lorsque la lampe est en place, deux contacts fixés sur le culot viennent correspondre à deux autres établis sur la douille et reliés aux pôles.

La durée des lampes dépend naturellement du filament, de la perfection du vide et aussi de l'intensité du courant. On compte qu'une bonne lampe peut donner de 600 à 1,200 heures d'éclairage.

Jusqu'à ce jour, lorsque le filament était usé, on mettait la lampe au rebut. Il s'est constitué récemment une Société dans le but d'utiliser les lampes usées en remplaçant le filament rompu par un autre de même résistance afin de pouvoir replacer la lampe sur son ancien circuit.

A cet effet, la lampe est ouverte par le sommet pour permettre l'introduction du nouveau filament et d'un carbure d'hydrogène liquide. Avec une pince spéciale on réunit l'extrémité du charbon neuf sur un des fils de platine et on fait passer un courant qui décompose l'hydrocarbure et détermine un dépôt de charbon formant soudure entre le filament et l'électrode. On procède de même pour l'autre extrémité du filament et la seconde électrode et le charbon neuf se trouve soudé à la place de l'ancien. Il ne reste plus alors qu'à refaire le vide en soudant au sommet de l'ampoule un tube de queusetage et en repassant par la série d'opérations décrites précédemment. Ces opérations seraient moins coûteuses que la réfection totale de la lampe, dont elles permettent d'utiliser la matière première.

LEWIS BROS & Co.

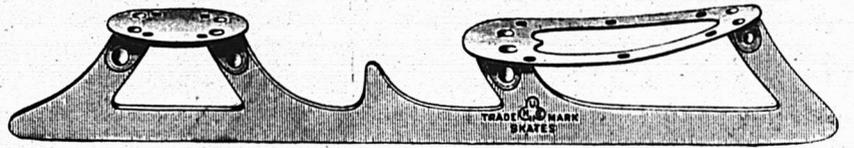
FERRONNERIES EN GROS

MONTREAL, QUE.

Bureau de Toronto
en charge de M. MAXEY MORRELL.

Bureau d'Ottawa
en charge de M. R. McALLEN.

Patins, Batons pour Hockey, Palettes,



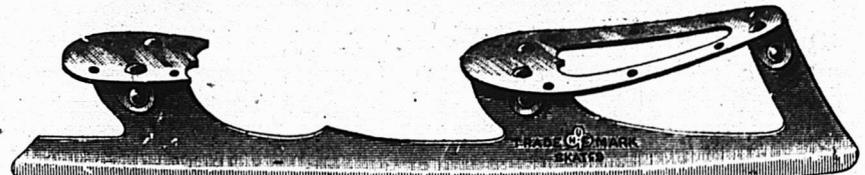
No 5—NOTRE MEILLEUR HOCKEY



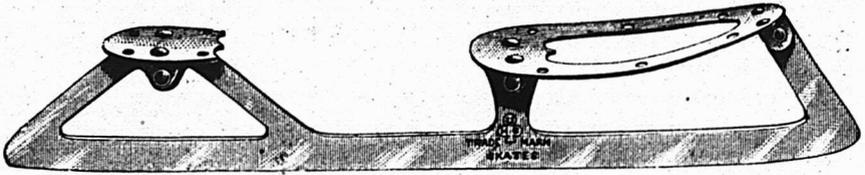
No O J L—ST. LAWRENCE ROCKER BLADE, POUR HOMMES



No X 3—HOCKEY ST. LAWRENCE AVEC LAME A REBORD



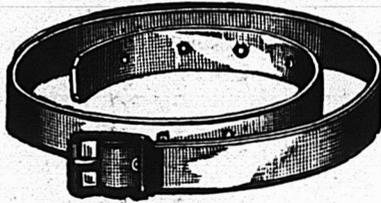
Courbe No 3—Patin et Figure ST. LAWRENCE pour Dames et Messieurs!



No O 4 L—NOUVEAU MODELE ST. LAWRENCE (POUR DAMES)



PALETTES POUR HOCKEY



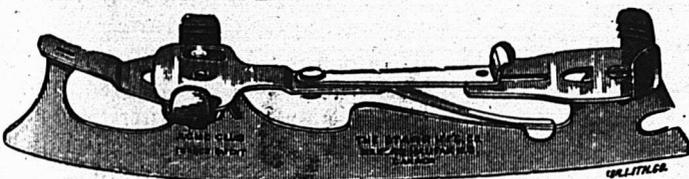
COURROIES A PATINS



BATONS POUR HOCKEY



PATINS TRINEAUX



Nos 5 et 9—MODELE ACME

*Ecrivez et demandez notre
Catalogue de Patins, de
30 pages.*

IMPORTANT — Nous expédions les **COMMANDES PAR LA MALLE** le jour même de leur réception, et facturons aux **PLUS BAS PRIX.**

LEWIS BROS. & CO.

LE CIDRE

Il y a peu de régularité dans les récoltes successives de la pomme, tandis que le raisin fournit annuellement à peu près son contingent prévu. La production du cidre subit des fluctuations énormes, qui varient du simple au double.

Ces oscillations dans l'abondance des fruits semblent se renouveler assez ponctuellement tous les deux ans, de sorte que, sur deux années consécutives, il y a toujours une année à pommes et une année sans pommes.

L'histoire de l'introduction du cidre ou de sa fabrication dans les régions du littoral de la Manche n'a pu être établie avec certitude. Toutefois au commencement du seizième siècle, un médecin de Caen raconte qu'"à Rouen et en tout le pays de Caen, la bière était le boire commun du peuple, mais il était bien raisonnable que la bière cédât à une liqueur si plaisante et si salubre qu'est le cidre."

D'autres auteurs octroient à cette boisson une origine plus antique. A l'époque de Guillaume le Conquérant, elle était déjà d'un usage répandu dans la contrée. Aussi le malin Normand n'eut-il garde d'oublier le cidre dans ses approvisionnements guerriers.

Quand il eut abordé la côte anglaise, il versa le cidre à flots pour enflammer le cœur de ses vaillants soldats. Rien ne put résister alors à la fougue de ces valeureux aventuriers. Si ce prince fit alors la conquête de l'Angleterre, on pourrait presque dire qu'il dut ses succès en partie au judicieux emploi qu'il sut faire du cidre.

Le cidre, le vrai cidre, est une boisson agréable, tonique, reconfortante, favorable aux divers actes de la digestion. Il possède des propriétés thérapeutiques remarquables de dissolution des calculs, que l'on désigne sous le nom de maladie de la pierre.

Il est en effet une remarque qui a été faite depuis longtemps, sur l'absence de cette maladie dans toutes les régions consommant du cidre. On a donc été amené à conclure que c'était vraisemblablement à lui que l'on était redevable de cette immunité particulière.

Son action physiologique a été reconnue bien supérieure au vin. En effet, la plupart des vins en vieillissant déposent sur les parois

du vase qui les contient une couche cristallisée, plus ou moins épaisse, fortement adhérente, que des lavages répétés parviennent difficilement à enlever.

Dans le cidre, au contraire, on ne voit pas trace de cristallisations, même après huit à dix ans. Il conserve une transparence et une limpidité parfaites. S'il se forme en dépôts dans le fond des bouteilles c'est qu'on n'aura pas pris la précaution de clarifier le liquide avec assez de soin. On constate alors la présence d'une couche mucilagineuse, sans adhérence aux parois.

Le cidre possède la propriété de maintenir indéfiniment dissous les principes salins autres qu'il renferme. La formation de conglobats solides ne peut pas se produire, malgré le travail de la digestion. L'abondance d'acide carbonique, soit tout formé, soit en formation, qu'il possède, est un obstacle à la précipitation des sels alcalins.

L'action physiologique du cidre se manifeste constamment avec la même efficacité. Les substances médicinales ont leurs effets qui s'atténuent à l'usage. Les organes s'habituent peu à peu à leur absorption, l'impressionnabilité s'émousse et le médicament le plus actif devient à la longue une substance presque inerte. Cette boisson fait exception à la règle générale et produit constamment le même effet.

Cette propriété du cidre d'empêcher la formation des concrétions rénales ne se borne pas là. Elle s'étend jusqu'à la dissolution de celles existantes, quand l'ancienneté et le volume ne sont pas exagérés.

A côté de ces propriétés lithotriptiques, ses vertus prophylactiques sont non moins réputées. On serait tenté de croire que cette liqueur considérée comme boisson alimentaire n'est, avec tous ces caractères médicinaux, qu'un simple médicament. Gardons-nous de cette présomption.

"Ce liquide clair, transparent, limpide, de couleur ambrée ou rutilant comme l'or, dit le docteur Denis-Dumont, et qui pétille dans le verre en se couvrant sur ses bords d'une légère couche de mousse, plait à l'œil et stimule déjà par son aspect, en même temps que ses variétés, suivant son âge et sa provenance, répondent à tous les caprices ; tantôt doux et sucré comme

nos meilleurs vins de liqueur ; tantôt amer et fort comme certains vins du Midi, ou bien légèrement acide et spumeux, frais et désaltérant comme nos petits vins de la Touraine."

Quant aux qualités toniques, reconfortantes et nutritives, elles sont supérieures à celles des meilleurs vins. L'alcool atteint jusqu'à 12 pour 100 et le tanin jusqu'à 13 pour 100, proportions plus fortes que celles des vins de Bordeaux et de Bourgogne.

Si on l'étudie au point de vue chimique, il se présente à l'analyse comme un vin généreux. D'ailleurs, qu'importent les considérations chimiques ? C'est une liqueur hygiénique, de facile consommation, appropriée à tous les goûts et douée d'une puissance nutritive qui la rend précieuse dans l'alimentation.

Quelle boisson vantée dans d'autres contrées serait capable de rivaliser avec le cidre ? Où rencontrerait-on ces vertus thérapeutiques remarquables alliées à tant d'autres qualités alimentaires ?

On pourrait aussi se demander quelle influence exerce sur le tempérament et sur le caractère des populations la consommation du cidre. La constitution robuste des habitants de ces régions présente des sujets vigoureux mais d'une opiniâtreté proverbiale.

L'entêtement caractéristique des Normands surtout des Bretons provient-il du cidre ? Il n'est point admissible qu'une liqueur si agréable soit cause de cette obstination légendaire.

De vrais Normands déplorent pourtant le mode de fabrication pratiqué dans les centres les plus réputés. Aucun cidre ne se ressemblait, parce que chacun le fait à sa façon ; c'est ce qui empêche sa propagation en dehors du lieu de production.

Il faut savoir unifier les méthodes et présenter une boisson possédant, comme le vin, des qualités particulières suivant la nature du fruit et du terrain qui la produit.

Il faut donc écarter tous les préjugés que l'on a dressés contre le cidre. Ses propriétés nutritives sont démontrées par l'analyse chimique ; son influence est manifeste sur les fonctions digestives.

Les maladies d'estomac sont presque inconnues en Normandie ; celles de la goutte y sont rares. Les accidents gastriques, même graves, sont guéris par le cidre, et son influence sur l'obésité a été absolument démontrée.

MELCHERS

PARIS:  1900

CROIX ROUGE



PARIS - 1900

Vieux Gin Canadien

"Agréable au gout, bienfaisant à l'estomac."

HAUTEMENT RECOMMANDÉ PAR LES MÉDECINS

Supérieur au Gin importé

parce qu'avant d'être vendu le Gin Canadien Croix Rouge a **vielli pendant des années** dans des entrepôts contrôlés par le Gouvernement. Il a alors acquit cette **délicatesse d'arôme, ce gout moelleux et doux** et ces propriétés **hygiéniques et bienfaisantes** que seul l'âge puisse donner à une boisson qui a été distillée avec soin et avec les meilleurs ingrédients.

Chaque flacon  

porte un timbre officiel du Gouvernement garantissant l'âge et la pureté. **C'est le seul Gin qui ait cette garantie.**

BOIVIN, WILSON & CIE.
520 RUE ST-PAUL, MONTREAL, CANADA
SEULS CONCESSIONNAIRES.



GRANDE EXPOSITION

AMEUBLEMENTS ARTISTIQUES ET MODERNES

Pour Résidences Privées,
Bureaux d'affaires,
Clubs, Hotels, Etc.



TOUTES les dernières nouveautés et les plus récentes créations de l'Ebénisterie Moderne dans un choix très varié de formes, dessins, patrons et nuances en vogue pour **Salon, Salle à dîner, Bibliothèque, Boudoir, Fumoir, Chambre à coucher, Passage, Superbes Couchettes émaillées et en cuivre doré, Riches Etagères de fantaisie pour bibelots, Tables en Onyx pour Lampes et Potiches, etc. Aussi Fines Draperies et Tentures élégantes. Tous les plus chics patrons. Tapis encore inconnus, avec dessins vraiment artistiques et distingués.**

Le public est particulièrement invité à profiter des avantages de cette Exposition, certainement la première du genre à Montréal.

Cela vous suggérera des idées merveilleuses pour décorer vos maisons et les meubler avec goût.

Un personnel compétent et très courtois est à la disposition des visiteurs pour leur expliquer les différents styles et genres qui conviennent à tel ou tel intérieur et qui se complètent en formant un tout harmonieux dans la note juste de l'art, du bon goût, de la mode et du confort.

Entrée absolument gratuite, et toutes informations fournies avec plaisir.

Remarquez-bien l'adresse où se tient constamment la

GRANDE EXPOSITION DE MEUBLES, AU MAGASIN DE

N. G. VALIQUETTE

1547 Rue Ste-Catherine-Est, Montreal.

SI vous voulez acheter ce qu'il y a de meilleur — véritablement ce qu'il y a de meilleur — demandez au marchand de gros dont vous achetez vos marchandises, la marque

“GOLD LABEL”

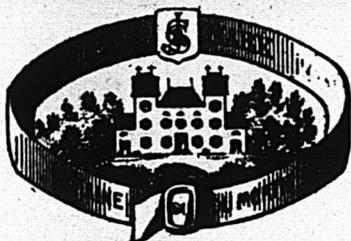
Saumon Rouge Sockeye de la Rivière Fraser

— ET —

La Marque “GOLD LABEL” du MAQUEREAU et du HOMARD.

MAISON FONDÉE EN 1858. **COGNAC SORIN** DOMAINE DU MORTIER COGNAC

MEDAILLES AUX CONCOURS : 1868, 1887, 1889



Bouteilles : Carte Bleue, Carte Rouge, Carte d'Or.
Flasks : caisses de 24, avec verres.
Flks : caisses de 48, avec verres.
Fûts, Quarts, Octaves, Demi-Octaves.

J. SORIN & CIE, COGNAC REPRÉSENTÉS PAR
A. Robitaille & Cie, 354-356, rue St-Paul, Montréal
Tels : Bell, Main 705; Marchands, 321

N'avez-vous pas essayé les
Confitures, Gelées et Marmelades de Upton



Ces marchandises sont fabriquées de fruits purs; elles vous amèneront de la clientèle et vous la conserveront.
Leur vente provoque et entretient l'admiration de tous les épiciers.

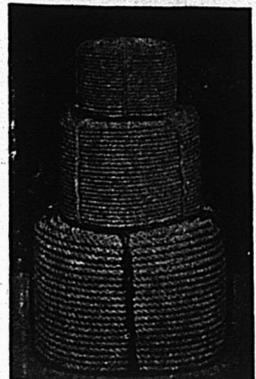
ROSE & LAFLAMME,
Agents de vente de l'Est
400 Rue St-Paul, Montréal.

Consumers Cordage Co., Ltd.
283 RUE SAINT-PATRICK, Montréal, Qué.

Manufacturiers de
FIL A LIENS ET GORDAGES
de toutes descriptions.

Cable Manille, Cable Sisal, Cable en Jute, Cable de Russie, Ficelle goudronnée pour les lattes, Merlin goudronné, Cable de Russie goudronné, Paquetage, Cordes à linge, Lignes dormantes, Licous en corde, Cable à lier.

Corde à Poches et Ficelle à Paquets.



LOTS à bâtir dans la plus belle et la plus saine localité de la ville. A Vendre à **BON MARCHE.**

AU GRAND AIR pour **RÉSIDENCES PRIVÉES**

A. & H. LIONAIS, 25 rue St-Gabriel.

CHARLES F. OLARK, PRESIDENT. **ETABLIE EN 1849.** JARED CHITTENDEN, TRESORIER

L'AGENCE MERCANTILE BRADSTREET
THE BRADSTREET CO., Propriétaires Bureau Exécutif: 346 et 348, BROADWAY, NEW-YORK

SUCCURSALES DANS LES PRINCIPALES VILLES DES ETATS-UNIS ET DU CANADA, DU CONTINENT EUROPEEN, EN AUSTRALIE ET A LONDRES, ANG.

La Compagnie Bradstreet est la plus ancienne et, financièrement, la plus forte organisation en son genre—travaillant dans un seul intérêt et sous une direction unique — avec des ramifications plus étendues, avec plus de capital engagé dans son entreprise et une dépense d'argent plus considérable pour l'obtention et la dissémination d'informations qu'aucune institution similaire au monde.

DOMINION OF CANADA

Halifax, N.S.	Metropole Bldg, 191 Hollis.	Richelleu Bldg., 46 Dalhousie.
Hamilton, Ont.	39 James St. South.	74 Prince William.
London, Ont.	385 Richmond.	McKinnon Bldg. Jordan & Melinda.
Montréal, Qué.	1724 Notre Dame.	Cor. Hasting West & Gamble.
Ottawa, Ont.	Cor. Bank & Sparks.	6 Bastion Square.
Winnipeg, Man.	95 Main & Mcdermott.	

Bureau de Montréal, 1724 RUE NOTRE-DAME, JOHN A. FULTON, GÉRANT GÉNÉRAL POUR L'EST DU CANADA.

LES ŒUFS

L'œuf contient tous les principes indispensables à la formation des tissus des animaux, puisqu'il suffit à la complète évolution du germe qui s'y trouve renfermé. On y trouve des substances azotées, des matières grasses, une matière sucrée, du soufre, du phosphore et des sels minéraux.

Tout le monde sait que l'œuf de la poule contient, sous une coque calcaire, un globe central, nommé jaune, entouré d'un liquide épais et transparent, coagulable par la chaleur et que l'on nomme le blanc.

Le jaune, ou vitellus, est la partie essentielle de l'œuf. Il contient le germe où doit s'organiser le petit poulet, et un dépôt considérable de matières nutritives destinées au développement du nouvel être. Presque tout le jaune est, en effet, constitué par de petites vésicules remplies de matières grasses et albumineuses. Sur un point de la surface, on aperçoit une tache plus pâle, en forme de disque : c'est le germe du jeune oiseau. Le jaune, ou vitellus, qui est mou et diffus, est enveloppé d'une membrane mince et transparente, nommée membrane vitelline, et plus intérieurement il présente des couches nombreuses de blanc d'œuf ou d'albumine, qui, tordues sur elles-mêmes vers les deux extrémités de l'œuf, y forment des espèces de ligaments nommés chalazas, servant à soutenir le vitellus, et qu'on peut voir aisément en cassant un œuf avec précaution. Le tout est entouré d'une double membrane nommée chorion, dont l'une, plus interne, enveloppe immédiatement l'albumine, et dont l'autre se recouvre d'un dépôt calcaire pour constituer la coque. Ces deux membranes, contiguës sur presque toute leur surface, s'écartent au niveau du gros bout de l'œuf, et y forment un espace nommé la chambre à air, sorte de réservoir des gaz nécessaires à la respiration du jeune oiseau. La coque elle-même est très poreuse, et sa perméabilité facilite l'échange de ces gaz avec l'atmosphère.

Le blanc de l'œuf est formé d'albumine dissoute dans l'eau, et contenue dans de très minces cellules : cette sorte de tissu lui donne sa consistance gélatiniforme. Le jaune se compose de matières grasses émulsionnées par la matière albumineuse, et tenues en dissolution dans l'eau, qui forme environ la moitié du poids total.

La coquille d'un œuf de poule pèse, en moyenne, 6 grammes ; le blanc 36 grammes ; le jaune 18 grammes ; le poids moyen total de l'œuf est de 60 grammes.

L'œuf récemment pondu paraît plein et sans bulles d'air à l'intérieur lorsqu'on le mire en le plaçant entre l'œil et la lumière. Au contraire, l'œuf déjà ancien offre un vide plus ou moins considérable à sa pointe, et présente de petits points plus ou moins transparents et plus ou moins nombreux. En effet, les œufs exposés à l'air libre laissent évaporer au travers de leur coquille, une quantité d'eau qu'on évalue en moyenne à 3 ou 4 centigrammes par jour, et que l'air vient remplacer.

Cette diminution de la densité de l'œuf peut servir d'indice pour apprécier son état plus ou moins récent. Si l'on fait dissoudre 125 grammes de sel marin dans un litre d'eau pure, et qu'on plonge dans cette dissolution un œuf du jour, l'œuf se précipitera au fond du vase. S'il est de la veille, il n'atteindra pas le fond ; s'il a plusieurs jours, on le verra flotter à la surface, et sortir d'autant plus de l'eau qu'il sera plus ancien.

Les altérations qu'éprouvent les œufs proviennent de l'action de l'air, qui s'introduit peu à peu par les pores de la coquille. Si cette coquille a été brisée, si la membrane interne et quelques cellules du blanc ont été déchirées, la fermentation putride se développe rapidement, et les œufs répandent une odeur infecte, due à la formation d'une certaine quantité d'acide sulphydrique, aux dépens du soufre contenu dans ce produit animal.

Les procédés de conservation des œufs doivent, d'après cela, être basés sur l'exclusion de l'air. On proposerait d'enduire leur coquille d'une couche de substance grasse, de gomme ou de vernis, si ces procédés n'étaient trop dispendieux. Il est plus économique de plonger les œufs, le plus tôt possible après la ponte, dans de l'eau de chaux, et de maintenir les vases ainsi remplis dans un lieu frais. Comme les œufs sont pleins, l'air ne saurait s'y introduire ; la chaux, obstruant les pores de leur coquille, empêche la pénétration de l'air extérieur, et assure ainsi leur longue conservation.

Tout ce qui précède s'applique à l'œuf de la poule. Les œufs des autres

volailles qui peuplent nos basses-cours sont d'un goût beaucoup moins agréable et servent rarement à l'alimentation. Les plus gros et les moins recherchés sont ceux de l'oie. Leur coque est entièrement blanche. Ceux de la dinde se reconnaissent à leur grosseur et à la couleur de leur coque, parsemée de petits points rougeâtres, mêlés de jaune. Les œufs de cane ont une coque lisse et verdâtre, leur jaune est gros, de couleur foncée ; ils se rapprochent par leurs qualités des œufs de poule.

Nous désirons attirer l'attention de nos lecteurs sur l'annonce des claques Cardigan, manufacturées par la Cardigan Overshoe Co., Limited, de Stratford, Ont. Ces claques sont très populaires dans le public en général. Ecrivez à cette compagnie pour lui demander sa liste de prix, en mentionnant le nom de ce journal : LE PRIX COURANT.

Pourquoi le Gin Canadien "Melchers" Croix Rouge est-il supérieur aux Gins importés ?

1o. Parce qu'une boisson qui n'a pas vieilli pendant un certain temps n'est pas bonne et est même préjudiciable à la santé.

2o. Parce que presque tous les Gins importés que l'on vend dans ce pays-ci n'ont d'âge que celui de la traversée, puisqu'ils nous sont expédiés au fur et à mesure qu'ils sont distillés.

3o. Parce que, non seulement le Gin Canadien Melchers "Croix Rouge" est distillé avec le plus grand soin par des experts et sous la surveillance continue d'un officier du Revenu de l'Intérieur, mais, ce qui fait surtout sa qualité et sa supériorité, c'est qu'avant de l'offrir au public, on l'a laissé vieillir pendant des années dans les entrepôts contrôlés par le gouvernement.

4o. Parce que l'âge seul peut donner ce moelleux, ce velouté au goût, cette délicatesse d'arôme et surtout ces propriétés bienfaisantes que possède le Gin Canadien Melchers.

5o. Parce que le consommateur qui achète le Gin Canadien "Melchers" a une garantie officielle qu'il est bon, pur et vieux, par le timbre du gouvernement. C'est le seul Gin qui possède cette garantie.

Du nouveau dans les Articles de Toilette

La Wheeler Utile Co. de Montréal a mis sur le marché son nouveau Cabinet pour papier de toilette Utility. C'est une chose absolument nouvelle en fait d'Articles pour Papier de Toilette. Le Cabinet est construit pour couper le rouleau ordinaire de papier également à la longueur convenable et en morceaux égaux, ce que ne fait aucun autre. Pas n'est besoin d'un papier spécial, tout rouleau ordinaire convient. Le mécanisme est simple, pas de parties détachées qui se perdent aisément. Il s'ajuste facilement. Le cabinet et le couteau auront une vente considérable. M. G.-E. Wheeler, 132, rue Saint Jacques est le représentant au Canada. Les Pharmaciens trouveront intérêt à s'enquérir pleinement des mérites de ce nouvel article. La Wheeler Utile Co. met également sur le marché une ligne complète de papier à toilette importé.

Un cabinet échantillon, avec échantillon de papier sera envoyé en approbation à tout marchand au Canada. Ecrivez pour le demander.

L. H. HÉBERT

ALFRED JEANNOTTE

Ferronnerie et Quincallerie

● **EN GROS.**

Nous offrons un stock supérieurement assorti et bien acheté que nous pouvons vendre par conséquent, aux prix les plus bas du marché, dans les lignes suivantes :

Haches, Godendards, Serrurerie et Fournitures pour la Construction, Fusils, Carabines et Munitions, Verre à Vitres, Mastic, Diamants de Vitriers, Huiles, Peintures, Vernis.

GRAND ASSORTIMENT

DE ●

Jouets

Coutellerie de Table et de Poche,
Couvertes à Chevaux et Grelots.

Les ordres par correspondance sont exécutés aux conditions les plus favorables à nos clients et livrés à bref délai.

L. H. HÉBERT,

297 et 299 rue St-Paul
et 21 rue St-Jean-Baptiste,

Montréal.

Représentants au Canada

GONZALEZ, STAUB & Co.,	COGNAC,	Brandies et Fine Champagne. <i>Bouteilles ordinaires et de fantaisie.</i>
BOULESTIN & Co.,	COGNAC,	Brandies supérieurs. <i>Recommandés pour malades.</i>
J. PRUNIER & Co.,	COGNAC,	Très bons brandies.
C. DERVOS & Co.,	COGNAC,	Grands crus de la Charente.
B. LIET, FILS & Cie,	GUIMPS-COGNAC,	Très bons brandies, aussi marques spéciales.
JAMES AINSLIE & Co., Ltd.,	LEITH,	Fameux whiskies écossais, propriétaires de la célèbre marque "Glenlion." Pourvoyeur de la Marine Royale.
JAMES L. DENMAN & Co.,	GLASGOW,	Fabricants de whiskies écossais des Terres-Hautes, propriétaires de la marque "BIG BEN," tel que fourni à la Chambre des Communes Anglaise.
DUBONNET,	PARIS,	Le fameux apéritif Quinquina, "GRAND PRIX," exposition 1900. <i>La rage des Cafés de Paris.</i>
DANDICOLLE & GAUDIN, Ltd.,	BORDEAUX,	Conserves supérieures: sardines, champignons, pois, macédoines, haricots, pâtés de foie gras, cerises, vinaigre de vin blanc, fruits à l'eau-de-vie. Brandies, vins, liqueurs, cordiaux.
P. HOPPE,	SCHIEDAM,	Célèbre "Gin Night Cap," reconnu supérieur dans tous les bars où il est en usage.
P. HOPPE,	AMSTERDAM,	Distillateur de liqueurs et cordiaux de Hollande, en bouteilles de fantaisie.

L. CHAPUT,

Epiciers en Gros,

MONTREAL.

les Maisons suivantes:

E. MARTINAZZI & Co.,	TURIN,	Distillateurs de ce fameux Vermouth reconnu comme le meilleur.
VICHY-LIQUEUR,	PARIS,	Liqueur digestive aux sels naturels de Vichy, hautement recommandé par les spécialistes.
BRUSSON JEUNE,	VILLEMUR, France,	Fabricant de pâtes alimentaires supérieures, faites avec le fameux blé "Tangarock."
UNITED ALKALI Co., Ltd., Usines Greenbank,	ST. HELENS,	Manufacturiers des célèbres marques Greenbank et Cœur Rouge, lessive, potasse et chlorure de chaux désinfectant.
THE WILLIAMS BROS. Co.,	DETROIT,	Marinades, catsup, confitures, sauces, raifort, moutarde, fèves au lard, bouteilles ordinaires et de fantaisie, marchandises supérieures et de haute renommée.

Seuls propriétaires des marques enregistrées:

CASTOR, LOUTRE, HIBOU,
THÉS DU JAPON. THÉS DE CEYLAN
en paquets.

Seuls représentants pour le Thé Noir ABEILLE en paquets.

Notre stock est considérable et bien assorti.

Demandez nos prix qui sont les plus bas.

Nous sommes vendeurs.

FILS & CIE

Importateurs de Thés,

MONTREAL.

LE VINAIGRE

Le vinaigre est le produit de l'altération d'un liquide alcoolique, altération déterminée par l'oxygène de l'air, qui, oxydant l'alcool, le change en acide acétique. Pur ou étendu d'eau, l'alcool, quand il est exposé à l'action de l'oxygène, se transforme en acide acétique. Tous les liquides qui renferment une certaine proportion d'alcool, tels que le vin, la bière, le cidre ou le poiré, peuvent donc fournir cet acide. L'art de la fabrication du vinaigre revient à prendre un liquide alcoolisé et à l'exposer à l'action de l'air, pour déterminer l'acétification de l'alcool. Le vin, ou plutôt les vins altérés et déjà passés à l'aigre, servent surtout à la fabrication du vinaigre.

L'acétification complète du vinaigre exige beaucoup de temps, et la longueur de cette transformation rendrait l'opération peu praticable industriellement s'il n'existait pas de moyens de l'accélérer. L'art du vinaigrier consiste donc à rendre aussi rapide que possible l'acétification des liquides alcooliques. Voyons quels sont les artifices qui permettent d'atteindre ce but.

Il a été reconnu que la présence d'un ferment accélère singulièrement l'acétification des liquides alcooliques. La matière qui, dans l'art du vinaigrier, sert de ferment, a reçu le nom de mère de vinaigre; elle est fournie le plus souvent par les copeaux de hêtre mis en contact avec l'eau; qui se charge des principes solubles de ce bois. Une température d'environ 35° aide beaucoup à l'acétification. Enfin, cette acétification est d'autant plus rapide que le contact de l'air avec le liquide alcoolique est plus intime et plus fréquent.

Ces principes posés, on comprendra facilement le mode de fabrication suivi, par exemple, à Orléans, ville qui a été longtemps renommée pour la fabrication du vinaigre.

Dans des ateliers chauffés à la température de 35°, sont placés de vieux tonneaux, à demi remplis de vinaigre. Tous les huit jours, on verse dans chaque tonneau 10 litres de vin, que l'on a fait préalablement tomber, à plusieurs reprises, le long de copeaux de hêtre, pour le charger de la matière azotée soluble qui joue le rôle de ferment acétique; en même temps, on retire du tonneau, par un robinet inférieur, 8 ou 10 litres de vinaigre, c'est-à-dire un volume égal à celui du

vin qui a été ajouté. Cette addition de vin et ce tirage d'un même volume de vinaigre se répètent tous les huit jours pendant un mois environ. Au bout de ce temps, le liquide s'est transformé en totalité en vinaigre.

La méthode suivie à Orléans donne d'excellents produits, mais elle a l'inconvénient, comme on le voit, d'entraîner beaucoup de temps, et d'exiger de vastes ateliers pour fournir une quantité de produits un peu notable. En Allemagne, on a imaginé récemment une très ingénieuse disposition pour les tonneaux consacrés à la fabrication du vinaigre. En multipliant les points de contact entre l'air et le liquide alcoolisé, on est parvenu à réduire de beaucoup le temps nécessaire pour l'acétification.

Mais le vinaigre n'est pas toujours préparé dans des fabriques; l'habitant de la campagne sait fort bien se procurer sa provision de vinaigre, et voici comment il opère: Il a un petit tonneau de vinaigre qu'il place dans le lieu le plus chaud de la maison. Chaque fois qu'il tire, pour sa consommation, une certaine quantité de vinaigre, il y verse une égale quantité de vin, lequel ne tarde pas à passer à l'aigre, le tonneau reste ainsi toujours plein de vinaigre.

Dans les pays vignobles du midi de la France, on se procure d'excellent vinaigre par un autre moyen. Toute substance alcoolisée, avons-nous dit, peut former du vinaigre par l'action de l'air et d'une température un peu élevée. Or le chapeau de vendange, c'est-à-dire la partie supérieure du marc de raisin qui remplit une cuve de raisin en fermentation, est imbibé de vin, lequel est largement exposé à l'air par la surface très divisée de cette portion supérieure du marc. Toutes les conditions nécessaires pour l'acétification se trouvent donc réunies; outre la matière alcoolique et l'air, il existe ici, en effet, un ferment fourni par le rafle du raisin, et une température élevée, due à la fermentation de la masse. Aussi l'acétification est-elle prompte et complète; au bout de dix à douze jours de fermentation de la cuve, le chapeau de vendange est devenu fortement acide. Au lieu de mêler cette portion du marc avec le reste, on la met à part, et, en la soumettant à l'action de la presse, on en retire un excellent vinaigre.

La bière sert, dans les pays du Nord,

à faire du vinaigre, seulement on supprime l'infusion du houblon, ce qui serait une dépense inutile; on obtient un assez bon vinaigre avec un mélange d'un quart de malt de froment et de trois quarts d'orge et de sarrasin.

On peut encore obtenir un bon vinaigre en mêlant un ou deux litres d'eau-de-vie à 120 de l'aréomètre de Cartier avec un peu d'amidon, et 15 graines de levure de bière. Ce ne serait là toutefois qu'un vinaigre factice.

Nous ne dirons rien du vinaigre de bois, ou acide pyroligneux, produit artificiel provenant de la distillation du bois en vase clos, opération qui donne naissance à de l'acide acétique, mêlé à des matières goudronneuses et fétides. L'acide pyroligneux est un acide acétique très fort, qui convient aux usages industriels, mais qui ne saurait être consacré à l'alimentation, ni même au vinaigre ordinaire, que par une fraude coupable.

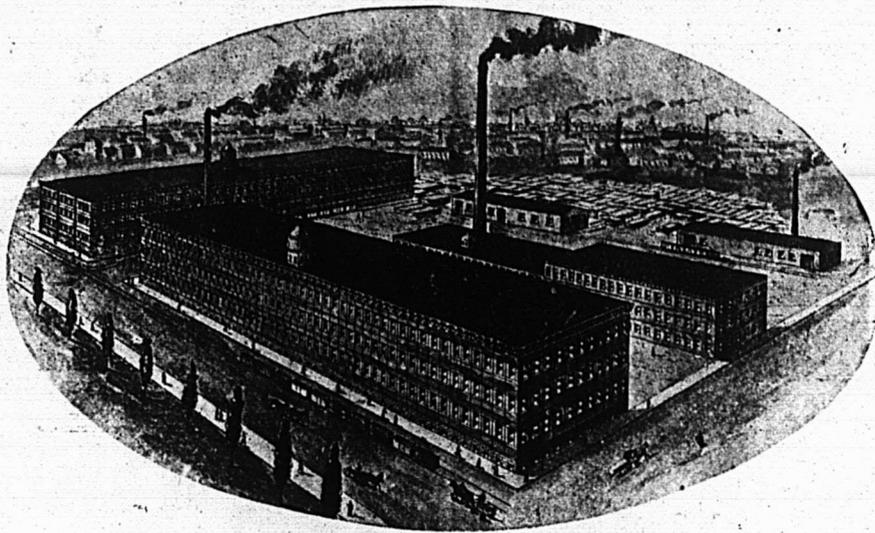
LE CAFE A L'EAU DISTILLEE

Le *Journal des Brasseurs* prétend qu'en faisant du café avec de l'eau distillée, on est agréablement surpris de la différence entre les résultats que donne l'eau distillée comparativement à l'eau ordinaire. Il y a là une certaine analogie avec la fabrication de la bière. Le café ainsi obtenu a une finesse et une délicatesse de goût et de parfum incontestablement supérieures, ses qualités très développées sont alors complètes et parfaites. C'est que les carbonates terreux que renferment les eaux réputées potables détruisent une partie du tanin du café avec lequel ils forment un produit indissoluble et sans saveur, tandis que l'eau distillée laisse le tanin intact et conserve au café toute sa suavité et ses propriétés toniques, qui sont si remarquables sur l'estomac. Voilà assurément une expérience facile à faire; elle est aussi attrayante que concluante, et chacun peut trouver un peu d'eau distillée chez tous les pharmaciens. Pratiquement, il se passe quelque chose d'analogue dans le travail de la brasserie. Les eaux fortement chargées de bicarbonate de chaux détruisent aussi, à la chaudière, la plus grande partie du tanin du houblon, et elles font perdre à la bière l'agent tonique par excellence.

Le Vinaigre "Old Crow"

Se recommande aux consommateurs par sa pureté, sa limpidité de cristal et son excellence. A ces titres, il mérite les suffrages des marchands; car c'est avec des produits de premier ordre qu'on crée une clientèle stable. Vendu par E. D. Marceau, Montréal.

LA PLUS
GRANDE
MANUFACTURE
DE VOITURES
AU CANADA



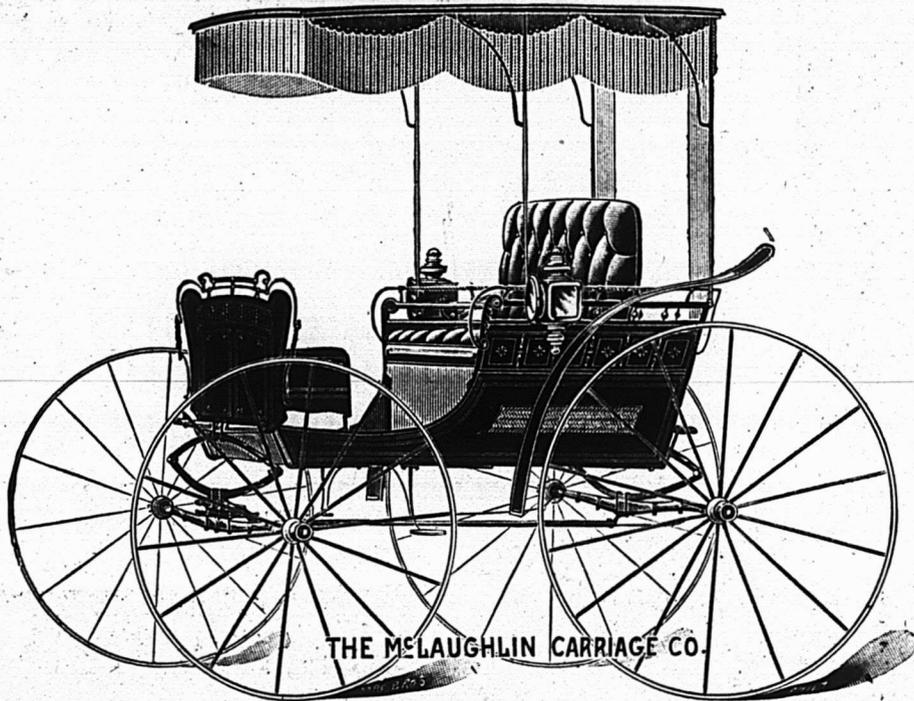
83
genres différents
de voitures.



Plusieurs
améliorations
nouvelles
pour 1902.



Nous ne
fabriquons
qu'une qualité,
LA MEILLEURE,
la plus
haute qualité
seulement

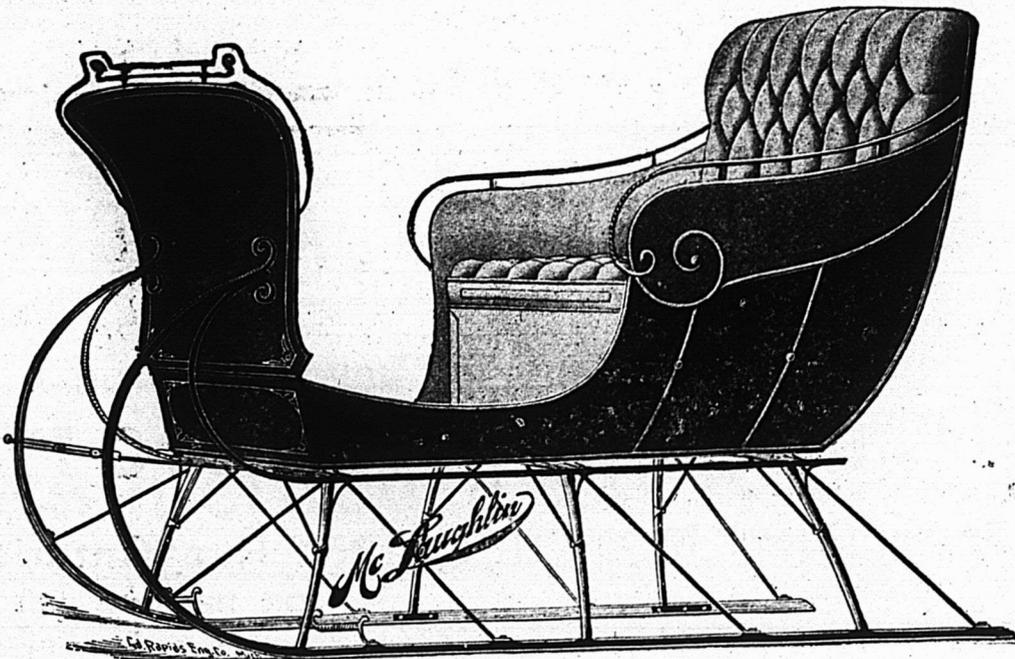


Ecrivez-nous
avant de donner
votre ordre.

No 34

McLAUGHLIN CARRIAGE CO., LIMITED OSHAWA, ONT.

Correspondance
française
ou anglaise
adressée à
Oshawa ou
à Ed. Catudal,
St-Jean, Qué.
recevra prompte
réponse.



16
genres
différents
à choisir dans
les sleighs.

No. 222

DWIGHT'S

SUPER-CARB
SODA

UN PROFIT FACILE!

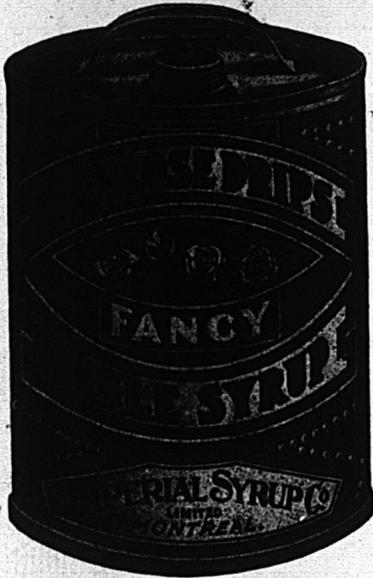
Nos annonces, nos livres de cuisine distribués gratis, la qualité supérieure de notre soda, et son emballage si chic, facilitent la vente du Soda à Pâte

DWIGHT'S COW BRAND (MARQUE DE LA VACHE)

CETTE MARCHANDISE SE VEND TOUTE SEULE.

JOHN DWIGHT & CIE, 34 rue Yonge, Toronto.

Succursales à Montréal et dans toutes les grandes villes du Canada.



SIROP DE TABLE DE FANTAISIE

TEA ROSE DRIPS

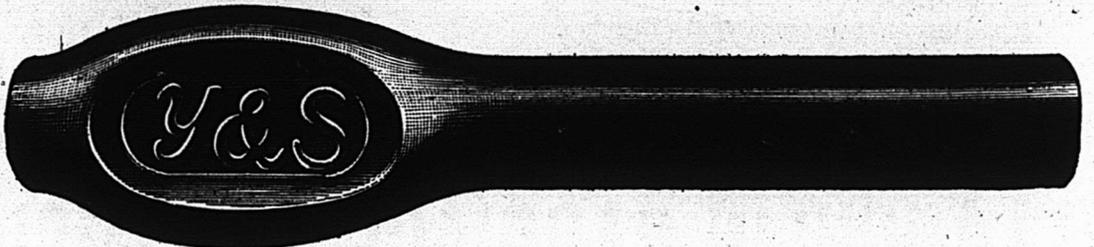
Mis en canistres attrayantes. Pleinement garanti sous tous les rapports

A vendre par tous les marchands de gros dans tout le Canada, et emballé par

IMPERIAL MAPLE SYRUP CO., Limited

88, RUE DES SŒURS GRISES, MONTREAL

REGLISSE



Nous manufacturons tous les produits dans la ligne des réglisses que tiennent les épiciers, les pharmaciens et les confiseurs. Nous pourrions mentionner: Réglisse en bâtons Y & S, uni et cannelé; Boules de Réglisse Acme; Lozanges de Réglisse Y. & S., en boîtes ou bocaux de verre; Blocs A B C; Batons de 1 cent, marque "Purity" et "Dulce"; Bois de réglisse en paquets; Petits cigares, 300 à la boîte En Réglisse flexible: Tubes "Triple Tunnel", "Mint Puff Straps", Navy Plugs" et "Golf Sticks", 100 à la boîte; Pipes (Blow Pipes) 200 et 300 à la boîte; "Manhattan Wafers", boîtes de 2½ lbs; Pipes à tuyau recourbé, 200 à la boîte. Ecrivez et demandez notre catalogue illustré.

Maison fondée en 1845.

YOUNG & SMYLIE, Brooklyn, N.Y.

THE ROYAL BENEFIT ASSOCIATION

(Association de Bienfaisance Royale)

CONTRIBUTION: 50 cents PAR MOIS DONNE DROIT A

\$5.00 PAR SEMAINE,
EN CAS DE MALADIE,\$500.00 PAYABLE
A LA MORT.

Bureau Chef: MONTREAL, 1351 Rue Ontario.

ON DEMANDE DES AGENTS.

**THE ST. LAWRENCE
SUGAR REFINING CO., LIMITED
MONTREAL.**

Fabricants des qualités les plus choisies de

Sucres Raffinés

Jaunes Efflorescents, (Bloomy Yellows)

Café Noir, (Bright Coffee Sugars)

Phoenix, (Qualité suivant le Granulé)

Granulés (Extra Standard)

Les meilleurs sur le marché.

MackINLEY et LE CHARCUTIER

Avant qu'il ne soit président de la République, M. MacKinley était avocat, or, pour remplir cette profession avec succès, un peu de finesse ne nuit pas; donc rien d'étonnant à ce qu'un avocat sur son passage ne soit frappé par certaines annonces commerciales propres à attirer la clientèle. C'est ce qui lui arriva un jour.

En se rendant, le matin, à son bureau pour ses affaires journalières, il avait remarqué à la devanture d'un charcutier, bien en vedette, un tableau sur lequel on lissait: "Excellentes saucisses, 20c. la livre."

Rentrant chez lui, le soir, il voyait quelquefois le même prix, mais plus souvent un autre: "Délicieuses saucisses, 0.10c la livre." Alors il fut intrigué.

En effet, pourquoi une si grande différence de prix, alors qu'il y en avait si peu entre ces deux mots: "excellentes" et "délicieuses"?

Et puis, se disait-il, des saucisses faites aujourd'hui peuvent très bien se garder jusqu'au lendemain.

Il résolut donc d'éclaircir ce mystère. Un soir, avant de rentrer à son domicile privé, il entra chez le charcutier pour "tailler une petite bavette." Un temps maussade l'avait contraint à chercher un refuge, et celui-ci s'offrait à merveille, d'autant mieux qu'il n'était pas un inconnu pour le commerçant.

—Voyons, lui dit-il, vos saucisses sont à 10c. la livre ce soir?

—Parfaitement, M. MacKinley, répond le charcutier.

—Alors, comment se fait-il que ce matin vous les vendiez 20c. la livre? pourquoi cette différence de moitié dans les prix?

Souriant, le charcutier lui répondit:

—Je les vendais 20c. la livre ce matin parce que j'en avais. Quand j'en manque, et ça ne peut se présenter que le soir, je change les prix et les mets à 10c." Et sans laisser à M. MacKinley le temps de répondre, il ajouta: "C'est une tactique commerciale, voyez-vous. Ce prix très réduit frappe tous les passants, à une heure où ils n'ont plus besoin de l'article. Si, par hasard, l'un d'eux entre et en demande, nous en manquons, et c'est l'exacte vérité. Mais le but est atteint. Je jouis dans le quartier d'une réputation de bon marché qui amène la clientèle. Celle qui voulait des saucisses à 10 cents la livre, prend autre chose, ou bien revient le lendemain... Vous qui passez fréquemment devant

mon magasin, il vous sera facile de constater que je dis vrai."

Le futur président le constata. Et souvent, dans la conversation, quand il racontait cette histoire, il disait que l'on ne s'imaginait pas le nombre de réputations qui s'étaient fondées de la sorte.

VALEUR NUTRITIVE DU MIEL

Le miel d'abeilles contient d'abord de l'eau, puis environ 70 p. c. de sucres de diverses sortes, dont 42 p. c. de sucre de raisin, 35 p. c. de sucre de fruits, et 2 p. c. de sucre de canne. Il contient, en outre, de la mannite, un peu d'albumine et de graisse, des essences minérales, des acides acétolique et formique, des matières colorantes et des huiles essentielles qui donnent au produit son goût délicieux.

Les sucres de raisin et de fruits sont directement transmis dans le sang, par l'estomac et l'intestin, sans qu'il soit besoin de leur faire subir préalablement une transformation quelconque. D'où il ressort qu'ils épargnent ainsi un travail à notre organisme, tandis que le sucre de canne, comme cela a lieu pour tous nos aliments en général, a besoin de passer par de multiples inversions chimiques.

On sait que le sucre est la source des forces de notre corps, que c'est de lui que s'alimentent nos muscles et qu'il nous donne des forces nouvelles. Or, puisque le miel en contient une quantité considérable, puisqu'il possède au plus haut degré le pouvoir de former des glyco-gènes, sa richesse saccharine en fait non seulement un aliment excellent, mais encore une nourriture à bon marché, puisqu'il coûte moins cher que le bœuf et le lait.

Une chose qu'on ignore généralement, c'est que, pour édulcorer le thé et le lait, le miel, à cause de sa grande solubilité, s'emploie avec succès. Allié à des mets moins digestifs, il est surtout à sa place dans la pâtisserie, par exemple, il est très avantageux et savoureux et se prête admirablement à la confection des divers produits de l'art culinaire, et tout particulièrement à la confection des confiseries de fruits et à la préparation des liqueurs sucrées.

En somme, l'effet du miel sur l'organisme humain est des plus vivifiants.

La Faculté de médecine anglaise a désigné sept cas dans lesquels le miel doit être employé comme remède.

Le miel est à la fois le plus précieux et le meilleur marché des aliments. Il est la source des forces de notre corps. Usons-en donc tous les jours et largement. Nous ne nous en porterons que mieux.

LA DATTE SANS NOYAU

M. Ch. Rivière a entretenu dernièrement la Société nationale d'acclimatation d'une nouvelle et très intéressante variété de datte. Elle a, en effet, comme caractère particulier et stable l'absence absolue de noyau, ce qui augmente considérablement le volume de la pulpe et en rend la dégustation plus facile, tout en supprimant le déchet et, par conséquent, le poids inutile à transporter.

On constate, bien au centre de cette datte encore verte, l'emplacement souvent à peine marqué qu'aurait occupé le noyau, indication quelquefois linéaire au moment de la maturité: dans cette cavité restreinte, une simple pellicule parcheminée, sans trace de graine. C'est d'ailleurs une variété très fructifère et dont les fruits paraissent être de bonne qualité. Il est difficile d'en juger par la maturité relative de ce fruit sur le littoral de l'Algérie, au nord même de la mer, station défavorable à la fructification du dattier.

Remarquons à ce propos que les fruits sans graines ne sont pas de rares exceptions, on peut citer parmi ceux de cette nature, les plus gros et les plus succulents, les diverses espèces de bananes et leurs nombreuses variétés, beaucoup de plaquemines cultivées depuis longtemps en Chine et au Japon, les oranges et les citrons sans pépins, le fruit conique du *Monstera deliciosa*, les raisins de Corinthe, etc. L'existence de ces fruits prouve que la fécondation de l'ovule, ou le développement de l'embryon en en grain, n'est pour rien dans le développement du péricarpe, fait biologique des plus intéressants puisque la paroi du fruit appartient à la plante mère elle-même. On sait d'ailleurs que certaines figues ne mûrissent que lorsqu'elles sont piquées par les insectes.

Le dattier qui produit la datte sans noyau a été observé au Jardin d'essai du Hamma. C'est un très beau sujet, à tête bien formée et ayant de nombreuses feuilles.

Le Café de Madame Huot

Est un mélange exquis des cafés les plus renommés; c'est la perle des cafés, le favori des parisiens: il fait les délices des cadadiens.

Vendu par E. D. Marceau, Montréal.

MAISON DE
CONFIANCE.

J. B. Larue & Fils

FONDÉE EN
1853.

Les Tailleurs Fashionables

Costumes, Habits, Redingotes et Pardessus

Draperies Haute Nouveauté

COUPE GARANTIE. ~~~~~

~~~~~ PRIX RAISONNABLES.

266 Rue Saint-Laurent,

Montréal.

J. ERLE GALDWELL  
W. H. GARSON

Successeurs de l'ancien établissement de ...

HART BROS. & LAZIER

## BELLEVILLE POTTERY CO.



BELLEVILLE, ONT.

FABRICANTS DU

### Filtre à Eau "Carbon"

ET DE TOUTES LES LIGNES DE FAIENGES.

Tous les articles fabriqués avec la meilleure glaise du New Jersey, et garantis "Choix de Premières."

Ecrivez-nous et demandez notre catalogue et nos escomptes. Tous vos ordres recevront notre attention personnelle.



A. RACINE & CIE

IMPORTATEURS ET JOBBERS  
— EN —

Marchandises Sèches

Générales

DE TOUTES SORTES.

340 et 342 Rue St-Paul

— ET —

178 et 181 rue des Commissaires

MONTREAL.



Que la Lumière soit

aussi belle chez vous ou dans votre magasin, que dans les grandes maisons et les magasins de Montréal, achetez une

Lampe à Gaz "AUER"

Cette lampe produit le gaz qu'elle brûle, et seule, la lumière du soleil peut se comparer à celle qu'elle donne. Presque sans chaleur, très économique, facile à manier. Cette lampe est la meilleure sur le marché; satisfaction garantie, ou votre argent rendu. Catalogue illustré gratis sur demande.

LA CIE DE LUMIERE AUER, MONTREAL.

QUEBEC STEAMSHIP CO.  
LIMITED

LIGNE DU SAINT-LAURENT

SS. "CAMPANA"

1700 TONNES

DERNIER DEPART DE MONTREAL

Lundi, le 4 NOVEMBRE

A 2 heures P. M.

Et après, tous les seconds Lundis, quittant Québec le jour suivant à midi pour Pointe au Père, Gaspé, Malbaie, Percé, Cape Cove, Grand River, Summerside, Charlottetown et Pictou. Excellente accommodation pour passagers. Pas de cargaison reçue après midi, le jour du départ. Pour fret, Passage et Stateroom, s'adresser à

J. G. BROCK & CO., Agents

211 RUE DES COMMISSAIRES MONTREAL

**LE COGNAC LE PLUS POPULAIRE**

EST SANS CONTREDIT LE

**PH. RICHARD**

IL N'EST JAMAIS SURPASSÉ

POUR LE GOUT ET L'AROME

**Langlois & Paradis, Quebec**

Seuls Agents — District de Québec et l'Est.

**ATTENDU PROCHAINEMENT**

Une cargaison de la fameuse Mélasse "FAJARDO" marque "CINTRON." Aussi: Une cargaison de Mélasse "BARBADE" marque "MUSSON," de choix.

**NAZAIRE TURCOTTE & CIE, NEGOCIANTS  
QUEBEC.**

Téléphone Bell Main 2461

Boîte de Poste 62

**N. F. BEDARD & CIE**

Marchands et Commissionnaires en

**Beurre, Fromage, Œufs, etc.**

Et Négociants de Fournitures et Matériaux  
pour les Fromageries et Beurreries.

BOIS de BOITES à FROMAGE PROVENANT des MEILLEURS  
MOULINS D'ONTARIO. Côtations spéciales pour quantité d'un char ou  
plus livrées dans toutes les parties de la province.

**32-34 Rue Foundling, MONTREAL.**

**AVOINE ROULÉE**

Les Epiciers de Gros préfèrent tous la marque  
"MAPLE LEAF" de Thomson, parce que leurs  
clients demandent cette marque, sachant  
qu'elle est toujours digne de confiance.

**JOHN WILKINS,**

Agent des Meuniers,

281, Rue des COMMISSAIRES, MONTREAL.

Celui qui laisse de côté ce qu'il y a  
de mieux, est en perte, qu'il en  
ait connaissance ou non.

**LE BŒUF**

**EMINCÉ**

**DE CLARK**

EST LE MEILLEUR.

Ne le négligez pas!!

**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 ama-  
teurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie  
& Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque  
paquet.

**10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.**

**J. B. RENAUD & Cie**  
NEGOCIANTS EN GROS

Farine, Grains, Provisions, Poissons, Huiles de Poisson,  
Sel, Sucre d'Erable, Eto.

EXPORTATEURS — BEURRE ET FROMAGE

**126-140 RUE SAINT-PAUL, QUEBEC.**

**CHS. LACAILLE & CIE**

EPICIERS EN GROS

Importateurs de



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

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et de Tarragone.

**329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier, - Montréal.**

J'AI LA CERTITUDE D'AVOIR

A VOUS OFFRIR le GENRE de

**CHAPEAUX**

dont vous avez besoin pour la saison prochaine.

Attendez la visite de mon voyageur si nous avons  
déjà fait affaire ensemble, sinon écrivez moi car il est  
dans votre intérêt de connaître ma marchandise.

**J. ARTHUR PAQUET, QUEBEC.**

— THE —  
**CANADA SUGAR REFINING CO.**

MONTREAL.

Limited

Manufacturiers de Sucres Raffinés  
de la Célèbre Marque

**REDPATH**

De qualité et pureté les plus hautes, d'après les  
derniers procédés et les machines nouvelles  
qui n'ont de supériorité nulle part.

**SUCRES EN MORCEAUX.**—Boîtes de 50 et 100 lbs.  
**GRANULÉ "CROWN."**— Marque spéciale, la plus  
belle qu'on puisse produire.

**EXTRA GRANULÉ.**—Qualité très supérieure.

**SUCRES "CRÈME."**—Non séché.

**SUCRES JAUNES.**—De tous les grades.

**SIROPS.**—De toutes qualités, en barils et demi barils.

Seuls fabricants de Sirops fins en canistres de 2 lbs et 8 lbs.

# The Canada Hardware Co.

## MONTREAL

Limited



Buck



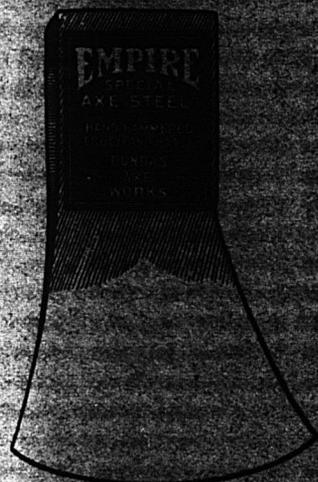
SONT LES MEILLEURES



LE PREMIER ESSAI  
VOUS EN CONVAINCRA



Phantom Blue Bend



Montreal Canadian



Modèles de Iver Johnston et autres



Framing

LIGNE COMPLETE DE

## Revolvers, Carabines et Fusils

PROMPTE  
EXPEDITION



GRAND  
ASSORTIMENT

"IDEAL" sont les meilleurs

Haches, Godendards, Chaines

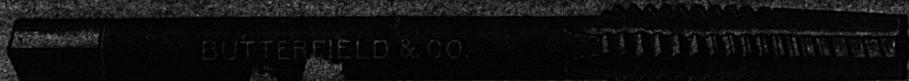


Chaine "B.B. Crane"

...NOTRE SPECIALITE...



# The Canada Hardware Co., Ltd.,



## MONTREAL



Male Plugs



Male Caps



Male Couplings



Male Couplings

### Fournitures de Plombiers



Coudes unis



Coudes à collets

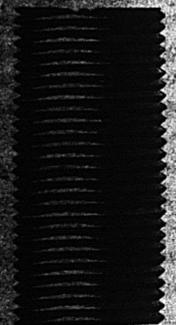


Male Tees

DEMANDEZ LE MEILLEUR



DÉMANDEZ LE MEILLEUR



Close Nipple



Fillères à tuyaux

Vue d'un coin de notre salle d'échantillons

Assortiment toujours complet aux plus bas prix

Bureaux  
et  
Salles de vente  
  
10 Rue  
De Bresolles



Ter et  
Marchandises  
Pesantes  
  
43-45 Rue  
des Communes



Long Nipple

Attention spéciale apportée aux ordres par la malle.

The  
Canada Paint Company

Limited

MONTREAL

Les fabricants  
de Couleurs

The  
Canada Paint Company

Limited

MONTREAL

Les fabricants  
de Vernis

The  
Canada Paint Company

Limited

MONTREAL

Les broyeurs  
de Blanc de Céruse

The  
Canada Paint Company

Limited

MONTREAL

Les mineurs  
d'Oxyde et de Graphite

The  
Canada Paint Company

Limited

MONTREAL

Donnent prompte et soigneuse  
attention aux  
ordres par correspondance

The  
Canada Paint Company

Limited

MONTREAL

Les peintures liquides  
de la Canada Paint Co.  
ont la plus forte vente

The  
Canada Paint Company

Limited

MONTREAL

Le débit augmente  
d'une manière soutenue  
chez le marchand entreprenant

The  
Canada Paint Company

Limited

MONTREAL

Fabriquent tous leurs produits  
en transformant  
de la matière première.  
Ecrivez-leur pour catalogues.

## ANTIMOINE

L'ANTIMOINE est un métal blanc bleuâtre, brillant, lamelleux, qui se rapproche beaucoup de l'arsenic.

Il est douteux que les anciens aient connu l'antimoine métallique : tout au moins le confondaient-ils avec son sulfure, auquel les Grecs donnaient le nom de *stimmis*, et les Romains celui de *stibium*. La facilité avec laquelle il s'allie à l'or lui faisait attribuer des qualités nobles, d'où son nom de *régule* (petit roi). Ses propriétés furent décrites pour la première fois au XVe siècle par Basile Valentin.

*Propriétés.* — L'antimoine est un métal d'un blanc bleuâtre, qui présente une texture lamelleuse ou à grains cristallins, suivant qu'il a été refroidi lentement ou rapidement; il est cassant, entièrement privé de ductilité et de malléabilité. Il se pulvérise très facilement. Sa densité oscille entre 6,70 et 6,86. Il fond vers 824° Fahr. et se volatilise au blanc. Il cristallise facilement en rhomboédres. Si, une fois fondu à l'abri du contact de l'air, on le laisse refroidir lentement, sa surface présente des ramifications semblables à des feuilles de fougère.

Au contact de l'air, l'antimoine ne s'oxyde pas; mais, si on le projette dans l'air à l'état fondu, il brûle avec une flamme très éclairante et donne d'abondantes vapeurs d'oxyde d'antimoine.

Le chlore, le brome et l'iode attaquent l'antimoine. Si l'on projette dans un flacon plein de chlore de l'antimoine pulvérisé, il y a formation de chlorure avec production d'une vive lumière. L'acide sulfurique concentré donne un sulfate d'antimoine avec dégagement d'acide sulfureux. L'acide azotique le transforme en acide antimonique. L'acide chlorhydrique n'attaque l'antimoine que si ce métal est très divisé. L'eau régale donne un trichlorure ou un pentachlorure. Les solutions alcalines n'attaquent pas l'antimoine, mais les polysulfures alcalins donnent des sulfantimoniates.

L'antimoine qu'on obtient à l'état non cristallin détone sous le choc ou quand on le chauffe, en dégageant des fumées blanches de chlorure, bromure ou iodure d'antimoine, suivant qu'il a été obtenu à l'état amorphe au moyen du chlore, du brome ou de l'iode.

L'antimoine présente de grandes analogies avec l'arsenic.

*Métallurgie.* — Les minerais d'antimoine auxquels on fait subir les opérations métallurgiques sont: l'anti-

moine sulfuré ou stibine que l'on rencontre en France, en Algérie, en Angleterre, en Toscane (à la mine de Monte-Cavallo), en Allemagne; l'antimoine oxydé ou *exitèle*, qui abonde dans l'Isère, en France, en Algérie, (aux mines de Sensa et d'El-Hamimate), en Hongrie, en Saxe, en Bohême; la *jamesonite* qu'on rencontre en Espagne, en Toscane, en Hongrie, au Brésil, en Angleterre (aux mines de Cornouailles) et aussi en France, dans le Puy-de-Dôme. L'antimoine natif existe dans certaines contrées telles que le Brésil, la Suède, le Mexique, etc.

Les minerais d'antimoine subissent plusieurs opérations successives. La première a pour but d'obtenir l'antimoine cru en soumettant le minerai à la chaleur d'un four à reverbère qui renferme 40 ou 50 vases coniques en terre, dans chacun desquels on jette environ 10 kilogr. de minerai. Ces vases, percés de trous, s'encastrent les uns dans les autres par superposition. La seconde opération constitue le grillage de l'antimoine cru, et a lieu dans un four à reverbère après pulvérisation du produit précédent. On donne à la masse générale une succession de coups de feu, tout en la malaxant énergiquement jusqu'à ce que sa couleur change et devienne rougeâtre. Le résidu recueilli se compose en majeure partie d'oxyde et d'antimoniate d'antimoine, en même temps que d'un peu de sulfure. On procède alors à la troisième opération ou réduction du minerai grillé; cette réduction s'obtient en ajoutant au minerai, placé dans des pots en terre, du charbon en poudre, ainsi qu'un fondant alcalin. Ces vases, au nombre de 50 ou 60, sont exposés à la haute température d'un four à reverbère. On brise alors ces sortes de creusets, et on en retire le régule encore impur, puis, au-dessous, une scorie nommée *crocus*. La purification du régule s'opère en le mettant dans des vases en terre et en lui faisant subir trois fusions successives, tout en projetant dans la masse fondue du chlorate de potassium, du crocus et du carbonate de sodium. L'antimoine ainsi préparé est pur et épouse la forme cristalline.

L'antimoine du commerce n'est jamais pur: il renferme presque toujours du fer, on le fond avec du salpêtre et du carbonate de sodium sec. La masse est reprise et pulvérisée dans l'eau chaude, puis lavée et fondue dans un creuset de Hesse. On débarrasse l'antimoine du sodium qui reste en le pulvérisant et en le lais-

sant macérer dans l'eau jusqu'à ce que cette eau cesse de donner au tournesol rougi la réaction des alcalis. On peut encore l'obtenir très pur en fondant la poudre d'algaroth (oxychlorure d'antimoine) avec du flux noir (mélange de carbonate de sodium et de charbon).

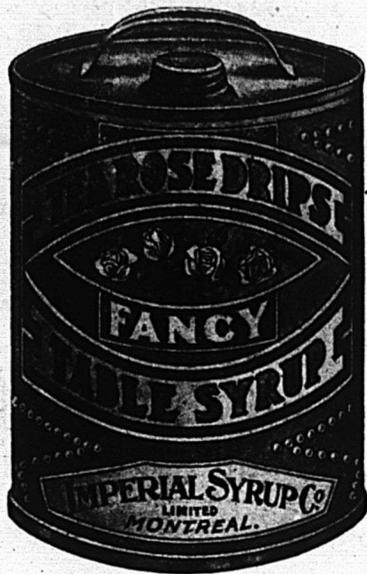
*Usages et alliages.* — L'antimoine est quelquefois employé en médecine. L'industrie a tenté d'utiliser ses composés pour la peinture et aussi dans la fabrication des papiers peints. On a notamment essayé de remplacer le blanc de plomb par l'oxyde d'antimoine. Le métal lui-même est employé dans la fabrication des caractères d'imprimerie. Il entre dans la composition de certains alliages, métal d'Alger, par exemple, qui servent à faire des couverts, théières, etc. Ces alliages se composent d'étain, de plomb, de bismuth et d'antimoine; ils sont facilement fusibles et possèdent, neufs, un assez vif éclat. L'antimoine s'allie, du reste, avec un grand nombre de métaux dont il augmente la dureté. Avec le fer, il donne un alliage très dur connu sous le nom de "alliage de Réaumur." Le zinc donne plusieurs alliages avec l'antimoine, mais on n'en connaît que deux qui puissent cristalliser. Le métal anglais est un alliage de zinc et d'antimoine. Un alliage d'antimoine, de cadmium et de bismuth, associé au bismuth, fournit le plus puissant couple thermo-électrique connu quand les soudures sont respectivement à 0° et 20°. Le potassium forme, avec l'antimoine, un alliage qui décompose l'eau avec une grande rapidité quand il est à l'état métallique.

Le marchand est souvent dans un grand embarras quand il veut établir des compartiments, des casiers, des tiroirs, pour ses marchandises de tablettes, car il ignore généralement l'adresse d'un spécialiste pour ce genre de travail. Nous présenterons donc à nos lecteurs un manufacturier, M. J. Bennett, 15 Marion, Toronto, qui fait spécialement ce genre d'articles et le fait bien. Nous recommanderons particulièrement son casier (shelf box) patulée dont tout ceux qui en ont fait usage se déclarent satisfaits au-delà de leurs espérances.

Avec ces casiers, pas de marchandises détériorées pour aucune raison; comme prix ils sont inférieurs aux anciens casiers ordinaires et grossiers.

Les marchands qui aiment l'ordre et l'économie ne peuvent se passer de casiers dans leurs magasins et il est nécessaire que ces casiers loin de déparer le magasin lui donnent un air coquet et propre. Aussi pour cette raison encore, nous dirons à nos lecteurs que les casiers J. S. Bennett se recommandent à eux.

M. J. S. Bennett fait des casiers pour tous les genres de commerce: épicerie, quincaillerie, pharmacie, etc. Mettez-vous en relations avec lui et vous serez certains d'obtenir la plus grande satisfaction.



Sirop de table de fantaisie

**TEA ROSE DRIPS**

MIS EN CANISTRES ATTRAYANTES

Pleinement garanti sous tous les rapports

**- A VENDRE -**

PAR TOUS LES MARCHANDS DE GROS DANS TOUT LE CANADA, ET EMPAQUETÉ PAR

**IMPERIAL MAPLE SYRUP CO., LIMITED**

**88, rue des Sœurs Grises, MONTREAL.**

Aux \_\_\_\_\_

**ÉPICIERS DE MONTRÉAL**

et de la \_\_\_\_\_

**PROVINCE DE QUÉBEC...**

Nous demandons votre assistance pour l'introduction des :::::

- Carrés de Levure " Jersey Cream "
- Poudre à Pâte - " Jersey Cream "
- Thés - - " Social "
- Cafés - - " Social "
- Cacaos - " Social "

Ce sont les meilleures marchandises produites au Canada.

Les Carrés de Levure " Jersey Cream " et la Poudre à Pâte " Jersey Cream " peuvent être obtenus chez votre épicier en gros.

Nous serons heureux de correspondre au sujet de notre agence avec des épiciers entreprenants, qui prendraient charge de nos marchandises " Social " pour les pousser dans leurs localités respectives.

Les marchandises de la marque " Social " contiennent dans chaque paquet des coupons qui sont rachetés au moyen de magnifiques primes.



Demandez le Catalogue qui en contient la description.



**Lumsden Brothers**

Manufacturiers et Épiciers en Gros

TORONTO ET HAMILTON, ONT.

On demande un voyageur d'expérience pour la Province de Québec pour vendre les Carrés de Levure " Jersey Cream," Poudre à Pâte " Jersey Cream," Thés, Cafés et Cacaos " Social"; devra parler couramment le français.

**LOTS** à **BATIR** — Localité Superbe, de Grand Avenir. S'adresser à A. & H. Lionais, 25, r. St-Gabriel, Montréal.

*McCaskey, Dougall & Co.*  
Fabricants de  
*Vernis Fins*  
et *Japans.*  
Montreal

## McArthur, Corneille & Cie

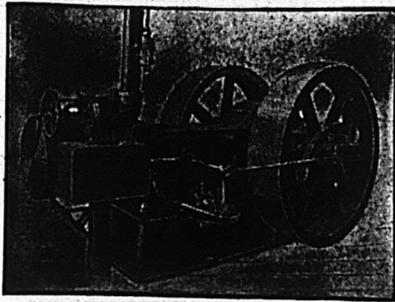
Importateurs et Fabricants de

Peintures, Huiles, Vernis, Vitres, Produits Chimiques et Matières colorantes de tous genres.

Spécialités de Colles-fortes et d'Huiles à Machinerie.

DEMANDEZ NOS PRIX

310, 312, 314, 316 RUE ST-PAUL  
**MONTREAL.**



### Engins à Vapeur "PEERLESS"

Se graissant eux-mêmes, automatiques  
Et — Chaudières de us genres, Réchauffeurs, Pompes, Machines travailler le bois, Grues à vapeur, etc.

E. LEONARD & SONS

Coté des rues Common et Nazareth, Montréal



### LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité, de la durée et du dessin, ils devançant toutes les autres marques.

Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements.  
Canadian Office and School Furniture Co., "Limited."

Freston, Ont., Can.  
Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

Etablis en 1860

Incorporés en 1895

## USTENSILES EN TOLE ÉMAILLÉE

Ont obtenu  
LA MEDAILLE D'OR  
à PARIS en 1900



Ont obtenu  
LA MEDAILLE D'OR  
à PARIS en 1900

## USTENSILES EN FERBLANC

Uni, Etampé, Vernis, Laqué et Lithographié

Nous nous ferons un plaisir de fournir des cotations.

## THE THOS. DAVIDSON M'FG CO., Limited MONTREAL

M. LETOURNEUX, pres. O. LETOURNEUX, vice-pres. J. LETOURNEUX, sec.-gén.  
LETOURNEUX, FILS & CIE, Lim., MARCHANDS-FERRONNIERS  
Nos. 259, 261, 263 et 265 RUE SAINT-PAUL MONTREAL

## SERRURES, VERROUS et toutes les FERRURES pour Bâtiments.

AUSSI les fameuses PEINTURES PRÉPARÉES de Sherwin-Williams soit pour l'intérieur ou l'extérieur, VERNIS, PEINTURES à PLANCHER, EMAIL pour baignoires ou bric-à-bracs, etc., aussi PINCEAUX et BLANCHISSOIRS de toutes sortes.

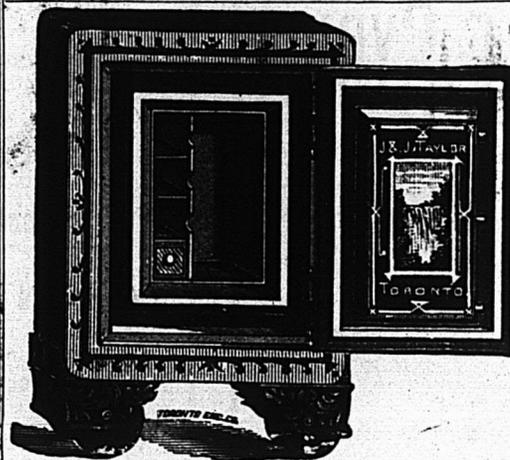
L. J. A. SURVEYER, 6 RUE ST-LAURENT.



"Island City" Blanc de Plomb pur.  
"Island City" Peinture Blanche pure (non poison) préférée au blanc de plomb par les meilleurs peintres.  
"Island City" Blanc pur pour les décorateurs.

P. D. DODS & CIE

Entrepôts et Bureaux: 188 et 190 rue McGill,  
Usines: 274, 276, 278 rue St-Patrice,  
TORONTO. WINNIPEG. MONTREAL.



## J. & J. TAYLOR TORONTO SAFE WORKS

TORONTO, ONT.

Etablis depuis près d'un demi-siècle.

Manufacturiers de Coffres-forts à l'épreuve du feu, à l'épreuve du feu et des voleurs; de portes de voûtes à l'épreuve du feu et des voleurs, et de plaques pour voûtes.

R. B. HILLS,

Agent pour Montréal

1804 Rue Notre-Dame.

# DOMINION WIRE MANUFACTURING CO.,

Ateliers à LACHINE, près MONTREAL

LIMITED

Bureau principal :

TEMPLE BUILDING  
MONTREAL



Succursale :

65 Front St. East  
TORONTO

Entrepot de Montréal, 309 rue des Commissaires

## NOUS APPELONS

votre attention spéciale sur cette annonce dans le but de vous familiariser complètement avec la ligne de marchandises que nous manufacturons sous notre marque de commerce qui est une garantie que la qualité des marchandises ne le cède à aucune et est supérieure à un grand nombre d'autres.

Nos Lignes  
comprennent



Et leurs  
Produits

**BROCHE DE FER ET D'ACIER** — Polie, Recuite, Huilée, Galvanisée, Cuivrée, Ressorts, "Homo" en rouleaux et coupé et dressé en longueurs.

Pour l'emploi { dans la fabrication des clous, rivets, liens, balais, matelas, clôtures, toiles à moustiquaires, anses de seaux, lanternes, ressorts et autres marchandises en broche.  
des ferblantiers, presseurs de foin, relieurs, treillageurs et autres.

**BROCHE EN LAITON** — pour Clous, Ressorts, Toiles à Moustiquaires, Pièges et autres objets.

**BROCHE EN CUIVRE** — à l'usage des Fabricants de Clous, Rivets, etc.,

Et pour { TELEPHONE, ELEGRAPHE, ROLLEY, TRANSMISSION, } pour lignes et autres fins électriques.

Les articles que nous  
manufacturons

## Manufacturing

sont comme suit :

Clous en broche, Petites Chaines en fer et en cuivre, Vis à bois, Poignées de porte, Goupilles pour Clavettes à Ressort, Crochets "Crescent" pour Porte-Habits et Chapeaux. Broche à Clôtures, barbelée et unie tressée galvanisée.

Broche polie et galvanisée à clôture, broche cuivrée pour sommiers, moustiquaires, { GRAMPES } Clôtures en mailles galvanisées et autres spécialités.

Quand vous ordonnerez des  
marchandises ci-dessus à une

## Company

ou à une maison de quincaillerie en gros

Demandez et faites vous livrer les Produits "DOMINION" et soyez assurés que votre satisfaction ne sera pas

Limited

## La Viande de Porc

PARMI tous les animaux de la création, il n'en est peut-être pas un seul qui ait rendu autant de services que le porc à l'alimentation humaine. Et cela date de loin. Lorsque les premiers hommes, il y a de cela plusieurs dizaines de milliers d'années, quittèrent le fond de l'Asie, leur berceau, pour peupler de proche en proche, par des essais successifs, tout le globe terrestre, ils transportèrent partout avec eux leurs animaux domestiques, au nombre desquels était le porc, leur aliment favori. Cet animal rencontra le même accueil empressé partout ou presque partout : car il faut noter que, sur les bords de la mer Rouge, cet aliment a été proscrit de tout temps. Les anciens Egyptiens avaient le porc en horreur ; ils attribuaient la lèpre à l'usage de sa chair et même à l'emploi du lait de truie. Les Hébreux avaient la même répugnance. La lèpre était commune chez eux ; et Moïse dans *le Lévitique* (ch. XI), avait défendu l'usage de la viande de porc, que l'on accusait de donner la lèpre. C'est sans doute en vertu de ce même souci hygiénique que Mahomet, lorsqu'il fonda une religion nouvelle, interdit à ses adeptes l'usage de la viande de porc ; et quand cette religion s'étendit à travers l'Asie, elle fut parfois arrêtée par l'existence de cette proscription. C'est là, d'après Buffon, ce qui empêcha les Chinois, grands amateurs de la viande de porc, d'accueillir la loi de Mahomet.

L'Europe n'a pas frappé la viande de porc de la réprobation que lui témoignaient les riverains de la mer Rouge. L'antiquité grecque et romaine abonde en documents relatifs à l'usage de cet aliment. Dans *l'Iliade*, Homère nous montre au siège de Troie (1200 ans avant J. C.) Achille servant des quartiers de porc à Ulysse. Dans *l'Odyssée*, nous voyons les prétendants à la main de Pénélope se repaître des troupeaux d'Ulysse et "faire flamber dans la cour du palais les porcs succulents." Ce goût persista par la suite. Un écrivain du II<sup>e</sup> siècle de l'ère chrétienne, Athénée, qui s'est fait l'historien des repas des Grecs de son époque, ne trace le récit d'aucun festin sans y faire figurer les andouilles, les saucisses, la hure, les pieds de cochon, les côtelettes,

les cochons de lait rôtis, et surtout les jambons salés et fumés, qu'il nomme par excellence "l'honneur des festins et les délices du genre humain."

Les Romains avaient le même goût que les Grecs pour la viande de porc ; ils consommaient les mêmes préparations culinaires. Par-dessus tout ils estimaient le jambon, qu'on servait soit au début du repas, pour exciter l'appétit, soit à la fin, pour le ranimer. C'est de la Gaule que les Romains tiraient leurs meilleurs jambons ; on les faisait venir surtout des régions qui fournissent aujourd'hui le jambon de Bayonne et celui de Mayence. Il n'y avait pas de viande plus commune que la viande de porc dans tous les cabarets. Un fait aussi curieux qu'important à noter, c'est que, dans les lois romaines concernant le commerce des bestiaux, il n'a d'abord été question que des porcs : les autres animaux de boucherie n'ont été mentionnés que plus tard.

Enfin, si nous passons à la France nous y trouvons le porc en honneur de tout temps. Les Gaulois et les Francs nourrissaient de nombreux troupeaux de porcs, tant pour leur consommation personnelle que pour leur commerce avec Rome, où ils envoyaient, en outre des porcs vivants, toutes les préparations faites avec leurs débris : lard, quartiers de porc salé, jambons, andouilles, saucisses, etc. Jusqu'au moyen âge, la viande de porc était vendue en France par les bouchers, avec les autres viandes, mais toujours à l'état cru. Au moyen âge, dans les grandes villes, à Paris surtout, des industriels eurent l'idée d'avoir toujours des vivres prêts, de la *chair cuite*, pour les personnes qui ne pouvaient faire de cuisine chez elles. On donna la préférence à la chair de porc, à cause de son abondance et de son prix moins élevé. Ces industriels prirent le nom de *chaircuitiers* et formèrent une communauté qui fut reconnue par une décision du prévôt de Paris (17 janvier 1475). Par corruption, le nom de cette corporation s'est peu à peu modifié et changé en celui de *charcutiers*.

Pour que la viande du porc acquière toutes ses qualités comestibles, il faut que l'animal ait été préparé en vue de la boucherie, après avoir été mis dans la nécessité de mourir sans postérité. Sa chair rap-

pelle alors un peu, par son aspect, celle du veau. C'est une viande rose, mais à grain plus serré que la viande de veau, dont elle se distingue, d'ailleurs, par un autre caractère : sa graisse extérieure (*le lard*) est abondante et onctueuse, tandis que chez le veau elle est rare et sèche. Les reproducteurs des deux sexes (truie et verrat) ont, au contraire, une chair brune, peu estimée, de saveur médiocre, peu comestible à l'état de pièces entières, et qui ne peut guère être utilisée qu'à l'état de hachis.

Les diverses parties de l'animal ne sont pas toutes également estimées. Celles qui ont le plus de valeur sont celles où les masses musculaires, constituant la *viande* proprement dite, présentent le plus grand développement. Les régions qui occupent le premier rang sous ce rapport sont, comme chez les autres animaux de boucherie, la croupe, les reins, le dos. Les reins fournissent le filet et le faux filet, le dos fournit les côtelettes. Ces parties sont les plus estimées et se consomment toujours à l'état frais. La croupe fournit le jambon, qui se mange parfois à l'état frais, comme les côtelettes, mais qui le plus souvent est soumis à la salaison et constitue, dans les pièces salées, celle qui a le plus de valeur.

L'épaule subit diverses préparations. Parfois on la mange à l'état frais ; elle est employée après avoir été débarrassée de sa couenne et lardée, et salée pendant une nuit, à constituer la préparation désignée sous le nom de *veau piqué*. D'autres fois, elle est découpée pour faire de la saucisse et des saucissons. Enfin, dans d'autres cas, elle est salée et fumée, et sert à faire des jambons de devant.

Lorsque ces parties ont été enlevées, il reste en arrière la région du bassin, sacrum et pubis (*samorie quasi*), en avant, le haut de l'épaule (*la palette*), et au-dessus, l'*échine*, formée par les côtes rapprochées du cou et dénommées *plates côtes* ; enfin, toute la région inférieure (poitrine et ventre), formée par du lard peu épais, garni d'une chair abondante. Ces diverses parties servent soit à faire du hâchis pour de la chair à saucisses, soit le plus souvent à constituer des salaisons de qualité secondaire (*petit salé, lard de poitrine*, etc. Toute la région du cou ou *collet*, subit des préparations analogues.

La tête est utilisée de diverses façons. Parfois on en consomme les diverses parties à l'état frais, en laissant séparés le groin, la langue,

En vente  
partout..

# Red Hand

DE

# Somerville..

Gomme

à mâcher

Macher

LE PLUS GROS MORCEAU DE GOMME  
À UN CENTIN SUR LE MARCHÉ.

En vente  
partout..

C. R. Somerville,  
LONDON, Canada.

# Belleville Canning Co.

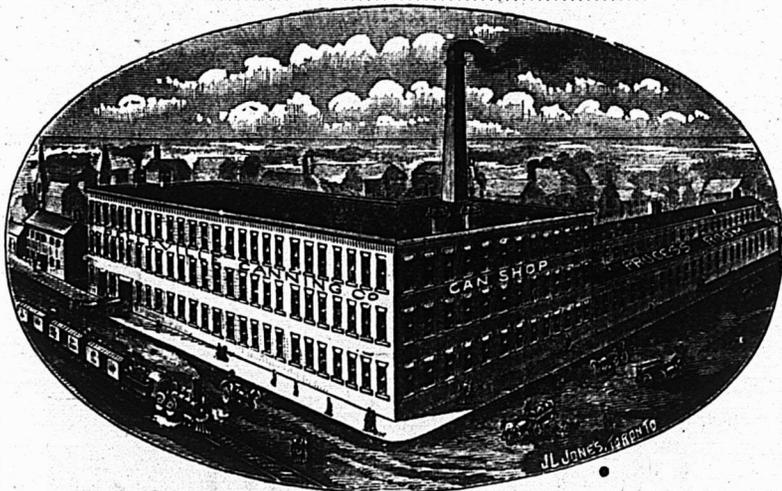
Marque de Commerce "Marque Queen"

Belleville, Ont., Canada

Légumes et Fruits  
DE HAUTE CLASSE

Confitures et Gelées

Egales à n'importe quelle  
marque anglaise.



Essayez notre ligne spéciale de Poulet, de dinde, de Canard désossés et de soupe au poulet.  
Pommes au gallon, Fruits et Pulpe de fruits, Pulpe de tomates et "Catsup" aux tomates en  
verres et en canistres.

Les Pois "Marque Queen"

Quinte, donne aux pois de la marque Queen, un arôme sans égal.

ON N'EMPLOIE PAS DE COLORANTS.

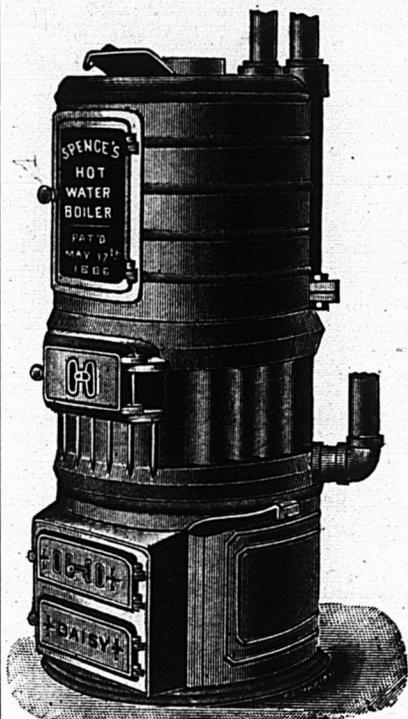
sont connus partout pour leur excellente qualité ; l'excellence du climat où ils sont cultivés, le district de la Baie de

ÉCRIVEZ-NOUS POUR RECEVOIR NOS COTATIONS ET D'AMPLES INFORMATIONS.



# FOURNAISES A EAU CHAUDE ET A VAPEUR

LA "DAISY"



A EAU CHAUDE

LA "DAISY"

Toujours reconnue la meilleure sur le marché.

La contrefaçon d'un article prouve sa supériorité.

## NE VOUS LAISSEZ PAS TROMPER

La "Daisy" n'est pas à l'état d'essai ; elle a subi depuis quinze ans une épreuve complète. Il y en a des milliers en usage et tous donnent satisfaction. Il n'existe pas une seule autre marque dont on puisse en dire autant.

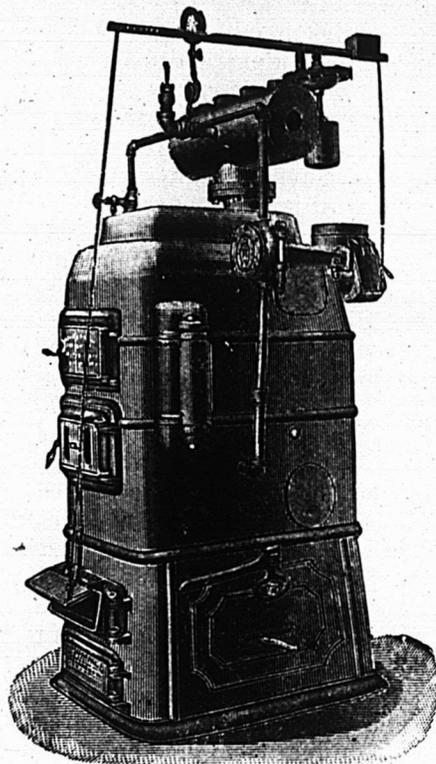
## Insurpassable

Sous le rapport de la construction, parfait sous le rapport de la circulation, c'est le seul appareil qu'on puisse réparer sans déranger la tubulation.

Elle opère parfaitement quelle que soit sa position, distribue la chaleur à son propre niveau.

Elle possède un **gril à sasser** la cendre et toutes les améliorations que la mécanique moderne peut fournir.

LA "GEM"



A VAPEUR

# Fournitures en Fer et en Fonte pour Ecuries

TUYAUX

DE GOUTS

ET

ACCESSOIRES

(Soil Pipe and Fittings)

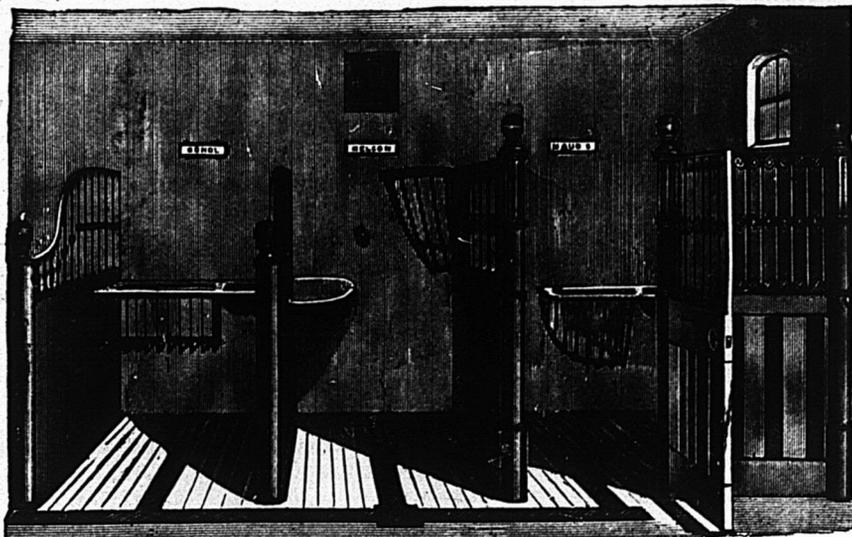
APPAREILS

EN FONTE

POUR LA

VAPEUR

(Steam Fittings)



PIECES

DE

FONTE

ET

OUVRAGES

POUR

CONSTRUCTEURS



# Warden King & Son

MANUFACTURIERS

Limited  
**MONTREAL**

Catalogues illustrés de toutes ces différentes lignes fournis sur application.

les oreilles et en ajoutant la queue. Le plus souvent, la demi-tête, désossée, sert à faire le *fromage de cochon*; et les deux moitiés de la tête, également désossée et dépouillée de sa cervelle, rapprochées, avec la langue au milieu, et additionnées d'épices et de pistaches, servent à fabriquer la *hure*.

Le bas des membres est divisé en deux parties : l'extrémité des membres, constituant les *pièds de cochon* et les *jambonneaux* (de devant et de derrière), situés entre le pied et le jambon, dans la région du coude en avant, du jarret en arrière. Les jambonneaux sont surtout consommés à l'état de salaison. Quant aux pieds, on les consomme à l'état frais. Mais comme, en raison de leur consistance gélatineuse, ils s'altèrent assez vite, il convient de ne pas les faire attendre. Parfois on les désosse, on les additionne de truffes, on les recouvre de ce tissu léger appelé de la toilette : ils constituent ainsi le mets délicat bien connu sous le nom de *pièds truffés*. Notons, en passant, que le pied du cochon est composé de quatre doigts : au milieu, deux grands qui posent à terre, et, de chaque côté un doigt plus petit qui reste en l'air. L'habitude de la charcuterie est de fendre le pied en deux, ce qui fait que le pied ne comprend plus que deux doigts et n'est en réalité qu'un demi-pied.

Toute la surface du corps du cochon est recouverte d'une sorte de graisse plus ou moins épaisse, qui constitue le lard. Les masses les plus épaisses sont placées sur les reins et sur le dos. On emploie ce lard, à l'état frais, pour en faire des bardes, des lardons, du lard à piquer. On en fait aussi des conserves salées, de la même façon que pour le jambon.

Il n'est pas jusqu'à la peau que l'on ne puisse manger. Cette peau, désignée sous le nom de *couenne*, légèrement salée et cuite avec des légumes ou dans du bouillon, devient parfaitement comestible.

Ce ne sont pas là, d'ailleurs, les seules parties du cochon pouvant servir à l'alimentation. Tout l'intérieur de la bête présente la même utilité. La cervelle, le cœur et les poumons, le foie, le pancréas (ou *fagoue*), la rate, les reins (ou *rogons*), se consomment à l'état frais et trouvent leur emploi dans des cas que nous spécifierons plus loin.

Le sang sert à faire le boudin. L'estomac et le gros intestin, découpés en lanières, servent à faire les andouilles. L'intestin grêle (ou le *menu*) sert d'étui pour le boudin et

pour divers saucissons. La vessie elle-même, divisée en tranches, peut servir d'enveloppe aux saucissons. La membrane qui tapisse et maintient les intestins (le *péritoine*) est utilisée de diverses façons. Celle de ses parties qu'on nomme l'*épiploon* (et en terme de cuisine, la *toilette*, la *coiffe*, la *crépine*) sert à envelopper les saucisses plates (nommées à cause de cela *crépinettes*) et les pieds truffés. Celle qu'on nomme *mésentère* (ou *ratis*) très chargée de graisse, est employée, comme la *panne* (ou *graisse du dessous*, située dans le ventre), à faire le saindoux; mais elle fournit un saindoux moins blanc que la *panne*.

Il faudrait encore mentionner les *rillettes* et les *rillons*, morceaux de gras de porc que l'on fait frire plus ou moins longtemps. Mais on ne s'arrêterait pas si l'on voulait énumérer tous les produits fournis par le porc à l'alimentation.

Le porc est exposé à certaines maladies, qui sont transmissibles à l'homme et qui déprécient sa valeur alimentaire. Il en est deux surtout qui méritent d'arrêter l'attention : la *ladrerie* et la *trichinose*.

\* \* \*

On connaît depuis longtemps un ver parasite qui habite l'intestin de l'homme, souvent à l'état isolé, d'où son nom vulgaire de *ver solitaire*. Il a reçu des savants le nom de *ténia* ou *ténia* (d'un mot grec qui signifie *bandelette*). Il a la forme d'un ruban blanc, divisé en anneaux, qui vont s'élargissant de la tête à la queue, et dont les plus larges ont environ un centimètre carré. Ce parasite est considéré plutôt comme une colonie d'animaux que comme un animal unique. De nouveaux anneaux s'ajoutent sans cesse à son extrémité caudale, et lui font ainsi acquérir une longueur considérable : 5, 10, 15, 20 mètres et même d'avantage.

Jusque vers 1850, on ignorait l'origine du ténia. Pourtant au commencement de ce siècle, deux médecins français, Deslandes et Fortassin, avaient constaté la fréquence de ce parasite chez les charcutiers et chez les personnes faisant un usage fréquent de la viande de porc.

Or il existe parfois chez le porc, une maladie connue depuis longtemps, la *ladrerie*, qui consiste dans la présence de petites vésicules existant soit dans la graisse, soit dans les muscles, soit sous la langue. De là l'examen fait, dans les marchés aux bestiaux, par des hommes spéciaux, appelés *langueyeurs de porcs*. La ladrerie était connue au temps d'Aristote, qui l'a fort bien décrite

trois siècles avant l'ère chrétienne. Un siècle plutôt, Aristophane, dans sa comédie des *Chevaliers*, avait déjà parlé de la *langueyage*; mais on ignorait la nature de ces *grains de ladrerie* et leur rapport avec le ténia.

Dans les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle, un savant allemand Rudolphi, constata, par l'examen microscopique, que le grain de ladrerie est formé par un petit animal dont la tête est rentrée dans le corps et qui, quand cette tête est sortie de son étui, présente une extrémité caudale en forme de vessie, d'où le nom qu'il lui a donné de *cysticerque*.

Or la tête de ce cysticerque est armée, comme celle du ver solitaire, d'une double rangée de crochets, et elle porte en outre quatre ventouses disposées en croix sur ses côtés.

La ressemblance du cysticerque avec la tête et le cou du ténia fit supposer que le premier était peut-être le germe du second. A partir de 1852, de nombreuses expériences confirment cette théorie. Nous ne citerons que les principales : Kuchenmeister fit prendre des cysticerques à une femme condamnée à mort, et il retrouva dans son intestin des ténias en voie de développement.

Leuckart en fit prendre à un jeune homme et lui donna deux ténias. Humbert (de Genève) fit sur lui-même une expérience identique, couronnée du même succès. Van Beneden (de Louvain) fit prendre, à deux chiens nouveau-nés, un certain nombre de cysticerques dans du lait; il les tua et trouva leur intestin rempli de ténias, tandis que deux autres chiens de la même portée, nourris exclusivement de lait, n'en contenaient aucun.

La présence du ténia dans l'intestin produit un état de malaise prononcé avec de l'amaigrissement, désordres de l'appétit, des maux d'estomac, des coliques fréquentes, des démangeaisons au bout du nez et à la terminaison de l'intestin, avec accompagnement de crampes, de douleurs dans les membres, de sensation de brisement général, etc. Mais ces accidents, s'ils compromettent la santé, ne compromettent pas l'existence. Il n'en est pas de même de la trichine.

La *trichine* (du grec *thrix*, cheveu) a été ainsi nommée à cause de sa finesse. Complètement développée, elle a 1 millimètre de longueur sur un tiers de millimètre d'épaisseur. Observée d'abord en Angleterre en 1832 et en 1834, dans les muscles de malades morts dans les hôpitaux,



LE 

# BOVRIL

devient plus populaire de jour en jour à cause de sa pureté, de sa force et de son arôme.

Le **BOVRIL** contient toutes les propriétés fortifiantes de la meilleure viande de bœuf, sous la forme la plus concentrée.

Nos 

## CAFÉS, ÉPICES, POUDRE À PÂTE "VIENNA"

possèdent une réputation d'un demi siècle comme garantie de leur haut type de qualité.

Si vous ne vendez pas déjà nos produits, envoyez-nous un mot, et vous recevrez nos cotations.

ETABLIS EN 1845

# S. H. & A. S. EWING

MONTREAL COFFEE AND SPICE STEAM MILLS

55, rue Cote,

MONTREAL

elle fut étudiée par Richard Owen, qui constata qu'elle formait un petit ver enroulé sur lui-même en spirale, dans de petites poches (ou *kystes*) de forme ovoïde d'un demi-millimètre de longueur. D'autres constatations ultérieures n'avaient abouti à aucune conclusion précise, lorsque l'attention se porta sur la trichine dans les conditions suivantes.

Au mois de janvier 1860, à l'hôpital de Dresde (Saxe), une jeune fille amenée de la campagne succombait à des accidents que l'on avait pris pour ceux de la fièvre typhoïde. En faisant l'autopsie, le médecin de cet hôpital, le docteur Zenker, trouva les muscles farcis de trichines. Il fit une enquête et découvrit que la maladie avait été produite par l'usage de la viande d'un porc abattu dans une ferme près de Dresde. Le fermier, sa femme et d'autres personnes tombèrent malades. On examina les jambons, les cervelas, les boudins : ils étaient remplis de trichines.

A la suite d'expériences faites sur les animaux, on constata que, dans leur estomac, le kyste est digéré et les trichines sont mises en liberté. Elles pondent alors (comme la vipère) des petits vivants, plus fins qu'une pointe d'aiguille, lesquels percent les parois du canal digestif et se mettent à voyager dans le corps, qu'ils envahissent tout entier, soit en traversant les tissus, soit en se faisant charrier par le sang, dans lequel on les trouve souvent. Arrivés au terme de leur voyage, ces parasites s'entourent d'un kyste et attendent qu'on leur rende la liberté en les mangeant comme on l'a fait pour leurs mères. Dans cet état, la trichine est inoffensive, et, si l'on n'est pas mort des accidents produits par cette invasion, l'on n'a plus rien à craindre.

C'est surtout en Allemagne que la trichinose a sévi le plus souvent sous forme d'épidémie. Aussi a-t-on établi une inspection spéciale de la viande à l'aide du microscope : il y a plus de dix-huit mille inspecteurs chargés de ce service. Cette inspection ne semble pas donner une sécurité absolue ; car dans l'épidémie de trichinose d'Emersleben, en 1883, où il y eut 260 personnes atteintes et 43 décès, une des premières victimes fut l'inspecteur local, qui avait examiné la viande au microscope et qui l'avait déclarée saine.

Un grand nombre de pays d'Europe et d'Amérique ont payé leur tribut à la trichinose. Elle sévit encore de temps à autre. C'est ainsi qu'on l'a signalée sur plusieurs points dans le sud de l'Espagne à la

fin de 1900 et au commencement de 1901. Et pourtant, il suffirait, pour s'en préserver, de faire cuire complètement toutes les préparations provenant du porc. C'est à cette habitude culinaire que la France doit le privilège d'avoir été toujours épargnée par la trichinose.

La cuisson complète, en effet, tue sûrement les cysticerques et les trichines. Elle rend même inoffensives toutes les viandes d'animaux morts de maladie. Pour le porc, spécialement, l'on doit en faire une règle absolue.

Arrivons maintenant aux effets hygiéniques de la viande de porc.

\*\*\*

La substance du porc se consomme soit à l'état frais, soit sous forme de produits manipulés, soit enfin à l'état de salaison.

Pour juger avec impartialité des effets hygiéniques de la chair de porc, il faut choisir la chair musculaire, ou la viande par excellence, et non pas tous les organes intérieurs composant la triperie. De plus, cette viande doit être consommée fraîche et en morceaux d'un certain volume, et non à l'état de salaison ou de hachis, parce qu'il intervient alors des assaisonnements qui modifient les propriétés de la viande. Enfin cette viande doit être rôtie ou grillée, toujours pour le même motif, c'est-à-dire parce que, dans les autres préparations, les assaisonnements surajoutés risquent de fausser le jugement.

La viande fraîche de porc, rôtie ou grillée, est tendre et savoureuse, ce qui la rend appétissante, mais elle est généralement dense et serrée ; elle contient souvent aussi de la graisse en abondance. A cause de cela, elle est ordinairement plus difficile à digérer que la viande de bœuf ou de mouton.

Voici le jugement que portait sur son compte le père de la médecine grecque, Hippocrate, il y a de cela vingt-quatre siècles : "La chair de porc, dit-il, est bonne pour les hommes de peine, pour ceux qui se livrent aux exercices athlétiques. Elle leur donne tout à la fois de la souplesse et de la vigueur. Mais elle doit être interdite aux individus qui font peu de travail musculaire, et surtout aux malades."

Le prince de la médecine romaine, Galien, qui vivait au II<sup>e</sup> siècle de l'ère chrétienne, et dont la gloire a balancé celle d'Hippocrate, partagea les idées de son illustre devancier au sujet des propriétés hygiéniques de la viande de porc. Ici donc l'axiome fameux ; "Hippocrate dit

*oui*, mais Galien dit *non*," ne saurait trouver son application.

Galien déclare que le porc est l'aliment le plus nourrissant, pourvu qu'on ait bon estomac, car sa chair est difficile à digérer. Il ajoute que c'était la nourriture ordinaire des athlètes, qui ne paraissaient jamais plus forts que le jour où ils en avaient mangé. Il conseille la viande de porc à tous les individus obligés à un travail qui exige un grand déploiement de forces.

L'expérience a ratifié ce jugement. Il faut noter cependant que l'usage prolongé de cette alimentation peut provoquer, du moins chez les individus prédisposés, des éruptions plus ou moins intenses à la peau ; et c'est sans doute cette observation qui l'avait fait accuser, chez les Egyptiens et les Hébreux, de donner la lèpre. Les dartreux et même les gouteux feront sagement d'en user avec discrétion.

On consomme encore à l'état frais les parties intérieures du cochon : cervelle, cœur, poumons, foie, pancréas, rate, reins et certains produits manipulés, comme les saucisses et le boudin.

La cervelle, très riche en matières grasses, en acide phosphorique et en phosphate, est un aliment nutritif. On le prépare le plus souvent au beurre noir.

Le cœur et les poumons s'accommodent très bien en fricassée. Les poumons entrent aussi dans la confection des cervelas allemands.

Le foie est un aliment nutritif, de saveur et d'odeurs un peu fortes, plus difficile à digérer que la viande, et employé avantageusement dans certaines préparations de la charcuterie. Il convient dans tous les cas où l'on conseille l'huile de foie de morue.

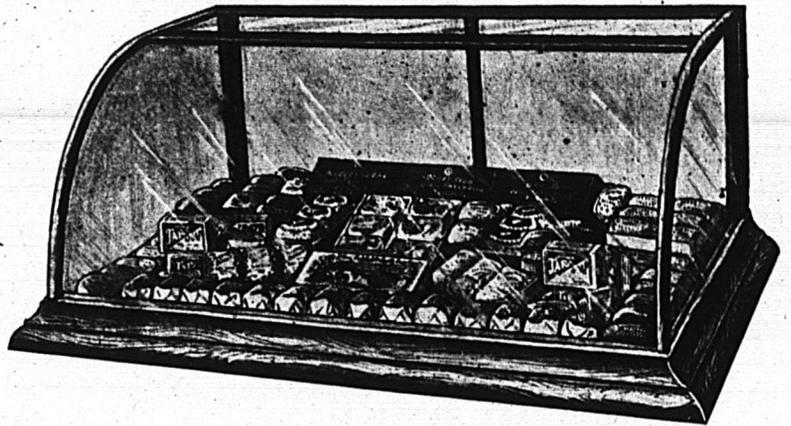
Le pancréas (ou *fagoue*) se fait rôtir sur le gril. Il contient un ferment digestif puissant, la *pancréatine* ; à ce titre, il pourrait être utilisé dans certaines maladies de l'estomac. Ils'altère rapidement et doit être employé aussi frais que possible.

La rate a l'aspect d'une bandelette de forme prismatique. Elle aussi s'altère rapidement. C'est un morceau peu délicat que l'on utilise parfois dans le pot au feu ; elle a l'inconvénient de donner un aspect louche au bouillon. Elle sert aussi à la fabrication des saucisses de qualité inférieure.

Les reins (ou *rognons*) se font sauter. Ils conservent souvent comme le foie, une odeur un peu forte.

Le boudin emprunte des propriétés fortifiantes au sang dont il

# VITRINE D'ETALAGE À DEVANT CINTRÉ



Longueur, 3 pds; Hauteur, 13 pcs; Profondeur, 2 pds.

en chêne ou merisier poli, trois pieds de long, joints en nickel solide, portes glissantes à miroirs et vitres en verre "Diamond" sur les autres faces. Cette magnifique vitrine et l'assortiment suivant de savons de toilette de vente facile, pour **\$25.00** CETTE OFFRE SIGNIFIE 68 POUR CENT DE PROFIT POUR VOUS.

Pour annoncer davantage nos lignes populaires de Savons de Toilette, nous avons pris des arrangements avec un grand manufacturier de vitrines, qui nous mettent en position de faire cette offre étonnante. L'assortiment de Savons de Toilette a été soigneusement composé de nos lignes régulièrement annoncées, qui se vendent promptement et plaisent sûrement à la clientèle. La vitrine expose vos marchandises à leur meilleur avantage et crée une vente profitable en Savons de Toilette. Cette offre n'est valable que pour un temps limité; Si elle vous intéresse, écrivez aujourd'hui.

## L'Assortiment

- 3 doz. Infant's Delight (10 cts)
- 2 " Dr Barclay's (3 pour 10 cts)
- 2 " Goudron Raffiné (5 cts)
- 1 " Heliotrope (10 cts)
- 1 " Jockey Club (10 cts)
- 1 " Peau d'Espagne (10 cts)
- 1 " Bouquet Idéal (10 cts)
- 1 " Iris (10 cts)
- 1 " Gardenia (10 cts)
- 1 " Rose Blanche (10 cts)
- 1 " Perslan Bouquet (25 cts)
- 1 " Club Cologne (10 cts)
- 1 " Camphor (10 cts)
- 1 " Carbolle (10 cts)
- 1 " Unscented Glycerine (10 cts)
- 2 " Lily White (10 cts)
- 1 " Fine Oatmeal (10 cts)
- 1 " Lilac Blossom (15 cts)
- 1 " Valley Violet (10 cts)
- 1 " Italian Pink (10 cts)
- 1 " Fleur de Lys (5 cts)
- 1 " Wild Rose (5 cts)
- 1 " Mignonette (5 cts)
- 1 " Prince of Wales (5 cts)
- 1 " Huile de Coco (3 pour 10 cts)
- 2 " Favorite (2 pour 5 cts)
- 1 " Turkish Bath (5 cts)

30 doz.

## La Vitrine

Elle est en chêne ou en merisier poli à la main, avec garniture en nickel solide à tous les joints, portes glissantes à miroir, et devant cintré régulier. Un verre "Diamond" de qualité extra a été employé sur toutes les faces, et la vitrine est d'une dimension tellement appropriée qu'on peut servir au-dessus; partant, elle n'encombre pas votre comptoir comme une vitrine faite en hauteur. C'est uniquement parce que nous achetons ces vitrines en très grandes quantités que nous sommes capables de faire cette offre libérale, le prix de la vitrine seule est de \$12.00. Notre nom en petites lettres d'or sur chaque vitrine ajoute à son fini et est une garantie.

Nous garantissons que chaque vitrine est en parfait état quand nous l'expédions, et nous avons pleine confiance qu'elle donnera complète satisfaction.

Une vitrine vaut autant qu'un employé supplémentaire dans n'importe quel magasin—C'est le "vendeur silencieux" qui met vos marchandises sous les yeux du client par le meilleur moyen possible, et souvent il crée ou augmente un commerce profitable en Savons de Toilette.

Prix de la vente des Savons de Toilette - - \$30.00  
Valeur de la vitrine - - - - - 12.00

Notre prix net spécial pour un temps limité - 42.00  
- - - - - 25.00

**VOTRE PROFIT NET - - - - - 17.00**

## 68 pour cent de profit.

ECRIVEZ - NOUS AUJOURD'HUI POUR RENSEIGNEMENTS COMPLETS

# JOHN TAYLOR & CO., 77 FRONT ST. EAST, TORONTO

est composé; mais les assaisonnements qu'il comporte pour être plus digestibles lui donnent des effets irritants.

Les saucisses diffèrent de goût suivant les éléments qui ont servi à leur fabrication. Trop souvent on masque dans leur intérieur des produits inférieurs, de déchets de viande de qualité médiocre, qui sont dissimulés par les aromates dont on les additionne.

Tous les produits de la viande de porc, à l'exception des salaisons, doivent être consommés aussi frais que possible. Les hachis, les saucisses, les boudins et tous les autres produits manipulés en général subissent facilement en vieillissant des altérations plus ou moins profondes, qui peuvent donner lieu à des accidents graves, parfois mortels, observés d'abord en Allemagne, et dont l'ensemble a été désigné sous le nom de *botulisme* (de *botulé*, boudin, saucisse).

La salaison du porc a l'avantage de rendre la viande plus savoureuse et plus digestible. C'est ainsi que le jambon (délices de l'antiquité grecque et romaine) constitue, au grand scandale des esprits timorés, un véritable aliment de malade. L'usage exclusif et prolongé du porc salé pourrait produire, encore plus facilement que le porc frais, l'irritation de la peau; mais on corrige cette action par l'emploi des légumes, comme on combat le scorbut maritime dû aux salaisons par la choucroute et la pomme de terre crue. Voilà comment la soupe au lard des campagnes, où l'on combat l'action du porc salé par les légumes (choux et pommes de terre), est une préparation éminemment hygiénique. D'ailleurs, en revanche, le porc salé est sans cesse employé en cuisine pour lever la fadeur des légumes et constituer des ragoûts dont la modestie n'exclut pas le mérite.

Nous ne dirons rien du cochon de lait, dont la viande gélatineuse est de digestion difficile et provoque facilement la diarrhée. L'usage en est d'ailleurs fort restreint. Il se vend peu, et seulement sur commande. On n'a guère qu'une excuse pour tuer les cochons de lait, c'est de les faire bénéficier de la maxime antique prétendant que ceux qui meurent jeunes sont aimés des dieux.

### Le Baromètre économique

Prenez une fleur d'immortelle, piquez-la avec une épingle sur le mur de votre appartement; vous verrez cette fleur s'ouvrir par le beau temps et se fermer aux approches de la pluie.

C'est le rêve du baromètre à bon marché.

*Une Loi force les Distillateurs Canadiens à laisser vieillir les Boissons Alcooliques avant de les offrir en vente.*

C'est dans l'intérêt de la santé publique que le gouvernement a passé, il y a quelques années, une loi obligeant les distillateurs canadiens à laisser vieillir les boissons alcooliques, pendant un certain nombre d'années, avant d'en permettre la vente. Cette loi fut faite afin de donner le temps à l'alcool de se dépouiller entièrement, par l'évaporation, de tous les ingrédients nuisibles à la santé, tels que l'huile amylique (fusel oil), etc., etc., que l'on trouve dans toutes les boissons nouvellement distillées. Si le Gin Canadien Melchers "Croix Rouge" est si apprécié des connaisseurs et si recommandé par les médecins, c'est parce qu'il est fait au Canada, et par conséquent, offert aux consommateurs que lorsqu'il a l'âge requis par le gouvernement. Tandis que presque tous les gins importés, même les meilleures marques, nous sont expédiés ici aussitôt qu'ils sont distillés. Le Gin Melchers "Croix Rouge" étant le seul Gin dont l'âge et la qualité soient garantis par le gouvernement, nous ne craignons pas de dire: "Goûtez-le, comparez-le, et si vous êtes connaisseur, vous serez bientôt convaincu de sa supériorité, comme goût, comme arôme et surtout comme qualité."

BOIVIN, WILSON & CIE, 520 rue Saint-Paul, Montréal, seuls concessionnaires.

**TOUR DU MONDE**—Journal des voyages et des voyageurs.—Sommaire du No 42 (19 octobre 1901).—1o Voyage en Mongolie, par M. le Baron de Batz.—2o À travers le monde: Saint-Valery-sur-Somme.—3o Excursions: En Galicie; Lemberg, par George Serrières.—Une classe aux phoques dans la baie de Somme, par Paul Combes.—4o Grandes courses de Terre et de Mer: Récentes nouvelles du baron Toll.—5o Livres et Cartes. Conseils aux voyageurs: Récolte des Lichens.—Formes des Lichens.—Organes Reproducteurs.—Récolte.

Abonnements: France: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr.—Union Postale: Un an 28 fr. Six mois, 15 fr. Le numéro: 50 centimes.

Bureaux à la librairie Hachette et Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.

### Recueil de Discours

par M. Sauvalle

Nous accusons réception d'un petit volume qui a pour titre *Recueil de Discours* par Marc Sauvalle. L'auteur n'est pas un inconnu pour la plupart de nos lecteurs. Marc Sauvalle, le "Pascal" de *La Presse* a la plume vive, alerte, facile et, quand il écrit, il intéresse toujours ses lecteurs.

Il y a de vrais bijoux de discours dans son *Recueil* qui sera et mérite d'être à tous égards un véritable succès de librairie. Nous souhaitons de le voir dans toutes les mains, non pas que nous conseillons d'apprendre par cœur les discours pour les répéter ensuite à la façon d'un perroquet. Le *Recueil* de Marc Sauvalle donnera des idées à ceux qui en manquent, rafraîchira la mémoire à ceux qui la perdent facilement dans les grandes occasions et permettra à ceux qui n'ont pas l'habitude de discourir, d'y aller de leur petit *speech* sans trop de dommage pour leur amour-propre. Pour beaucoup de gens, c'est beaucoup.

Le *Recueil* a été édité par la maison C. O. Beauchemin & Fils, c'est dire qu'on y a apporté tout le soin voulu; caractères de choix, impression très nette, bon papier, etc., rien n'y manque.

Nous allons oublier de dire que le *Recueil* contient des modèles pour les discours que M. N'importe qui peut être appelé à débiter dans n'importe quelle circonstance. C'est là un des grands mérites du *Recueil* de M. Sauvalle.

Maintenant que commence la saison d'hiver avec ses plaisirs habituels tels que bals et parties de cartes, les épiciers feraient bien de fournir les douceurs qui jouissent d'une grande faveur dans ces occasions; par ce moyen ils s'assureraient d'une excellente classe de clients et d'un commerce lucratif.

Rien n'est plus attrayant sur la table ni plus délicieux au goût qu'un assortiment de gelées. C'est un genre d'affaire qui se développe et qui paie largement l'épicier qui lui donne quelque attention. Il vaut mieux n'avoir que le meilleur article pour s'assurer de la meilleure clientèle. La Poudre à Gelée N. & B. qui a une forte demande toujours croissante est la meilleure sur le marché, elle provient de la maison bien connue Nicholson & Brock; leur marque est synonyme de qualité et de pureté; on peut se la procurer chez tous les épiciers de gros. Voyez l'annonce dans une autre partie de ce numéro.

### Thé, Café, Cacao

MM. Lumsden Bros, Manufacturiers et épiciers en gros à Toronto et Hamilton, Ont., ont une annonce à la page 763 sur laquelle nous attirons l'attention de nos lecteurs. Cette maison entreprenante est désireuse de faire connaître dans la province de Québec les articles de la marque réputée "Social," savoir:

"Social" Ceylan Tea,  
"Social" Coffee,  
"Social" Cocoa.

Ces articles sont garantis être des meilleurs au Canada. Des coupons sont dans chaque paquet et sont rachetés au moyen de primes splendides. Une carte postale adressée à Lumsden Bros, Toronto, amènera par retour de la malle un catalogue illustré avec la description des cadeaux estimables accordés par cette firme à tous ceux qui emploient les produits de la marque "Social." Nous croyons savoir que l'un des nombreux produits de sa fabrication les plus importants et dont la demande croît rapidement est la Levure comprimée—"Jersey Cream" Yeast Cakes—qu'elle déclare être, sans en excepter aucune, le plus pur et le plus fort produit connu de la Levure de Houblon sec. On peut se la procurer chez tous les épiciers de gros ou demander directement un échantillon à Lumsden Bros, à Hamilton où ils érigent la plus vaste et la plus complète manufacture au Canada pour la production spéciale de cette levure, de manière à pouvoir répondre à une demande sans cesse croissante. Un essai de ses qualités est tout ce que la firme demande pour prouver sa supériorité sur tous les autres produits similaires.

## Cie Franco-Canadienne

10 jours de Montréal et Québec au Havre direct.  
Du Havre De Montréal  
5 Oct. ... Manchester Shipper... 25 Oct.

|                 |                                    |           |         |
|-----------------|------------------------------------|-----------|---------|
| Prix de passage | Havre, Southampton et Londres..... | 1ère pont | Entre   |
|                 | Paris.....                         | \$50.00   | \$25.00 |
|                 |                                    | 55.50     | 27.50   |

Grand confort, docteur et femme de chambre à bord.

Cuisine française, vin de table gratis aux passagers de toutes classes.  
Marchandises délivrées à Montréal du Havre, 11 jours, Paris 14 jours, Bordeaux, La Pallice, Nantes, Lorient et Brest, 17 jours. B/L directs des 5 derniers ports souscrits par les vapeurs de premier ordre des Compagnies Côtières Worms & Cie, et Chevillotte frères.

Dans tous les ports Français, Portugais, Espagnols, Algériens, Tunisiens, Italiens et Autrichiens, les agents locaux souscrivent des B/L directs pour importations. S'adresser à eux ou à H. Genestal & Fils, Havre, ou à Paris, 28 rue de Grammont.

Pour renseignements et instructions d'expéditions, s'adresser aux agents des Compagnies de chemins de fer en Canada, ou à l'office principal.

223, rue des Commissaires, Montréal.

# Une Phrase Clichée

actuellement employée dans les annonces des gens intéressés à pousser la vente des Thés du Japon se lit ainsi: "Les THÉS du JAPON sont des THÉS PURS."

Cela ne vous avancera à rien, Messieurs, les faits vous condamnent — tous les Thés du Japon sont colorés artificiellement, et vous n'osez pas le nier.



ne se contente pas de prétendre à la PURETÉ absolue; mais il s'appuie sur les témoignages des analystes et experts en Thé les plus dignes de confiance du monde entier. De là sa grande popularité, de là sa demande croissante. Les Thés Japans sont appelés à disparaître — rien ne pourra les en empêcher.

Echantillons et toute information sur demande.

"SALADA" Montréal et Toronto.

# Achetez les MARINADES

REGISTERED  
Bow Park  
BRANDS

POUR LE COMMERCE  
D'AUTOMNE ET D'HIVER

PRÉPARÉES PAR

SHUTTLEWORTH & HARRIS, Brantford, Ont.

MOULINS  
A VENTS  
EN ACIER  
BRANTFORD



Galvanisé, Supports à Rou-  
leaux et à Boules Patentes.

LE SPLENDIDE

Broyeur Maple Leaf,  
Pompes en Fer et en Bois,  
Bassin pour Eau,  
Tuyaux, Etc., Etc.



Le Moulin POWDER IDEAL avec supports à  
rouleaux et brides est une merveille.

Demandez les circulaires et mentionnez ce jour-  
nal.

C. W. CURTIS

Agent général pour Québec

WARDEN, Qué.

YOUR  
THANKSGIVING  
DINNER

WILL BE  
INCOMPLETE  
UNLESS  
FOLLOWED  
BY AN



J. HIRSCH SONS & CO.,

505 RUE SAINT - PAUL,  
MONTREAL.

Balais!

Au commerce  
... de détail ...

Balais!

Les conditions actuelles du marché justifient chaque marchand à tenir un stock complet de balais. Les prix sont fermes et à la suite de la forte avance récente de la matière première, les balais devront augmenter de prix. Nous manufacturons 15 sortes différentes de balais. Nous fournissons un grand nombre de maisons de gros. Si les marchands, vos fournisseurs, ne vendent pas nos balais, écrivez-nous directement, donnez-nous le nom de votre fournisseur de gros et nous nous arrangerons pour vous faire essayer nos balais. Nous fabriquons un joli balais à 4 cordes à détailler à 25 cent.

Demandez les BALAIS DE GOULD  
et voyez a ce qu'on vous les livres.

J. A. GOULD & Co.,

KINGSTON,  
...ONT...

## NOS PRIX COURANTS, PARTIE I

Nos prix courants sont révisés chaque semaine. Ces prix nous sont fournis pour être publiés, par les meilleures maisons dans chaque ligne; ils sont pour les qualités et les quantités qui ont cours ordinaire dans les transactions entre le marchand de gros et le marchand de détail, aux termes et avec l'escompte ordinaire. Lorsqu'il y a un escompte spécial, il en est fait mention. On peut généralement acheter à meilleur marché en prenant de fortes quantités et au comptant.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 31 OCTOBRE 1901.

| Articles divers.             |                   | Fruits.                       |               | Drogues et Produits Chimiques        |                   | Epices pures.                |                   |
|------------------------------|-------------------|-------------------------------|---------------|--------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|
| Bouillons communs...gr.      | 0 18 0 30         | Ananas 2 et 2 1/2 lbs...ds.   | 0 82 1/2 1 20 | Pieds de cochon, bte 1 1/2 lb.       | 2 10 2 40         | Allspice, moulu.....lb.      | 0 12 0 15         |
| Briques à oouteaux...dos.    | 0 25 0 30         | Tomates.....                  | 0 85 0 87 1/2 | Poulets, " 1 lb.                     | 2 20 2 40         | Cannelle moulu.....          | 0 15 0 18         |
| Brûleurs pour lampes         |                   | Truffes.....                  | 4 80 5 00     |                                      |                   | " en nattes.....             | 0 12 0 14         |
| No. 1.....dos.               | 0 00 0 75         | <b>Fruits.</b>                |               | <b>Drogues et Produits Chimiques</b> |                   | Clous de girofle moulu       | 0 18 0 20         |
| No. 2.....                   | 0 00 1 00         | Bluets 2 " " " "              | 2 15 2 50     | Acide carbolique.....lb.             | 0 30 0 40         | " ronds.....                 | 0 17 1/2 0 14     |
| No. 3.....                   | 0 00 0 70         | Cerises 2 " " " "             | 1 95 2 15     | " citrique.....                      | 0 50 0 55         | Anis.....                    | 0 07 0 08         |
| Cire vierge.....             | 0 25 0 26         | Fraises 2 " " " "             | 1 70 1 80     | " oxalique.....                      | 0 08 0 10         | Gingembre moulu.....         | 0 15 0 20         |
| Coton à attacher.....        | 0 15 0 21         | " 3 " " " "                   | 2 10 2 15     | " tartrique.....                     | 0 33 0 35         | " racines.....               | 0 10 0 20         |
| Chandelles sulf.....lb.      | 0 00 0 09         | Frambroises 2 " " " "         | 1 45 1 80     | Aloès du Cap.....                    | 0 14 0 15         | Macis moulu.....             | 0 90 1 00         |
| " paraffine.....             | 0 10 1/2 0 11 1/2 | Pêches 2 " " " "              | 1 60 1 85     | Alun.....                            | 0 01 1/2 0 03     | Mixed Spices moulu 1 os      | 0 00 0 45         |
| " London Sperm.....          | 0 09 1/2 0 10 1/2 | Potres 2 " " " "              | 2 40 2 85     | Bicarbonate de Soude, bri.           | 2 00 2 25         | Muscade blanche.....         | 0 40 0 50         |
| " Stéarine.....              | 0 13 0 14         | " 3 " " " "                   | 0 00 1 85     | Bichrom. de potasse.....lb.          | 0 10 0 12         | " non blanche.....           | 0 50 0 60         |
| Epingles à linge, bte. 5 gr. | 0 00 0 55         | Pommes gal.....               | 1 95 2 10     | Bleu (carré).....                    | 0 10 0 18         | Piment (clous ronds).....    | 0 10 0 12         |
|                              | 3 fils. 6 fils.   | " 3 lbs.....                  | 0 00 2 25     | Borax raffiné.....                   | 0 05 0 07         | Poivre blanc, moulu.....     | 0 23 0 26         |
|                              |                   | " bleues 2 " " "              | 0 00 1 00     | Bromure de potasse.....              | 0 55 0 60         | " noir, ronds.....           | 0 15 0 17         |
|                              |                   | Prunes vertes 2 " " "         | 0 00 1 45     | Campbre américain.....               | 0 80 0 90         | " moulu.....                 | 0 16 0 18         |
|                              |                   | " bleues 2 " " "              | 1 25 1 35     | " anglais.....                       | 0 85 0 95         | " de Cayenne.....            | 0 22 0 26         |
|                              |                   | <b>Poissons.</b>              |               | Cendres de soude.....                | 0 01 1/2 0 02     | Whole Pickle Spice.....lb.   | 0 15 0 20         |
|                              |                   | Anchois.....ds.               | 3 25 0 00     | Chlorure de chaux.....               | 0 02 1/2 0 04     |                              |                   |
|                              |                   | Anchois à l'huile.....        | 3 25 4 50     | " de potasse.....                    | 0 23 0 25         | <b>Fruits Secs.</b>          |                   |
|                              |                   | Clams 1 lb.....               | 1 25 1 35     | Couperose.....100 lbs                | 0 70 1 00         | Abrioot Calif.....lb.        | 0 00 0 00         |
|                              |                   | Harengs marinés.....          | 0 00 1 45     | Crème de tartre.....lb.              | 0 20 0 22         | Amandes 1/2 molles.....      | 0 11 0 12         |
|                              |                   | Harengs aux Tomates.....      | 1 40 1 50     | Extrait de Campêche.....             | 0 10 0 11         | " Tarragone.....             | 0 11 0 12         |
|                              |                   | Homards, boîte hante.....     | 3 12 1/2 3 20 | " en paquets.....                    | 0 12 0 14         | " Valence écalées.....       | 0 30 0 32 1/2     |
|                              |                   | " plate.....                  | 3 65 3 75     | Gélatine en feuilles.....            | 0 35 0 60         | Amand. amères écalées lb     | 0 00 0 45         |
|                              |                   | Huitres, 1 lb.....ds.         | 0 00 1 40     | Glucose.....                         | 0 03 1/2 0 04     | " écalées Jordan.....        | 0 40 0 42 1/2     |
|                              |                   | " 2 " " " "                   | 0 00 2 50     | Glycérine.....                       | 0 17 0 20         | Dattes en boîtes.....        | 0 00 0 04         |
|                              |                   | Maqueread.....                | 1 00 1 05     | Gomme arabique.....lb.               | 0 40 1 25         | Figues séchées en boîtes     | 0 00 0 00         |
|                              |                   | Sardines Canadiennes, ose     | 4 00 4 25     | Gomme épinette.....                  | 0 00 0 25         | " en nattes.....             | 0 00 0 00         |
|                              |                   | Sardines 1/2 françaises, bte. | 0 09 0 25     | Gomme Shellac.....                   | 0 18 0 25         | Neotartines Californie.....  | 0 00 0 10         |
|                              |                   | " 3/4 " " " "                 | 0 17 0 35     | Indigo Bengale.....                  | 1 50 1 75         | Noisettes (Avelines).....lb. | 0 10 1/2 0 11     |
|                              |                   | Saumon rouge (Sockeye) boîte  |               | Madras.....                          | 0 60 0 80         | Noix Marbot.....             | 0 00 0 00         |
|                              |                   | " haute ds.....               | 0 00 1 40     | Iodure de potasse.....               | 4 00 4 25         | " Couronne.....              | 0 00 0 00         |
|                              |                   | " plate.....                  | 0 00 1 55     | Opium.....                           | 4 50 4 75         | " Grenoble.....              | 0 11 0 12         |
|                              |                   | " ordinaire haute.....        | 0 00 1 30     | Phosphore.....                       | 0 50 0 75         | " écalées.....               | 0 19 0 20         |
|                              |                   | " rose (Cocoe) ds.....        | 0 00 1 07 1/2 | Pourpre de Paris.....                | 0 09 0 10         | Noix du Brésil.....          | 0 12 0 13         |
|                              |                   | " du printemps, " "           | 0 00 1 30     | Résine.....(280 lbs)                 | 2 75 5 00         | Noix Pecanes poli.....       | 0 00 0 00         |
|                              |                   | Smelts (Eperlans).....        | 0 40 0 45     | Salpêtre.....lb.                     | 0 05 0 07 1/2     | Peanuts rôtis (arach).....   | 0 06 0 08         |
|                              |                   | <b>Viandes en conserves.</b>  |               | Sels d'Epsom.....100 lbs.            | 1 50 3 00         | Pêches Californie.....       | 0 00 0 00         |
|                              |                   | Corned Beef, bte 1 lb.....ds. | 1 45 1 60     | Soda caustique 60 " "                | 0 00 2 50         | Poires.....                  | 0 00 0 00         |
|                              |                   | " 2 " " " "                   | 2 80 3 00     | " 70 " " "                           | 0 00 2 75         | Pommes séchées.....          | 0 00 0 00         |
|                              |                   | " 6 " " " "                   | 8 25 11 30    | " à laver.....                       | 0 70 0 80         | Pommes évaporées.....        | 0 40 0 10         |
|                              |                   | " 14 " " " "                  | 18 80 25 30   | à pâte.....bri.                      | 2 00 2 50         | Pruneaux Bordeaux.....       | 0 04 0 05         |
|                              |                   | Lang. de porc.....1 " ds.     | 2 75 4 10     | Soufre poudre.....lb.                | 0 01 1/2 0 02     | " Bosnie.....                | 0 00 0 05         |
|                              |                   | " 2 " " " "                   | 5 50 7 85     | " bâtons.....                        | 0 02 0 03         | " Californie.....            | 0 00 0 00         |
|                              |                   | " boeuf " 1 1/2 lb.....       | 9 35          | " rock, sacc.....100 lbs.            | 2 00 3 00         | Raisins Calif. 2 cour.....   | 0 00 0 00         |
|                              |                   | " 2 " " " "                   | 7 50 10 95    | Strychnine.....os.                   | 0 90 1 00         | " 3 " " " "                  | 0 00 0 00         |
|                              |                   | " 3 " " " "                   | 13 40         | Sulfate de cuivre.....lb.            | 0 08 0 07         | " 4 " " " "                  | 0 00 0 00         |
|                              |                   | English Brawn 1 lb.....       | 1 40 1 85     | Sulfate de morphine.....             | 1 90 2 00         | Corinthe Provinciales.....   | 0 05 1/2 0 05 3/4 |
|                              |                   | Boeuf (crupped dried).....    | 2 75          | " de quinine.....os.                 | 0 40 0 45         | " Filiatras.....             | 0 05 1/2 0 06     |
|                              |                   | Dinde, bte 1 lb.....          | 2 20 2 42     | Sumac.....tonne.                     | 60 00 70 00       | " Patras.....                | 0 00 0 00         |
|                              |                   | Pâtés de fote gras.....       | 3 00 8 00     | Vert de Paris.....lb.                | 0 18 1/2 0 20 1/2 | " Vostissas.....             | 0 07 1/2 0 08 1/2 |

# Fruits Secs

**pour les Fêtes.** Votre commerce des Fêtes exige ce qu'il y a de mieux en fruits secs, et il n'y a qu'un moyen de résoudre le problème — vendez à vos clients la célèbre marque de haute qualité "Griffin" dans les Abricots secs, les Raisins épépinés et les Prunes.

Il n'y a rien de trop bon pour les festins des fêtes, et rien n'égale en qualité la marque "Griffin". Demandez à votre fournisseur de gros la **Marque** et vous serez absolument tranquille. C'est la marque **"Griffin"** qui arrive directement dans un paquet original, des plus grands celliers de la Côte du Pacifique.

**Arthur P. Tippet & Co.**  
AGENTS  
8, Place Royale, Montreal

Offrez à vos clients les

# Marinades Marque "Sterling"

—Fabriquées  
—au Canada.

Ces marinades sont bien connues du public Canadien et sont demandées partout par le commerce. Cultivez la meilleure clientèle en ayant toujours votre stock bien assorti de produits "Sterling."

**T. A. LYTLE & CO**

124-128 Rue  
Richmond, Ouest,

**TORONTO.**

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| Malag. London Layers bte     | 0 00  | 0 00  |
| " Connosseur Cluster "       | 0 00  | 2 35  |
| " Buckingham Cluster.....    | 0 00  | 4 00  |
| Malaga Russian Clusterbte.   | 0 00  | 0 00  |
| Sultana.....lb.              | 0 11  | 0 12  |
| Valence off Stalk.....       | 0 00  | 0 05½ |
| " fine off Stalk.....        | 0 00  | 0 08  |
| " Selected.....              | 0 00  | 0 08½ |
| " layers.....                | 0 00  | 0 08¾ |
| <b>Grains et Farines.</b>    |       |       |
| GRAINS                       |       |       |
| Blé roux d'hiver Can. No 2.  | 0 00  | 0 00  |
| Blé blanc d'hiver Can. No 2. | 0 00  | 0 00  |
| Blé du Manitoba No 1 dur.    | 0 79  | 0 80  |
| " No 2.....                  | 0 77  | 0 79  |
| Blé du Nord No 1.....        | 0 00  | 0 00  |
| Avoine blanche No 2.....     | 0 00  | 0 42  |
| Orge No 2.....48 lbs.        | 0 66  | 0 68  |
| " à moulée.....              | 0 54  | 0 55  |
| Pois No 2 ordinaire, 80lb.   | 0 79½ | 0 80  |
| Sarrasin, 48 ".....          | 0 54  | 0 54½ |
| Seigle, 56 ".....            | 0 57  | 0 57½ |
| Blé d'inde canadien.....     | 0 60  | 0 61  |
| " américain.....             | 0 63  | 0 64  |
| FARINES.                     |       |       |
| Patente d'hiver.....         | 3 75  | 3 90  |
| Patente du printemps.....    | 4 10  | 4 20  |
| Straight roller.....         | 3 40  | 3 50  |
| Forte de boulanger.....      | 0 00  | 3 80  |
| Forte du Manitoba, secondes  | 3 70  | 3 75  |
| Farine de blé d'inde sac.    | 1 30  | 1 35  |
| FARINES D'AVOINE.            |       |       |
| Avoine roulée baril.....     | 0 00  | 4 40  |
| " sac.....                   | 0 00  | 2 15  |
| ISSUES DE BLE                |       |       |
| Son d'Ontario, au char, ton  | 0 00  | 17 00 |
| " de Manitoba.....           | 0 00  | 17 00 |
| Gru de Manitoba.....char     | 19 00 | 20 00 |
| " d'Ontario.....             | 20 00 | 21 00 |
| Moulée.....                  | 22 00 | 25 00 |
| <b>Huiles et graisses.</b>   |       |       |
| HUILES.                      |       |       |
| Huile de morue, T. N., gal.  | 0 35  | 0 40  |
| " loup-marin raffi.....      | 0 50  | 0 55  |
| " palile.....                | 0 40  | 0 50  |
| Huile de lard, extra gal.    | 0 75  | 0 85  |
| " No 1.....                  | 0 65  | 0 75  |
| " d'olive p. mach.....       | 1 00  | 1 10  |
| " à salade.....              | 0 75  | 0 80  |
| " d'olive à lampion.....     | 1 20  | 2 80  |
| " de spermaceti.....         | 1 30  | 1 50  |
| " de marsouin.....           | 0 50  | 0 80  |
| " de pétrole, par quart.     | 0 00  | 0 18  |
| Acmé Imperial.....gal.       | 0 00  | 0 17½ |
| Huile Américaine par quart:  |       |       |
| Acmé Supérieur.....          | 0 00  | 0 19  |
| Pratt's Astral.....          | 0 00  | 0 19½ |

|                                                                                                                         |       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Huile de foie de m. Nor. gal                                                                                            | 1 00  | 1 20 |
| " " T.N. " "                                                                                                            | 0 90  | 1 10 |
| " de castor "E. I." lb.                                                                                                 | 0 09½ | 0 10 |
| " " franç. qrt. lb.                                                                                                     | 0 08½ | 0 10 |
| " " cse.                                                                                                                | 0 11  | 0 12 |
| <b>Liqueurs et spiritueux.</b>                                                                                          |       |      |
| Rhum.                                                                                                                   |       |      |
| Jamaïque.....                                                                                                           | 4 45  | 6 35 |
| Whisky Canadien au gallon, en lots d'un ou plusieurs barils de 40 gallons (pas de demi-barils) d'une sorte ou assortis. |       |      |
| Gooderham & Worts 65 O. P.                                                                                              | 4 50  |      |
| Hiram Walker & Sons " "                                                                                                 | 4 50  |      |
| J. P. Wiser & Son " "                                                                                                   | 4 49  |      |
| J. E. Seagram " "                                                                                                       | 4 49  |      |
| H. Corby " "                                                                                                            | 4 49  |      |
| Gooderham & Worts 50 O. P.                                                                                              | 4 10  |      |
| Hiram Walker & Sons " "                                                                                                 | 4 10  |      |
| J. P. Wiser & Son " "                                                                                                   | 4 09  |      |
| J. E. Seagram " "                                                                                                       | 4 09  |      |
| H. Corby " "                                                                                                            | 4 09  |      |
| Rye Gooderham & Worts.....                                                                                              | 2 20  |      |
| " Hiram Walker & Sons.....                                                                                              | 2 20  |      |
| " J. P. Wiser & Son.....                                                                                                | 2 19  |      |
| " J. E. Seagram.....                                                                                                    | 2 19  |      |
| " H. Corby.....                                                                                                         | 2 19  |      |
| Imperial Walker & Sons.....                                                                                             | 2 90  |      |
| Canadian Club Walker & Sons.....                                                                                        | 3 80  |      |
| Pour quantité moindre qu'un quart d'origine mais pas moins de 20 gallons:                                               |       |      |
| 65 O. P.....le gall.                                                                                                    | 4 55  |      |
| 50 O. P.....                                                                                                            | 4 15  |      |
| Rye.....                                                                                                                | 2 25  |      |
| Au-dessous de 20 gallons.                                                                                               |       |      |
| 65 O. P.....le gallon                                                                                                   | 4 60  |      |
| 50 O. P.....                                                                                                            | 4 20  |      |
| Rye.....                                                                                                                | 2 30  |      |
| Pour quantité moindre qu'un baril ou un barillet d'origine:                                                             |       |      |
| Imperial Whisky.....le gallon                                                                                           | 3 10  |      |
| Canadian Club.....                                                                                                      | 3 80  |      |
| F. O. B. Montreal, 30 jours net ou 10 jours; fret payé pour quantité d'un quart et au dessus.                           |       |      |
| Pour le Whisky à 50° O. P., 5c de moins par gallon, F. O. B. Montreal, pour l'île de Montréal.                          |       |      |
| Rye Canadien à la caisse.                                                                                               |       |      |
| Walker's Impérial.....quarts                                                                                            | 7 50  |      |
| ".....16 flasks                                                                                                         | 8 00  |      |
| ".....32 "                                                                                                              | 8 50  |      |
| Walker's Canadian Club.....quarts                                                                                       | 9 00  |      |
| ".....16 flasks                                                                                                         | 9 50  |      |
| ".....32 "                                                                                                              | 10 00 |      |

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Gooderham & Worts 1891 1 à 4 e.             | 6 75  |
| Seagram 1896 (Star brand) quarts            | 6 50  |
| " No 83.....                                | 8 75  |
| Corby I. A. L.....                          | 7 00  |
| Purity, qts.....                            | 6 50  |
| " 32 flasks.....                            | 7 50  |
| Canadian, qts.....                          | 5 00  |
| " 32 flasks.....                            | 6 00  |
| F. O. B. Montreal, 30 jours net ou 10 jours |       |
| <b>Mélasses.</b>                            |       |
| Au gallon.                                  |       |
| Barbades tonne.....                         | 0 29  |
| " tierce et qt.....                         | 0 31½ |
| " demi quart.....                           | 0 32½ |
| " au char ton.....                          | 0 29  |
| " " tierce.....                             | 0 31½ |
| " " qt.....                                 | 0 32½ |
| Porto Rico, choix, tonne.....               | 0 00  |
| " tierce et quart.....                      | 0 00  |
| " ordinaire, tonne.....                     | 0 00  |
| <b>Pâtes et denrées alimentaires.</b>       |       |
| Macaroni importé.....lb                     | 0 08  |
| Vermicelle ".....                           | 0 08  |
| Lait concentré.....ds                       | 1 50  |
| Pois fendus, qt. 196 lbs.                   | 0 00  |
| Saou, lb.....                               | 0 03½ |
| Tapioca, lb.....                            | 0 04½ |
| <b>Poissons.</b>                            |       |
| Harengs Shore.....brl.                      | 0 00  |
| " " ".....                                  | 2 60  |
| " Labrador.....                             | 0 00  |
| " " ".....                                  | 6 00  |
| " Cap Breton.....                           | 5 75  |
| " " ".....                                  | 0 00  |
| " fumés.....boîte                           | 0 14  |
| Morue sèche.....lb.                         | 0 00  |
| " verte No 1, qt. lb.                       | 0 02  |
| " No 1 large qt.....                        | 0 02  |
| " No 1 draft.....                           | 0 02  |
| " désossée lb.....                          | 0 00  |
| " paquet, lb.....                           | 0 00  |
| " pelée, caisse 100 lbs                     | 0 00  |
| Truite des lacs, brl 100 lbs                | 0 00  |
| Poisson blanc.....                          | 0 00  |
| Saumon C. A.....½ qrt.                      | 0 00  |
| " " ".....1                                 | 0 00  |
| Saumon Labrador.....1                       | 12 00 |
| " " ".....½                                 | 7 00  |
| <b>Riz</b>                                  |       |
| Sac. ½ Sac. Poh. ½ Po                       |       |
| B. 1 @ 9 sacs 3 10                          | 3 15  |
| B. 10 et plus" 3 00                         | 3 05  |
| C.C. 10c. de moins par sac que le B.B.      |       |
| Patna imp., sacs 224 lbs. n.                | 0 4½  |
| Riz Japon.....lb                            | 0 04½ |

|                                                                                          |        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| <b>Salaisons, Saindoux, etc.</b>                                                         |        |       |
| Lard Can. Sh't Cut Messqt.                                                               | 00 00  | 00 00 |
| " " S. C. Clear.....                                                                     | 00 00  | 00 00 |
| " " S. C. désossé.....                                                                   | 22 00  | 00 00 |
| " " S. C. de l'Ouest.....                                                                | 23 00  | 24 50 |
| Jambons.....lb.                                                                          | 00 14  | 00 15 |
| Lard fumé.....                                                                           | 00 00  | 00 15 |
| <b>Saindoux</b>                                                                          |        |       |
| Pur de panne en seaux..                                                                  | 2 45   | 2 70  |
| Canistres de 10 lbs.....lb.                                                              | 0 12½  | 0 14½ |
| " " ".....                                                                               | 0 12½  | 0 13½ |
| " " ".....                                                                               | 0 12½  | 0 13½ |
| Composé, en seaux.....                                                                   | 0 80   | 1 85  |
| Canistres de 10 lbs.....lb.                                                              | 0 00   | 0 09½ |
| " " ".....                                                                               | 0 00   | 0 09½ |
| " " ".....                                                                               | 0 00   | 0 09½ |
| <b>Sel.</b>                                                                              |        |       |
| Sel fin, quart, 3 lbs.....                                                               | 0 00   | 0 00  |
| " " ".....                                                                               | 2 80   | 2 70  |
| " " ".....                                                                               | 2 50   | 2 60  |
| " " sac 56 ".....                                                                        | 0 00   | 0 32½ |
| " " sac 2 cwts.....                                                                      | 0 00   | 1 10  |
| " gros, sac livré en ville                                                               | 0 45   | 0 47½ |
| <b>Sirops.</b>                                                                           |        |       |
| Perfection.....lb.                                                                       | 0 03½  | 0 03½ |
| " a 25 lbs. seaux.....                                                                   | 0 00   | 1 10  |
| " seaux 3 gall.....                                                                      | 6 00   | 1 50  |
| Strop Redpath tins 2 lbs.                                                                | 0 00   | 0 09  |
| " " ".....                                                                               | 0 00   | 0 35  |
| <b>Sucres.</b>                                                                           |        |       |
| (Prix aux 100 lbs.)                                                                      |        |       |
| Jaunes bruts (Barbade).....                                                              | \$4 00 | 4 15  |
| " raffinés.....                                                                          | \$3 45 | 4 10  |
| Extra ground.....qts.                                                                    |        | 4 90  |
| " ".....bte.                                                                             |        | 5 10  |
| " ".....                                                                                 |        | 5 15  |
| Cut loaf.....qts.                                                                        |        | 4 90  |
| " ".....                                                                                 |        | 5 00  |
| " ".....bte.                                                                             |        | 4 90  |
| " ".....                                                                                 |        | 5 00  |
| Powdered.....qts.                                                                        |        | 4 65  |
| " ".....bte.                                                                             |        | 4 85  |
| Extra granulé.....qts.                                                                   |        | 4 30  |
| " ".....                                                                                 |        | 4 45  |
| Ces prix doivent être augmentés de 5c par 100 lbs pour les villes de Montréal et Québec. |        |       |
| <b>Vernis.</b>                                                                           |        |       |
| Vernis à harness.....gal.                                                                | 0 00   | 1 80  |
| " " ".....ds.                                                                            | 1 10   | 1 20  |
| " à tuyaux.....gal.                                                                      | 0 00   | 0 90  |



# La Perfection Absolue du Fromage Imperial de MacLaren

Vous permet de défier toute concurrence

Parceque, tandis que c'est chose facile de produire un emballage qui ressemble au vôtre, la pureté, l'arôme riche et fondant du Fromage Imperial de MacLaren ne peut jamais être égalé.

ROSE & LAFLAMME, Agents de vente pour l'Est  
400 Rue Saint-Paul, MONTREAL.



WHEAT MARROW  
REGISTERED

# WHEAT MARROW....

(Moëlle du Blé)

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

La pure protéine du blé—plus nourrissante que les autres céréales—plus hygiénique que la viande—bonne pour les enfants—manufacturée par l'

## Express Roller Mills, = Cornwall, Ont.

WM. MACK, Propriétaire.

NOS PRIX COURANTS, PARTIE II

Lans cette seconde partie 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. Des prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents, représentants ou manufacturiers.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 31 OCTOBRE 1901

**American Chiclé Co**  
TORONTO

Gommes à mâcher, marques régulières

Adam's Tutti Frutti, 36 barres à 5c. 1 00  
Avec pot et tasse, un joli plat opale  
8 pcs de diamètre, couteau à tarte  
argent, cuiller à fruits, pot à crème  
ou sucrier, 25c extra par boîte.

Adam's Pepsin Tutti Frutti, 23 paquets de 5c. 0 75  
" Yankee Dandy, 10 pièces 1c 0 70  
" Sappota Gum, 150 pièces 1c 0 90

Dr Beeman's Original Pepsin Gum, 20 paquets de 5c. 0 60  
White's Yucatan Gum, 20 pçts de 5c 0 60  
White's Red Robin, 100 pièces de 1c avec la bonne aventure sur chaque enveloppe. 0 60  
Globe Fruit, 36 barres de 5c, 6 parfums. 0 80  
" Pepsin, 20 paquets de c. 0 60  
Brittan's Havana Fruit, 36 barres 5c 0 80  
" Red Jacket, lettre d'amour, français ou an-lais, une prime dans chaque boîte, 115 pièces de 1c. 0 75  
" Kola Nut 20 paquets de 5c. 0 60  
" 60 d'c. 1 80  
" boîte à dessus en verre 1 80  
" Base Ball, 1 pied de long, 100 pièces de 1c. 0 70  
" Large Heart or Globe Paraffin Gum 100 pièces de 1c 0 70  
" Big Five Paraffin Gum, 115 pièces de c. 0 75  
" Go-me d'Epinette Un'on Jack, 100 pièces de 1c. 0 60  
Bocal de verre, Tutti Frutti or Pepsin 115 barres de c. 3 75

Le Dr Beeman's Pep in et la White's Yucatan peuvent être mises en assortiment dans un bocal si on le désire.  
Cette liste annule toutes les précédentes et indique le prix auquel seront vendues toutes nos marchandises dans tout le Canada.

**American Tobacco Co of Canada**  
MONTREAL

*Cigarettes* le 1000

Richmond Straight Cut.....\$12 00  
Sweet Caporal..... 8 50  
Athlete..... 8 50  
Old Judge..... 8 50  
New Light (tout tabac)..... 8 50  
Derby..... 8 30  
Old Gold..... 8 30  
Prince..... 5 50  
Sweet Sixteen..... 5 50  
Dardanelles (Turques)..... 12 50  
Yildis (Turques)..... 15 00

*Tabacs à cigarettes* la livre

Puritan, 1-12s..... \$1 00  
B C No 1, 1-12s..... 1 00  
Sweet Caporal, 1-13s..... 1 15  
Old Cham, 10s..... 82  
Furitan, 1-11s..... 85  
Ritchie's Navy Cut, bte 1-5 lb..... 1 05  
Lord Stanley, bte 1-2..... 1 05  
Athlete Mixture, bte 1-2, 1-4..... 1 35  
Old Fashioned, cut plug..... 90  
Old Gold 12's..... 95  
Seal of North Carolina 12's..... 95  
Duke's Mixture..... 82  
Virginity..... 1 25  
Old Virginia, bte 1 lb. et ½..... 75

*Tabacs en plugs* la livre

Ritchie's Derby Smoking, Solace.... \$0 63  
Ritchie's Old Virginia, Twist..... 70  
Old Virginia, Solace..... 70

**Succursale L. Larue, Jr.**  
MONTREAL

*Tabacs à fumer, coupé*

Comfort..... 24  
Trappeur..... 24  
Zouave..... 30  
Horseshoe Cut Solace, (cut plug).... 40  
Horseshoe Cut Solace, 1-10..... 40  
Brown Shag, 1-8..... 30  
Le Petit Bleu 1-12..... 48  
Gold Block Cut, sacs 1-12..... 48  
Mon Ami..... 60  
Gold Cross, rouge et Quesnel..... 50

*Tabacs à chiquer*

Spun Roll..... 60  
Chocolate Fine Cut..... 60  
Red Cross, Rouge et Quesnel, 1-10. 38  
O. K..... bte 1-5 40

**Empire Tobacco Co**  
MONTREAL

*Tabacs à chiquer* la livre

Bobs..... \$0 36  
Currency..... 39  
Old Fox..... 40  
Snowshoe..... 44  
Pay Roll..... 44

*Tabacs à fumer*

Empire..... 39  
Rosebud..... 44  
Royal Oak..... 52  
Something Good..... 48

**Joliette Tobacco Co**  
JOLIETTE

*Tabacs à chiquer* la livre

Club Navy..... \$0 37  
Atlas Navy..... 39  
Universal..... 39  
Anchor..... 37  
Favorite Twist..... 38

*Tabacs à fumer*

Sirdar..... 51  
Welcome..... 34

**Boeckh Bros & Company**  
TORONTO ET MONTREAL

*Balais Standard, manches érable.*

8-4 cordes..... la douz \$3 60  
7-4 "..... 3 35  
6-8 "..... 3 10  
5-8 "..... 2 85  
4-8 "..... 2 60

*Balais Bambou peint.*

A. 4 cordes, fini peluche..... \$4 35  
B. 4 " " " fantaisie..... 4 10  
C. 3 " " " peluche..... 3 85  
D. 3 " " " fantaisie..... 3 60  
F. 3 " " " "..... 3 35  
G. 3 " " " "..... 3 10  
I. 3 " " " "..... 2 85  
K. 2 " " pour fillettes..... 2 50

**Boivin, Wilson & Cie**  
MONTREAL

*Bière de Bass.* qts pts  
Read Bros. Dog's Head.... 2 60 1 65  
*Porter Guinness' Stout.*  
Read Bros. Dogs' Head.... 2 60 1 65

*Clarets et Sauternes Faure Frères.*

Côtes..... qts 3 50  
Bon-Ton..... " 4 00  
Flotrac..... " 4 50  
Medoc..... " 5 00  
Margaux..... " 5 50  
St. Julien..... " 6 00  
Pontet Canet..... " 6 50  
Chat, Grand Larose..... qts 12 00  
Sauternes..... " 4 50  
Leon Pinaud Claret..... " 2 50  
Côtes..... " 1 00

*Champagne.*  
Vve A. Devaux.... qts 15.00, pts 16 00

*Cognacs. La caisse.*

E. Puet, \*..... qts 9 50  
" \*..... " 10 75  
" XXX..... " 12 50  
" V.O..... " 14 50  
" V.O.P..... " 15 25  
E. Puet, V.S.O.P..... " 16 25  
" V.V.S.O.P..... " 20 25  
" 1880..... " 24 25  
" 1880..... " 28 25  
" 1840..... " 30 00

J. Borianne XXX..... " 7 00  
D'Angely XXX..... " 6 75  
E. Puet..... Au gal, 4 00 7 00  
J. Borianne..... 3 75 4 75

*Eaux minérales. La caisse.*

Hunyadi Matyas..... 6 00  
St-Galmier (source Badolt)..... 8 00  
Vichy Célestins, Grande Grille.... 10 00  
" Hospital, Hauterive..... 10 00  
" St-Louis..... 8 00  
Rubinat, Sources Serre, 50 bts... 9 50

*Gins. La caisse.*

Honey Suckle, cruchons verre... 8 00  
" " " pierre ½ gal. 15 00

OFFRE SPECIALE

Styles Nouveaux de  
Sets de Chambres à Coucher  
Miroirs Anglais Découpés.....

N<sup>OS</sup> 123<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
133<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
135<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
127<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

Fini : Golden Oak — Antique —  
Naturel — Acajou — Noyer noir.

S.V.P. demandez spécialement ces photographies.

LA MANUFACTURE DE MEUBLES DE VICTORIAVILLE

VICTORIAVILLE, Qué.



|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Gonzales V. S. O. P.               | 18 50 |
| Sup. champ.                        | 22 00 |
| 24 flasks.                         | 9 50  |
| 48                                 | 8 00  |
| Hulot                              | 8 75  |
| pts                                | 7 75  |
| 24 flasks.                         | 7 80  |
| 48                                 | 8 00  |
| 48 1/2 btles.                      | 8 10  |
| Boulestin                          | 11 00 |
| pts                                | 12 00 |
| 24 flasks.                         | 11 50 |
| 48                                 | 13 50 |
| V. S. O. P.                        | 29 00 |
| V. V. S. O. P.                     | 28 00 |
| 5 caisses assorties, 25c de moins. |       |
| Souillac                           | 8 50  |
| Puchon                             | 6 00  |
| Anne Riche                         | 6 00  |

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>Gin P. Hope. Schiedam</b>       |       |
| <i>"Night Cap."</i> La caisse.     |       |
| Caisnes Vertes                     | 5 50  |
| Bleues                             | 5 75  |
| Rouges                             | 10 75 |
| Jaunes                             | 10 90 |
| Poney 1 doz.                       | 2 55  |
| 48 1/2 btles.                      | 7 25  |
| 5 caisses assorties, 10c de moins. |       |

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| <b>Whiskey Ecossais.</b> La caisse. |       |
| "Aniselle" Highland Dew             | 6 75  |
| Loch Venacher                       | 8 00  |
| Carte Jaune                         | 8 75  |
| Carte Blanche                       | 9 50  |
| Extra                               | 10 50 |
| Extra Special                       | 12 50 |
| Yellow Label, Imp.                  | 13 50 |
| Clynelish, 8 years old              | 13 50 |
| Champion                            | 7 50  |
| pts                                 | 8 50  |
| Imp.                                | 10 75 |
| Duc de Cambridge                    | 12 00 |
| Big Ben                             | 10 75 |

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| <b>Dubonnet.</b> la caisse.             |       |
| Fameux Apéritif                         | 12 00 |
| litres                                  | 13 00 |
| Au gros, 5 p.c. et 1 p.c.               |       |
| <b>Oporto en bouteilles.</b> la caisse. |       |
| Commendador                             | 15 00 |
| Sup. Old Port                           | 11 50 |
| Old Port                                | 10 00 |

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| <b>Lagrime Christi, de Pasquale Scala</b> |      |
| le seul et vrai vin. la caisse.           |      |
| Rouge                                     | 8 00 |
| pts                                       | 7 00 |
| Biano                                     | 8 00 |
| pts                                       | 9 00 |

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| <b>Sherry en bouteilles.</b> la caisse.       |       |
| Emperador                                     | 15 00 |
| Mansanilla                                    | 11 00 |
| Amontillado                                   | 14 00 |
| Vino de Pasto                                 | 9 00  |
| <b>Sauternes Dandicolle &amp; Gaudin Ltd.</b> |       |

|                   |      |
|-------------------|------|
| <b>la caisse.</b> |      |
| Château du Roc    | 3 00 |
| pts               | 3 77 |
| Ordinaire         | 2 40 |
| pts               | 3 00 |
| Audinet & Buhau   | 3 75 |
| pts               | 4 75 |

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Rhum, Dandicolle et Gaudin Ltd.</b> |       |
| la caisse.                             |       |
| Lion                                   | 7 50  |
| pts                                    | 9 50  |
| 4 pts                                  | 10 50 |
| 5 caisses, 25c de moins.               |       |
| Saint-Marc                             | 8 75  |
| Royal                                  | 10 25 |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>Rye.</b> en caisses. |      |
| L. C. F. C.             | 7 50 |
| Ord. flasks 24          | 8 50 |
| 48                      | 9 50 |
| Canada                  | 7 50 |
| 48 demi-flasks          | 6 50 |
| 24 flasks               | 6 50 |

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Clarets en bouteilles. Dandicolle &amp; Gaudin Ltd.</b> |      |
| Chateau du Diable                                          | 2 50 |
| pts                                                        | 3 15 |
| St-Julien Médoc                                            | 3 00 |
| pts                                                        | 3 90 |
| A. Lacoste & Fils, St-Julien                               | 2 50 |
| pts                                                        | 3 25 |

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>Audinet &amp; Buhau. Bordeaux.</b> |      |
| Médoc                                 | 3 25 |
| pts                                   | 4 25 |
| Croix Rouge                           | 5 25 |
| pts                                   | 7 50 |
| Château Moulerens                     | 3 50 |
| pts                                   | 4 50 |

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Clairet, eu barriques.</b> le gallon |           |
| Audinet & Buhau                         | No 1 0 70 |
|                                         | No 2 0 80 |
|                                         | No 3 0 90 |

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| <b>Marinades Williams Bros &amp; Charbonneau</b> |      |
| Amer. 1/2 gallon                                 | 3 50 |
| Imp. round qts                                   | 3 50 |
| 5 caisses, 10c de moins.                         |      |

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Octogon sweet mixed      | 3 50     |
| Gherkins                 | 3 50     |
| Sour mixed               | 3 35     |
| Gherkins                 | 3 35     |
| Onions                   | 3 50     |
| Chow Chow                | 3 35     |
| Imp. Oct. pts            | 2 20     |
| Triangular 1/2 pts       | 1 37 1/2 |
| Catsup Mad Jones 1/2 pts | 1 00     |
| pts                      | 1 55     |
| Waldorf                  | 1 25     |
| Moutarde W B & C.        | 1 25     |
| Mince Meat 2 lbs.        | 1 25     |

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>Thés du Japon.</b>              |        |
| Extra choisi du mois de mai: La lb |        |
| Castor No A 1                      | 36     |
| No A 1 nouvelle récolte            | 37 1/2 |
| No 2                               | 31     |
| No 2 nouvelle récolte              | 35     |
| No 3                               | 32 1/2 |
| Hibou No 1                         | 32     |
| No 2                               | 30     |
| La Loure No 1                      | 32     |
| No 2                               | 28     |
| Feuilles Naturel (Basket Fired)    | 24     |
| Le Faucon No 500                   | 24     |

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| <b>Spécial du mois de mai:</b> |        |
| Owl Chop No 100                | 19     |
| No 1 nouvelle récolte          | 30     |
| No 2                           | 32 1/2 |
| No 3                           | 30     |
| La Loure No 3                  | 23     |

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| <b>Moyen et ordinaire de mai et juin:</b> |               |
| Le Loure (Pan Fired)                      | 18            |
| La Hache Rouge                            | 19            |
| Commun                                    | 15            |
| Moulu (Dust)                              | 5 à 6 1/2     |
| Siftings                                  | 6 1/2 à 8 1/2 |
| Fannings                                  | 8 1/2 à 10    |
| Nibs                                      | 12 à 14       |
| Stubs (verts)                             | 14 à 17 1/2   |

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| <b>Thés verts de Chine.—Caisse—la lb.</b> |    |
| Gunpowder, moyenne de choix               | 45 |
| moyen                                     | 35 |
| ordinaire                                 | 28 |

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| <b>Ping Suey, boîtes 35 lbs.</b>  |             |
| Pin Head, choix                   | 35          |
| moyen                             | 28          |
| ord. naitre                       | 18          |
| Pea Leaf, choix                   | 22          |
| moyen                             | 18          |
| ordinaire                         | 16          |
| commun                            | 11 à 15     |
| Young Hyson moyen (Sifted Points) | 55          |
| Points                            | 25          |
| 1st                               | 17 à 20     |
| Canton Plugueys                   | 11 1/2 à 18 |

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| <b>Thés noirs de Chine</b> La lb.   |         |
| Formosa Oolong (Le Pin) bte 90 lbs. | 35      |
| Pekoe Orange Parfumé                | 35      |
| Paklin Congou extra hoiz            | 30      |
| choix                               | 25      |
| moyen                               | 20      |
| ordinaire                           | 12 à 18 |
| Ning Chow mouling choix bte 5' lbs. | 28      |
| Han Kow                             | 26      |
| Keemun                              | 24      |
| Kin Tuck                            | 20      |
| Pecco Congou                        | 20 à 25 |
| Packum                              | 15 à 20 |
| Panyong                             | 4 à 14  |
| Kaisow                              | 12 à 17 |
| Saryunes                            | 11 à 13 |

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| <b>Thés des Indes.</b> La lb.                 |         |
| Darjeeling des meilleurs jardins, extra choix | 30 à 35 |
| Darjeeling des meilleurs jardins, choix       | 25 à 30 |
| Darjeeling des meilleurs jardins moyen        | 20 à 25 |
| Assam des meilleurs jardins, extra            | 25 à 30 |
| Assam des meilleurs jardins, moyen            | 20 à 25 |
| Pekoe Souchong                                | 13 à 17 |

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Thés de Ceylan.</b> La lb.         |        |
| Tyria, (Golden Tipped)                | 35     |
| Nayabedde (Flowery Pekoe)             | 26     |
| Karanna                               | 22     |
| Sirinawassa                           | 25     |
| Luccombe Pekoe Souchong               | 12 1/2 |
| Dalucama                              | 13     |
| Blends "Fancy tins" No 2, 10 lbs sell | 35     |
| " " " " " " " " " " " "               | 32 1/2 |
| " " " " " " " " " " " "               | 30     |
| " " " " " " " " " " " "               | 27     |
| " " " " " " " " " " " "               | 24     |
| " " " " " " " " " " " "               | 22     |

Quand vous commanderez du thé, ayez le MOONSOON, thé de Ceylan, le plus parfumé et le plus délicieux thé qui se produise.

Adressez toutes les commandes:  
12 FRONT ST. E., TORONTO

# MOONSOON

**Lake of the Woods Milling Co., Ltd.**

Les moulins à farines les plus parfaits en Canada.  
Capacité: 3,500 barils par jour.

Moulins à KEEWATIN et PORTAGE LA PRAIRIE, Manitoba.

Des élévateurs à toutes les localités importantes à blé dans le Nord-Ouest. Toutes sortes de farines de blé dur, en barils et en sacs. Les prix et les autres informations sont fournis sur demande.

**EDIFICE C.P.R. TELEGRAPH CO.**

Coin Saint-François-Xavier et de l'Hopital.

**LEDUC & DAOUST**

MARCHANDS DE GRAINS et de PRODUITS Spécialité: **Beurre, Fromage, Enfs et Patates.**

EN GROS ET A COMMISSION

Avances libérales faites sur consignations. Correspondance sollicitée.

1217 et 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

**LOTS** à bâtir dans la plus belle et la plus saine localité de la ville. A Vendre à **BON MARCHE.**

**A. & H. LIONAIS, 25 rue St-Gabriel.**

Telephone Bell Main 2681

**MARC A. BRODEUR & Cie**

**Marchands-Tailleurs**

1658 Rue Notre-Dame Vis-à-vis la Côte St-Lambe t.

**MONTREAL.**

**COOKS FRIEND BAKING POWDER.**

C'est une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires.

Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

*Thés purs de-Ceylan.*

|                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Hibou, marque "Owl Chop" boîtes 6 0 lbs<br>100 paquets ½ lb. et 10 paquet 1 lb. | La lb. |
| No 5 Etiquette Rouge (Flowery Pekoe)                                            | 20     |
| No 10 Etiquette Verte (Flowery Pekoe)                                           | 28     |
| No 15 Etiquette Argentée (Golden Tipped)                                        | 34     |
| No 20 Etiquette Jaune (Choies Golden Tipped Pekoe)                              | 38     |
| No 30 Etiquette d'Or (Extra Choice Golden Tipped Pekoe)                         | 47     |
| Thés de Ceylan, en paquets de ½ lb. et 1 lb. boîtes assorties de 40 lbs.        |        |
| (Marque l'Abellie)                                                              |        |
| Golden Tipped Pekoe, Etiquette Rouge                                            | 38     |
| No 8 Flowery Pekoe, Etiquette Verte                                             | 30     |

**Wm Clark**

MONTREAL

*Conserves.*

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Compressed Corned Beef 1s. la ds.   | \$1 43 |
| " " 2s.                             | 2 59   |
| " " 6s.                             | 7 92   |
| " " 14s.                            | 16 72  |
| Ready Lunch Beef 1s.                | 1 43   |
| Ready Lunch Beef 2s.                | 2 59   |
| Geneva Sausage 1s.                  | 1 85   |
| " " 2s.                             | 3 00   |
| Cambridge " 1s.                     | 1 85   |
| " " 2s.                             | 3 00   |
| English Brawn 1s.                   | 1 32   |
| " " 2s.                             | 2 48   |
| Boneless Pigs Feet 1s.              | 1 32   |
| " " 2s.                             | 2 48   |
| Sliced Smoked Beef ½s.              | 1 85   |
| " " 1s.                             | 2 80   |
| Boast Beef 1s.                      | 1 43   |
| " " 2s.                             | 2 59   |
| Pork & Beans with sauce 1s.         | 0 55   |
| " " 2s.                             | 0 82   |
| Pork & Beans with Sauce, 3s. la ds. | 1 20   |
| " " Plain 1s.                       | 0 50   |
| " " 2s.                             | 0 77   |
| " " 3s.                             | 1 10   |
| Wild Duck Patés ½s.                 | 1 10   |
| Partridge " ½s.                     | 1 10   |
| Chicken " ½s.                       | 1 10   |
| Veal & Ham " ½s.                    | 1 10   |
| Ox Tongue (Whole) 1½s.              | 7 15   |
| " " 2s.                             | 7 70   |
| " " 2½s.                            | 8 80   |

|                            |     |   |      |
|----------------------------|-----|---|------|
| Lunch Tongue.....          | 1s. | " | 3 00 |
| Imperial plum padding      | 2s. | " | 6 00 |
|                            |     | " | 1 00 |
| <i>Soupes concentrées.</i> |     |   |      |
| Vegetable.....             |     |   |      |
| Kidney.....                |     |   |      |
| Ox Tall.....               |     |   |      |
| Mock Turtle.....           |     |   |      |
| Chicken.....               |     |   |      |
| Pea.....                   |     |   |      |
| Julienne.....              |     |   |      |
| Consomme.....              |     |   |      |
| Tomato.....                |     |   |      |

*Potted Meats ¼s.*

|                |  |  |  |
|----------------|--|--|--|
| Ham.....       |  |  |  |
| Game.....      |  |  |  |
| Hare.....      |  |  |  |
| Chicken.....   |  |  |  |
| Turkey.....    |  |  |  |
| Wild Duck..... |  |  |  |
| Tongue.....    |  |  |  |
| Beef.....      |  |  |  |

*Chicken Ham & Tongue ¼s. la doz. 1 00*

*Soupes.*

|                   |  |  |  |
|-------------------|--|--|--|
| Mulligatawny..... |  |  |  |
| Chicken.....      |  |  |  |
| Ox Tall.....      |  |  |  |
| Kidney.....       |  |  |  |
| Tomato.....       |  |  |  |
| Vegetable.....    |  |  |  |
| Julienne.....     |  |  |  |
| Mock Turtle.....  |  |  |  |
| Consomme.....     |  |  |  |
| Pea.....          |  |  |  |

*Mince Meat.*

*Tins fermées hermétiquement.*

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 1s.....                       | 1 00 |
| 2s.....                       | 2 00 |
| 3s.....                       | 2 97 |
| 4s.....                       | 3 95 |
| 5s.....                       | 4 95 |
| Mincod Callops 2s.....        | 2 58 |
| Jellied Hocks 2s.....         | 2 65 |
| Cooked Tripe 1s.....          | 1 10 |
| Lunch Ham 1s.....             | 1 93 |
| " " 2s.....                   | 3 40 |
| Tongue Lunch 1s.....          | 2 53 |
| Sausage Meat 1s.....          | 1 54 |
| " " 2s.....                   | 2 70 |
| Smoked Geneva Sausage ½s..... | 1 00 |

**Joseph Côté, Québec**

*Tabac Canadien en feuilles. La*

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Quesnel, 1900, ballots 25 lbs.... | 0 30 |
| Parfum d'Italie, 1900, b. 25 lbs  | 0 32 |
| Turo aromatique, 1899, bal 50 lbs | 0 32 |
| Rouge, 1899, ballots 50 lbs.....  | 0 18 |
| Petit Havane, bte de 50 lbs.....  | 0 18 |
| 8 Nouveau, 1900, 50 lbs.....      | 0 13 |
| XXX, 1900, ballots 50 lbs.....    | 0 08 |
| 1er choix, 1899, ballots 100 lbs. | 0 12 |
| B. B. No 1, 1898, ballots 50 lbs. | 0 10 |
| XXX 1900, ballots 50 lbs.....     | 0 07 |
| 8 vieux.....                      | 0 15 |
| Flor de Cuba..... bolte 30 lbs    | 0 13 |
| Grand Havane 1900, bal. 10 lbs    | 0 20 |
| White Burley, 1900, bal. 100 lbs  | 0 18 |

*Tabacs coupés. La lb.*

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Petit Havane ¼ lb, btes 2 et 6 lbs | 0 35 |
| " " ½ " " " " " "                  | 0 35 |
| St-Louis, 1-10, 4-10.....          | 0 40 |
| Quesnel ½ btes 5.....              | 0 60 |
| Côté's Choice Mixture, ½ lb bte 6  | 0 60 |
| Vendome, ½ tin.....                | 1 15 |

*Cigares. Le 1000*

|                           |            |       |
|---------------------------|------------|-------|
| Bianca.....               | 1-20.....  | 13 00 |
| Bruce.....                | 1-20.....  | 15 00 |
| Twin Sisters.....         | 1-20.....  | 15 00 |
| " " " " " " " "           | 1-40.....  | 16 00 |
| Côté's fine Cheroots..... | 1-10.....  | 14 00 |
| Beauties.....             | 1-20.....  | 18 00 |
| Golden Flowers.....       | 1-20.....  | 23 00 |
| " " " " " " " "           | 1-40.....  | 25 00 |
| My Best.....              | 1-20.....  | 25 00 |
| New Jersey.....           | 1-20.....  | 25 00 |
| V. H. C.....              | 1-20.....  | 25 00 |
| Doctor Faust.....         | 1-30.....  | 28 00 |
| " " " " " " " "           | 1-40.....  | 30 00 |
| St-Louis.....             | 1-20.....  | 33 00 |
| " " " " " " " "           | 1-40.....  | 35 00 |
| Champlain.....            | 1-100..... | 38 00 |
| " " " " " " " "           | 1-40.....  | 38 00 |
| " " " " " " " "           | 1-20.....  | 35 00 |
| Saratoga.....             | 1-20.....  | 40 00 |
| El Sergeant.....          | 1-20.....  | 50 00 |

*Tabac en poudre. La lb.*

|                                   |                      |      |
|-----------------------------------|----------------------|------|
| Rose.....                         | Baril, 5, 10, 20.... | 0 32 |
| Bean.....                         | " " 5, 10, 20....    | 0 32 |
| Rose et Fève.....                 | " " 5, 10, 20....    | 0 32 |
| Merise.....                       | " " 5, 10, 20....    | 0 38 |
| Rose extra en jarre de 5, 10, 20. |                      | 0 34 |

**F. Coursol**  
MONTREAL- la doz.  
La Peptonine..... 2 40

**The Cowan Chocolate Co**  
TORONTO ET MONTREAL

*Cacaos.*

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Hygiénique, 4 ds tins ½ lb....ds.         | 3 75 |
| " " " " ½ lb....                          | 2 25 |
| " " " " 5 lbs....lb.                      | 0 55 |
| Perfection, " " ½ lb....dos               | 3 00 |
| Essence cacao sucré. ½ lb....dos          | 2 25 |
| Imperial Dutch 4 dos btes. ½ lb....lb     | 0 90 |
| Chocolade powder btes 10, 15, 30 lbs..... | 0 25 |
| Cacao Soluble btes 10, 15, 30 lbs.....    | 0 20 |
| Cocoa Nibs.....                           | 0 35 |
| " Shells.....                             | 0 05 |

*Chocolats.*

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Diamond. Bts 12 lbs ¼ et ½...lb       | 0 25 |
| " " " " " " " "                       | 0 28 |
| French Diamond Bts 12 lbs, 6s....     | 0 21 |
| Queen's dessert, " " ¼ et ½ " "       | 0 40 |
| " " " " " " " "                       | 0 42 |
| Parisien, marc. à 5c. Bts 12 lbs, lb. | 0 30 |
| Royal Navy, ¼ et ½ " " " "            | 0 30 |
| Rock sucré.....                       | 0 30 |
| Batons à lc.....                      | 1 00 |
| Caracas pur, btes 12 lbs ½ lb         | 0 40 |
| Perfection " " ¼ et ½ " "             | 0 30 |

*Confections Cowan.*

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Cream Bars, gds 6 à la bte, dos btes       | 2 25 |
| " " pts 6 " " " "                          | 1 35 |
| " " gds 60 " " la bte                      | 1 80 |
| " " pts 60 " " " "                         | 1 10 |
| Chocolate Ginger btes 1 lb....dos          | 4 00 |
| Chocolate Ginger btes ½ lb....dos          | 2 25 |
| " " Crystallisé btes                       |      |
| 1 lb.....                                  | 4 00 |
| Chocolate Ginger Crystallisé btes ½ lb.... | 2 25 |
| Chocolate Wafers btes ½ lb " "             | 2 25 |
| " " " " ¼ " " "                            | 1 30 |

*Icings. La doz.*

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Chocolate Icing paquet 1 lb.... | 1 75 |
| " " " " " " " "                 | 1 00 |
| Pearl Pink Icing " " " " " "    | 1 75 |
| " " " " " " " "                 | 1 00 |
| White Icing " " " " " "         | 1 75 |
| " " " " " " " "                 | 1 00 |
| Lemon C Icing " " " " " "       | 1 75 |
| " " " " " " " "                 | 1 00 |



**VICTOIRE**

NOUS RÉCLAMONS LE CHAMPIONNAT  
POUR LA QUALITÉ DE NOS

**Tabacs en Poudre  
FRECHETTE**

Rose No 1 ~ Rose X ~ Rose et Fève

Echantillons et Prix sur demande

**MILLER & LOCKWELL**, 133, rue **QUEBEC**  
St-Pierre,

**John Dwight & Co**  
TORONTO ET MONTREAL



Soda à pâte.  
"Cow Brand"

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Caisse 60 paquets de 1 lb, la c. | 3 00 |
| " 120 " " "                      | 3 00 |
| " 60 pqs d'1/2 et 30 de 1 lb, "  | 3 00 |
| " 98 " " à 5c. ....              | 3 00 |

**W. G. Dunn & Co**  
HAMILTON

*Moutardes.*

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Pure D.S.F. 1/4 bte, case 12 lbs, la lb. | 0 34 |
| " " " " " " " " " "                      | 0 32 |
| " " " " " " " " " "                      | 0 80 |
| " " " " " " " " " "                      | 0 40 |
| E. F. Durham 1/4 bte, case 12 lbs, la lb | 0 25 |
| " " " " " " " " " "                      | 0 23 |
| Fine Durham, pots 1 lb, chaque           | 0 24 |
| " " " " " " " " " "                      | 0 70 |
| " " " " " " " " " "                      | 0 80 |

**Edwardsburg Starch Co., Ltd.**  
MONTREAL

Empois de buanderie. par lb.

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| No 1 Blanc ou Bleu 4-lb. cartons.     | 0 08     |
| No 1 " " " 3-lb. " "                  | 0 08     |
| Canada Laundry " " " "                | 0 05     |
| Silver Gloss, 6-lb. bts à coulisses.. | 0 07 3/4 |
| Silver Gloss, 6-lb. canistres " "     | 0 07 3/4 |
| Edward's Silver Gloss, 1-lb pkg.,     | 0 07 3/4 |
| Kegs Silver Gloss, gros crystal....   | 0 08 3/4 |
| Benson's Satin, 1-lb. cartons.....    | 0 08 3/4 |
| No 1 Blanc, bbls et petit baril....   | 0 05 1/4 |
| Benson's Enamel, par boîte.....       | 3 00     |
| Empois de cuisine.                    |          |
| Blé d'hiver préparé de Benson....     | 0 06 3/4 |
| Canada Pure Corn.....                 | 0 05 1/4 |
| Empois de riz.                        |          |
| Edwardsburg No 1 blanc, 1-lb. cart    | 0 09 3/4 |
| Edwardsburg No 1 blanc ou bleu,       |          |
| 4-lb. morceaux.....                   | 0 08 3/4 |

**J. A. E. Gauvin**

MONTREAL

*Spécialités.*

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Sirop Menthol..... la doz.     | 1 65                 |
| Sirop d'Anis Gauvin.....       | 1 75                 |
| " " " " " " " " " "            | par 3 doz. 1 60      |
| " " " " " " " " " "            | par 1 grosse. 17 00  |
| " " " " " " " " " "            | par 5 grosses. 16 00 |
| William's Headache Wapers des. | 1 60                 |
| " " " " " " " " " "            | 3 doz. 1 50          |
| " " " " " " " " " "            | la grosse. 16 00     |

5 p.c. d'escompte.

**Laporte, Martin & Cie**

MONTREAL

*Champagne Ve Amiot.*

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Carte d'or..... qts. | 16 00      |
| " " " " " " " " " "  | pts. 17 00 |
| " " " " " " " " " "  | pts. 13 00 |
| " " " " " " " " " "  | pts. 14 00 |
| " " " " " " " " " "  | pts. 10 50 |
| " " " " " " " " " "  | pts. 11 50 |

*Champagnes.*

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Due de Pierland..... qts. | 14 00      |
| " " " " " " " " " "       | pts. 15 00 |
| Cardinal..... qts.        | 12 50      |
| " " " " " " " " " "       | pts. 13 50 |

Champagne CARDINAL, en lots de 5 caisses, 50c de moins et de 10 caisses \$1.00 de moins, la caisse.

*Brandy.*

*En caisse*

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| Richard, S. O..... qts. | 22 50      |
| " " " " " " " " " "     | pts. 15 00 |
| " " " " " " " " " "     | pts. 12 00 |
| " " " " " " " " " "     | pts. 13 00 |
| " " " " " " " " " "     | pts. 10 00 |
| " " " " " " " " " "     | pts. 8 50  |
| " " " " " " " " " "     | pts. 9 50  |
| " " " " " " " " " "     | pts. 10 50 |
| " " " " " " " " " "     | pts. 11 50 |
| Couturier..... qts.     | 7 00       |
| " " " " " " " " " "     | pts. 8 00  |
| Marion..... qts.        | 6 00       |
| " " " " " " " " " "     | pts. 7 00  |

*Au gallon.*

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| Richard, F. C.....  | 6 00                           |
| " " " " " " " " " " | En 1/2 Oct \$5.90              |
| " " " " " " " " " " | V. S. O. P. .... 5 50          |
| " " " " " " " " " " | En 1/2 Oct \$5.35, Oct \$5.25  |
| " " " " " " " " " " | V. O. .... 4 25                |
| " " " " " " " " " " | En 1/2 Oct \$4.10, Oct \$4.00, |
| " " " " " " " " " " | qrt \$3.90, Hhd \$3.80.        |

|                     |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| Couturier.....      | 4 00                                       |
| " " " " " " " " " " | En 1/2 Oct \$3.95, Oct \$3.85, qrt \$3.80. |
| Marion.....         | 3 75                                       |
| " " " " " " " " " " | En 1/2 Oct \$3.60, Oct \$3.50, qrt \$3.40  |

*Scotch Mitchell. A la caisse.*

|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Heather Dew..... qts           | 7 00                        |
| " " " " " " " " " "            | (stone jars) Imp. qts 12 50 |
| Special Reserve..... qts       | 9 00                        |
| " " " " " " " " " "            | pts 10 00                   |
| Extra Special Liqueur..... qts | 9 50                        |
| Mullmore..... qts              | 8 50                        |
| " " " " " " " " " "            | Imp. qts 10 00              |
| " " " " " " " " " "            | pts 7 50                    |

Par lots de 5 caisses, 25c de moins.

*Au gallon.*

|                            |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| Heather Dew.....           | 4 00                                      |
| " " " " " " " " " "        | En 1/2 Oct \$3.85, Oct \$3.75.            |
| Special Reserve.....       | 4 50                                      |
| " " " " " " " " " "        | En 1/2 Oct \$4.25, Oct \$4.15.            |
| Extra Special Liqueur..... | 5 00                                      |
| " " " " " " " " " "        | En 1/2 Oct \$4.90, Oct \$4.80, qrt \$4.75 |

*Irish Mitchell. A la caisse.*

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| Old Irish Flasks..... Imp. qts     | 11 25                     |
| Cruskeen Lawn (stone jars) Imp. qt | 12 50                     |
| Special..... qts                   | 9 00                      |
| Old Irish Square bottles..... qts  | 8 00                      |
| " " " " " " " " " "                | Round " " " " " " " " " " |
| " " " " " " " " " "                | pts 8 50                  |
| " " " " " " " " " "                | pts 8 00                  |

*Au gallon.*

|                     |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| Old Irish.....      | 4 00                                       |
| " " " " " " " " " " | En 1/2 Oct \$3.90, Oct \$3.75, qrt \$3.65. |

*Vin Tonique. A la caisse.*

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| St Léon..... litre  | 8 00                    |
| " " " " " " " " " " | " " " " " " " " " "     |
| " " " " " " " " " " | 1/2 " " " " " " " " " " |
| " " " " " " " " " " | " " " " " " " " " "     |

*Gin. A la caisse.*

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| Pollen Zoon Rouges..... | 15s 9 75                |
| " " " " " " " " " "     | Vertes..... 12s 4 75    |
| " " " " " " " " " "     | Violettes..... 12s 2 45 |

*Au gallon.*

|                     |                    |      |
|---------------------|--------------------|------|
| " " " " " " " " " " | Hhds..... 65 gls   | 2 95 |
| " " " " " " " " " " | Qrt..... 40 gls    | 3 00 |
| " " " " " " " " " " | Oct..... 18 gls    | 3 05 |
| " " " " " " " " " " | 1/2 Oct..... 9 gls | 3 05 |
| " " " " " " " " " " | ..... gal          | 3 15 |

*Thés. la lb.*

|                      |                       |               |
|----------------------|-----------------------|---------------|
| Japon, Victoria..... | 90 lbs                | 25c           |
| " " " " " " " " " "  | Princesse Louise..... | 80 lbs 18c    |
| Noir, Victoria.....  | 25 lbs                | 30c           |
| " " " " " " " " " "  | Princesse Louise..... | 25 lbs 25c    |
| " " " " " " " " " "  | Lipton No 1.....      | En 1 lb 34c   |
| " " " " " " " " " "  | " " " " " " " " " "   | En 1/2 lb 35c |
| " " " " " " " " " "  | " " " " " " " " " "   | En 1 lb 28c   |
| " " " " " " " " " "  | " " " " " " " " " "   | En 1/2 lb 28c |
| " " " " " " " " " "  | " " " " " " " " " "   | En 1 lb 22c   |
| " " " " " " " " " "  | " " " " " " " " " "   | En 1/2 lb 23c |

Les thés Lipton sont encaissés de 60 lbs.

|                             |           |         |
|-----------------------------|-----------|---------|
| Noir, Princesse Louise..... | En 1/4 lb | 30c     |
| " " " " " " " " " "         | En 1/2 lb | 27 1/2c |
| " " " " " " " " " "         | En 1/4 lb | 32c     |

*Vernis à Chaussures.*

|                          |         |     |
|--------------------------|---------|-----|
| Victoria, bouteille..... | la doz. | 90c |
|--------------------------|---------|-----|

*Poudre à pâte.*

|                     |                           |      |
|---------------------|---------------------------|------|
| Princesse.....      | tins 5 lbs, 6s chacun     | 0 60 |
| " " " " " " " " " " | carré " 1 lb, 24s la doz. | 1 75 |
| " " " " " " " " " " | rond " 1 lb, 24s          | 1 40 |
| " " " " " " " " " " | " " 1/2 lb, 48s           | 0 85 |
| " " " " " " " " " " | " " 1/4 lb, 48s           | 0 45 |
| " " " " " " " " " " | tin cup... 1 lb, 12s      | 1 50 |
| " " " " " " " " " " | paquet... 3 oz, 4s        | 0 30 |

**E. D. Marceau**

MONTREAL

*Cafés La lb.*

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Ceylan pur.....            | 0 15                |
| Maracibo No 1.....         | 0 16 1/2            |
| " " " " " " " " " "        | cho'x..... 0 18 1/2 |
| " " " " " " " " " "        | extra..... 0 20     |
| Santos No 1.....           | 0 16 1/2            |
| " " " " " " " " " "        | choix..... 0 18 1/2 |
| Plantation privée.....     | 0 25                |
| Java Maleberry.....        | 0 25                |
| " " " " " " " " " "        | fin..... 0 27 1/2   |
| " " " " " " " " " "        | choisi..... 0 29    |
| " " " " " " " " " "        | Old Gov..... 0 31   |
| " " " " " " " " " "        | Old Crow..... 0 25  |
| " " " " " " " " " "        | Co dor..... 0 30    |
| " " " " " " " " " "        | Extra..... 0 32 1/2 |
| Old Gov. Java & Mocha..... | 0 30                |

Largest factory  
in the World.

La plus grande  
fabrique du  
monde entier.

**CHOCOLAT-MENIER**



Ventes annuel-  
les: 33,000,000  
de livres.

33,000,000 lbs  
Annual Sales.

Le succès extraordinaire du **CHOCOLAT-MENIER** dans le monde entier est rivalisé par celui du **"MENIER'S BREAKFAST COCOA."** Ce cacao est absolument pur. C'est la première année qu'il est vendu au Canada et aux Etats-Unis, et les ventes sont déjà énormes. Demandez-le à votre marchand de gros. . . . . S'il ne veut pas vous le fournir, écrivez à

**HERDT & CIE, AGENTS, 180, RUE SAINT-JACQUES, MONTREAL**

Bonne marge de bénéfice aux détaillants.

|                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mocha de l'Arable.....                                                                                                                                                | 0 37½ |
| " choisi.....                                                                                                                                                         | 0 31  |
| " Old Crow.....                                                                                                                                                       | 0 25  |
| " Condor.....                                                                                                                                                         | 0 36  |
| Java Maudhelling & Mocha choi-<br>si à la main.....                                                                                                                   | 0 50  |
| Mélange spécial.....                                                                                                                                                  | 0 20  |
| " X X X.....                                                                                                                                                          | 0 27½ |
| Mélange de cafés purs en boîtes<br>de fantaisie de 1 lb., 48 à la<br>caisse.....                                                                                      | 0 20  |
| " " ".....                                                                                                                                                            | 0 31  |
| Café de Madame Huot.....                                                                                                                                              | 0 30  |
| " " ".....                                                                                                                                                            | 0 30  |
| 3 p.c. 30 jours.                                                                                                                                                      |       |
| Lots de 100 lbs, fret payé dans les Pro-<br>vinces de Québec et Ontario.                                                                                              |       |
| <b>Thés Japonais.</b>                                                                                                                                                 |       |
| Condor I..... Boîtes 40 lbs.....                                                                                                                                      | 0 40  |
| " II..... " 40 lbs.....                                                                                                                                               | 0 37½ |
| " III..... " 80 lbs.....                                                                                                                                              | 0 35  |
| " IV..... " 80 lbs.....                                                                                                                                               | 0 39  |
| " V..... " 80 lbs.....                                                                                                                                                | 0 27½ |
| " XXX..... " 80 lbs.....                                                                                                                                              | 0 23½ |
| " XXXX..... " 80 lbs.....                                                                                                                                             | 0 22½ |
| " XXX..... " 80 lbs.....                                                                                                                                              | 0 19  |
| " XXX..... " 80 lbs.....                                                                                                                                              | 0 20  |
| " LX..... 80 x 1 lb.....                                                                                                                                              | 0 27½ |
| E.M.D.A.A.A. Boîtes 40 lbs.....                                                                                                                                       | 0 37½ |
| <b>NECTAR—Mélange des thés noirs de Chine,<br/>du Ceylan et des Indes. Caisses de 50<br/>lbs assorties, ¼, ½, ¾, 1, aussi caisses<br/>de 50 lbs, en 1 lb et ½ lb.</b> |       |
| Vert..... (se détaille 26c)                                                                                                                                           | 0 20  |
| Chocolat..... ( " 35c)                                                                                                                                                | 0 25  |
| Bien..... ( " 50c)                                                                                                                                                    | 0 35  |
| Marron..... ( " 60c)                                                                                                                                                  | 0 45  |
| <b>NECTAR THÉ NOIR—Boîtes de fantaisie de<br/>1 lb 50 à la caisse.</b>                                                                                                |       |
| Chocolat.....                                                                                                                                                         | 0 32½ |
| Bien.....                                                                                                                                                             | 0 42½ |
| Marron.....                                                                                                                                                           | 0 50  |
| <b>NECTAR THÉ NOIR—Boîtes de fantaisie<br/>de trois livres.</b>                                                                                                       |       |
| Marron..... la boîte                                                                                                                                                  | 1 50  |
| <b>OLD CROW—Mélange des thés noirs de<br/>Chine, du Ceylan et des Indes, Boîtes<br/>de 10, 25, 50 et 80 lbs.</b>                                                      |       |
| No 1.....                                                                                                                                                             | 0 35  |
| No 2.....                                                                                                                                                             | 0 30  |
| No 3.....                                                                                                                                                             | 0 25  |
| No 4.....                                                                                                                                                             | 0 20  |
| No 5.....                                                                                                                                                             | 0 17½ |

|                                                                   |                   |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Vinaigre.</b>                                                  | <b>Le gallon.</b> |
| Condor pur, 100 grains.....                                       | 0 30              |
| Old Crow, pur, 75 grains.....                                     | 0 22½             |
| Prix spéciaux aux acheteurs en quantité.                          |                   |
| <b>Moutarde "Condor" pure la lb.</b>                              |                   |
| Boîtes de 1 lb.....                                               | 0 32½             |
| " " ½ lb.....                                                     | 0 33              |
| " " ¼ lb.....                                                     | 0 35              |
| <b>Moutarde "Old Crow" mélangée.</b>                              |                   |
| Boîtes de 1 lb.....                                               | 0 22½             |
| " " ½ lb.....                                                     | 0 23              |
| " " ¼ lb.....                                                     | 0 25              |
| <b>R. Herron &amp; Co.</b>                                        |                   |
| MONTREAL                                                          |                   |
| Poudre à pâte Yeastrine, la doz.....                              | 2 40              |
| " " Chef.....                                                     | 1 00              |
| Sauce Windsor.....                                                | 1 25              |
| Espices purs en canistres de ¼ lb.....                            | 0 75              |
| <b>The A. F. McLaren Imperial<br/>Cheese Co.</b>                  |                   |
| TORONTO                                                           |                   |
| <b>Fromages.</b>                                                  |                   |
| Imperial, grands pots.....                                        | La doz. 8 25      |
| Imperial moyens ".....                                            | 4 50              |
| " petits ".....                                                   | 2 40              |
| " tout petits pots.....                                           | 1 00              |
| " Holders, grands.....                                            | 18 00             |
| " " moyens.....                                                   | 15 00             |
| " " petits.....                                                   | 12 00             |
| <b>W. D. McLaren</b>                                              |                   |
| MONTREAL                                                          |                   |
| <b>Poudre à pâte, Cook's Friend.</b>                              |                   |
| No 1, en boîtes de 4 et 2 doz., la doz 2 40                       |                   |
| " 2, " 6 et 3 " " " 0 80                                          |                   |
| " 3, " 4 " " " 0 45                                               |                   |
| " 10, " 4 et 2 " " " 2 10                                         |                   |
| " 12, " 6 et 3 " " " 0 70                                         |                   |
| <b>McNeil &amp; Mercier</b>                                       |                   |
| QUEBEC                                                            |                   |
| Vermicellis.....                                                  | la lb             |
| Boîtes, 5 et 10 lbs.....                                          | 0 04½             |
| Barils, 0, 75, 90 lbs.....                                        | 0 04              |
| Paquet, 1 lb, 80 à la caisse.....                                 | 0 05½             |
| Extra fin, ¼ c de plus                                            |                   |
| Macaronis, mêmes prix. Extra fin, ¼ c de<br>plus que vermicellis. |                   |
| <b>Reglisse</b>                                                   |                   |
| YOUNG & SMYLLIE, BROOKLYN, N.Y.                                   |                   |
| Boîtes de 5 lbs, bois ou carton, par lb                           | 0 40              |
| Boîtes de fantaisie, (38 ou 50 bâtons)                            |                   |
| rar boîte.....                                                    | 1 25              |
| " Ringed" boîtes de 5 lbs, par lb.....                            | 0 40              |

|                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| "Acme" Pellets, boîtes de 5 lbs,<br>par boîte.....                  | 2 00        |
| "Acme" Pellets boîtes de fantaisie,<br>(40 bâtons) par boîte.....   | 1 50        |
| Wafers goudron, R glisse et Tolu,<br>boîtes de 5 lbs par boîte..... | 2 00        |
| Lozenges de réglisse, verres de 5 lbs.....                          | 1 75        |
| " " boîtes de 5 lbs.....                                            | 1 50        |
| Reglisse "Purity" 10 bâtons.....                                    | 1 45        |
| " " 100 bâtons.....                                                 | 0 75        |
| "Dulce" grands bâtons de 1c, 100 par bte.                           |             |
| <b>Robert Ralston &amp; Co.</b>                                     |             |
| HAMILTON                                                            |             |
| Mines à poêle.....                                                  | La grosse.  |
| Matchless No 1.....                                                 | 9 00        |
| " 2.....                                                            | 7 20        |
| " 3.....                                                            | 4 80        |
| <b>A. Robitaille &amp; Cie</b>                                      |             |
| MONTREAL                                                            |             |
| <b>Brandies. (droits payés) La caisse.</b>                          |             |
| Sorin—Carte bleu.....                                               | \$ 8 50     |
| Carte rouge.....                                                    | 9 50        |
| Carte d'or.....                                                     | 11 00       |
| 24 Flasks avec verre.....                                           | 9 00        |
| 48 ½ Flasks avec verre.....                                         | 11 00       |
| <b>Au gallon.</b>                                                   |             |
| Quarts.....                                                         | 4 00        |
| Octaves.....                                                        | 4 25        |
| ½ oct.....                                                          | 4 25        |
| <b>Salada Tea Co</b>                                                |             |
| MONTREAL ET TORONTO                                                 |             |
| <b>Thés Salada du Ceylan.</b>                                       |             |
| Engros. En détail.                                                  |             |
| Etiquette brune. 1's                                                | la lb. 0 20 |
| " " ½'s                                                             | 0 21        |
| " " ¼'s                                                             | 0 22        |
| " " verte. 1's et ½'s                                               | 0 30        |
| " " bleue. 1's ½'s                                                  | 0 30        |
| " " ¼'s et ½'s                                                      | 0 30        |
| " " rouge. 1's et ½'s                                               | 0 38        |
| " " d'or. ¼'s                                                       | 0 44        |
| <b>Thés verts Salada du Ceylan, non<br/>coloriés.</b>               |             |
| 1's, ½'s, 2 os.....                                                 | 0 30        |
| 1's.....                                                            | 0 20        |
| ½'s.....                                                            | 0 21        |
| <b>Tellier, Rothwell &amp; Co.</b>                                  |             |
| MONTREAL                                                            |             |
| Mines à poêle.....                                                  | La grosse.  |
| Royal Black lead.....                                               | 1 75        |
| " Stove paste, grands.....                                          | 8 00        |
| " " petits.....                                                     | 4 00        |

**Bleu à laver.** La b.

Parisian..... 0 12½  
Victoria..... 0 10  
Challenge..... 0 10

**Arthur P. Tippet & Co**  
MONTREAL

**Savon.** A.F. TIPPET & CO  
G NTS.



Teintures May-  
pole Soap, cou-  
leurs, par grosse  
\$10.20.

Teintures May-  
pole Soap noirs,  
par grs. \$15.30.

**Maison Stowers.**

Lime Juice Cordial p. 2 ds 0 00 4 00  
" " q. 1 " 0 00 3 50  
Double Ref. lime J'oe 1 ds 0 00 3 50  
Lemon syrup bout. 1 " 0 00 4 00

**T. Upton & Co.**  
HAMILTON, ONT.

**Marmalade d'Oranges.**

Verres 1 lb 2 ds. à la case... la dz. 1 00  
Seaux 7 lbs, 6s au crate... la lb. 0 07  
Canistres 7 lbs 12 au crate..... 0 07  
" 5 lbs 12 " " " " 0 07

**Jams pures de fruits.**

Framboises, Fraises, Pêches, Prunes, Abri-  
cots, Gadelles Rouges, Gadelles Noires,  
Groselles, Figues.

Verres 1 lb, 2 ds. à la case la dz. 1 00  
Seaux fer blanc. 5 lbs, 8s au  
crate..... la lb. 0 07  
Seaux bois, 7 lbs, 6s au crate. " 0 07  
" 14 " 6 " " " 0 07  
" 20 " " " " 0 08½

**Gelées de fruits pures.**

Framboises, Fraises, Gadelles Noires,  
Gadelles rouges, Ananas.

Verres 1 lb, 2 ds à la case... la dz. 1 00  
Seaux bois, 7 lbs, 6s au crate. " 0 07  
" 14 " " " " 0 07  
" 30 " " " " 0 08½

Emballés en caisses et crates assor-  
tis, si demandés.

**GEO. D. GOPSILL**

Successeur de feu  
Mme ELIZA PARSONS

Fabricant de

**Fromage Stilton**

**Anglais**

**Culdaff Dairy Farm**

P. O. Box 527 GUELPH, Ont.

**BLUE BELL BRAND**

Empaqueurs et Préparateurs  
de la plus belle qualité de fruits  
et de légumes seulement . . . . .

**FÈVES AU LARD**  
**UNE SPÉCIALITÉ**

**Oshawa Canning Co.**  
**OSHAWA, ONT.**



|                                                                                                                                                                     |      |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| <b>Clous à fintr.</b>                                                                                                                                               |      |          |
| 1 pouce.....100 lbs.                                                                                                                                                | 4 05 |          |
| 1 1/4 ".....100 lb.                                                                                                                                                 | 3 75 |          |
| 1 1/2 et 1 3/4 pos.....                                                                                                                                             | 3 40 |          |
| 2 et 2 1/4 ".....                                                                                                                                                   | 3 25 |          |
| 2 1/2 et 2 3/4 ".....                                                                                                                                               | 3 20 |          |
| 3 et 3 1/2 ".....                                                                                                                                                   | 3 15 |          |
| <b>Clous à quarts.</b>                                                                                                                                              |      |          |
| 3/4 pouce.....100 lbs.                                                                                                                                              | 3 80 | A 4 mois |
| 1 ".....                                                                                                                                                            | 3 30 |          |
| <b>Clous à river.</b>                                                                                                                                               |      |          |
| 1 pouce.....100 lbs.                                                                                                                                                | 4 05 |          |
| 1 1/4 ".....                                                                                                                                                        | 3 75 |          |
| 1 1/2 ".....                                                                                                                                                        | 3 50 |          |
| 2 ".....                                                                                                                                                            | 3 25 |          |
| 2 1/2 ".....                                                                                                                                                        | 3 20 |          |
| 3 et 3 1/2 ".....                                                                                                                                                   | 3 15 |          |
| Clous d'acier, 10c. en sus.                                                                                                                                         |      |          |
| " galvanisés p. toitures 100 lbs                                                                                                                                    | 8 80 |          |
| " à ardoise, 1 pouce...                                                                                                                                             | 3 85 |          |
| <b>Clous de broche.</b>                                                                                                                                             |      |          |
| F.o.b. Montréal, Gananogue, Toronto, Hamilton, London, Brandford et St-Jean, N. R. F.o.b. Halifax, en lots de chars. Pour moins d'un char, 5c par 100 lbs d'avance. |      |          |
| 1 pouce, No 18, prix net, 100 lbs                                                                                                                                   | 4 10 |          |
| 1 " No 15 " " "                                                                                                                                                     | 3 85 |          |
| 1 1/4 " No 14 " " "                                                                                                                                                 | 3 50 |          |
| 1 1/2 " No 13 " " "                                                                                                                                                 | 3 25 |          |
| 2 " No 12 " " "                                                                                                                                                     | 3 25 |          |
| 2 1/4 " No 11 " " "                                                                                                                                                 | 3 15 |          |
| 2 1/2 " No 10 1/2 " " "                                                                                                                                             | 3 00 |          |
| 2 3/4 " No 10 " " "                                                                                                                                                 | 3 00 |          |
| 3 pouces " " "                                                                                                                                                      | 2 95 |          |
| 3 1/2 et 4 " " "                                                                                                                                                    | 2 80 |          |
| 5 et 6 pouces " " "                                                                                                                                                 | 2 85 |          |
| En cuivre 50 p.c. sur la liste.                                                                                                                                     |      |          |
| <b>Colle</b>                                                                                                                                                        |      |          |
| Commune.....lb 0 08 1/2                                                                                                                                             | 0 09 |          |
| Franco Medal.....0 11                                                                                                                                               | 0 12 |          |
| Bianche extra.....0 18                                                                                                                                              | 0 20 |          |
| Gelatine.....0 22                                                                                                                                                   | 0 30 |          |
| Coopers.....0 19                                                                                                                                                    | 0 20 |          |
| <b>Corde à Chassis</b>                                                                                                                                              |      |          |
| 25 cts la lb.                                                                                                                                                       |      |          |
| <b>Coudes</b>                                                                                                                                                       |      |          |
| Bonds pour tuyaux polis.....doz                                                                                                                                     | 1 50 |          |
| " ordinaires....."                                                                                                                                                  | 1 35 |          |
| <b>Couplets</b>                                                                                                                                                     |      |          |
| Cuivre, net sur la liste.                                                                                                                                           |      |          |
| Fonte S. P., 10 p.c.                                                                                                                                                |      |          |
| Acier, 65, 10 et 2 1/2 p.c.                                                                                                                                         |      |          |
| Berlin Brzed, 70 et 5 p.c.                                                                                                                                          |      |          |

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| <b>Couplings</b>                           |                 |
| Ex. 60 p.c. sur la liste. F.o.b. Montréal. |                 |
| <b>Courroies</b>                           |                 |
| Extra, 60, 10 et 5 p.c.                    |                 |
| Standard, 70 p.c.                          |                 |
| No 1, 70 et 10 p.c.                        |                 |
| <b>Couteaux à Foin</b>                     |                 |
| 50, 10 et 5 p.c. de la liste.              |                 |
| <b>Crampes</b>                             |                 |
| Galvanisées.....lo 100 lbs                 | 3 50            |
| Unies.....                                 | 3 25            |
| Crampes pour net a cloture 40 p.c.         |                 |
| <b>Crampes de Jalousies</b>                |                 |
| Toutes grandeurs.....0 00 0 00             |                 |
| <b>Cuivre</b>                              |                 |
| En barre et en feuille, 14 à 30 G.....     | 10 p.c.         |
| Feuilles dures 2 x 4.....                  | lb 0 23         |
| Tube Base.....                             | lb 0 23         |
| <b>Enclumes</b>                            |                 |
| Wright's 80 lbs et plus.....               | lb 0 11         |
| Hay Budden 80 lbs et plus.....             | lb 0 09 1/4     |
| Brook's 80 lbs et plus.....                | lb 0 09 0 10    |
| <b>Equerres</b>                            |                 |
| Fer No 493.....                            | la doz 2 45     |
| " 494.....                                 | " 3 25          |
| Acier 60, 10 et 5 p.c.                     |                 |
| <b>Etain</b>                               |                 |
| Lamb and Flag and Straits—                 |                 |
| Lingots 56 et 28 lbs.....                  | par lb 0 30     |
| En barre 1c extra.                         |                 |
| <b>Etonpe</b>                              |                 |
| Navy.....                                  | le 100 lbs 6 00 |
| U. S. Navy.....                            | " 7 25          |
| Plumbers.....                              | " 3 50          |
| <b>Eviars</b>                              |                 |
| Acier et galvanisé, 45 p.c.                |                 |
| <b>Extension</b>                           |                 |
| Clavk, 40 p.c.                             |                 |
| <b>Fanaux</b>                              |                 |
| Gold Blast No 2.....                       | doz 7 00        |
| Wright No 3.....                           | " 8 0           |
| Ordinaires.....                            | " 4 00          |
| Dashboard C.B.....                         | " 0 00          |
| No 0.....                                  | " 0 00          |
| Peinturés 50c extra par doz.               |                 |
| <b>Fauelles</b>                            |                 |
| 50, 10 et 5 p.c. de la liste.              |                 |

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Ferblanc</b>                         |           |
| Au Charbon—Poll                         |           |
| MLS, équivalent à Bradley               | Bte       |
| IC, grandeurs ordinaires.....           | 6 75      |
| IX " ".....                             | 8 25      |
| IXX " ".....                            | 9 75      |
| Famous                                  |           |
| IC.....                                 | 9 75      |
| IX.....                                 | 3 25      |
| IXX.....                                | 9 75      |
| Marque Raven & Vulture                  |           |
| IC, grandeurs ordinaires.....           | 4 75      |
| IX " ".....                             | 5 75      |
| IXX " ".....                            | 6 75      |
| IXXX " ".....                           | 7 75      |
| DC 1 1/2 x 17.....                      | 4 25      |
| DX.....                                 | 5 00      |
| DXX.....                                | 5 75      |
| Au Coke—Poll                            |           |
| Acier Bessemer                          |           |
| IC, grandeurs ordinaires.....           | 4 25      |
| IC " spéciales Base.....                | 4 50      |
| 20 x 28.....                            | 9 00      |
| Au Charbon—Terne                        |           |
| Dean ou J. G.                           |           |
| IC, 20 x 28, 112 feuilles 7 75          | 8 00      |
| IC, Terne.....                          | 11 00     |
| Charcoal Tin Boiler Plates              |           |
| Cookley                                 | la lb     |
| XX, 14 x 56, 50 feuilles.....           | 0 08 1/2  |
| " 14 x 60 ".....                        | 0 06 1/2  |
| " 14 x 65 ".....                        | 0 06 1/2  |
| Feuilles étamées                        |           |
| 72 x 30 x 24.....                       | 0 07 1/2  |
| " 28.....                               | 0 08      |
| " 28.....                               | 0 08 1/2  |
| <b>Fer et Acier</b>                     |           |
| Fer marchand en barre, 100 lbs.         | 1 90      |
| Fer fini ".....                         | 2 30      |
| Fer pour fers à cheval ".....           | 2 30      |
| Feuillard mince 1 1/2 à 3 pcs Base..... | 3 10      |
| Acier à lisse Base.....                 | 2 10      |
| " bande.....                            | 2 15      |
| " machine.....                          | 3 75      |
| " pince.....                            | 2 75      |
| la lb                                   |           |
| " outill T Firth & Co. 0 12 1/2         | 0 13      |
| " Jessop.....                           | 0 00 0 13 |
| " Black Diamond at                      |           |
| " B. C.....                             | 0 08 0 11 |
| " Drillie.....                          | 0 08 0 10 |

|                                                                      |                    |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Fers à Cheval</b>                                                 |                    |
| F.O.B. Montréal                                                      |                    |
| No 1 et plus petit. et plus.                                         |                    |
| Léger et pesant.....le qrt                                           | 3 75 3 50          |
| Fers à neige.....                                                    | 4 00 3 75          |
| New Light Pattern.....                                               | 3 85 3 60          |
| Furtherweight Nos 0 à 4.....                                         | 4 85               |
| Fers "Toe weight" Nos 1 à 4....                                      | 5 95               |
| Fers assortis de plus d'une grandeur au baril, 1c extra par baril.   |                    |
| F. O. B. Toronto, Hamilton, London & Guelph à 10c de plus par quart. |                    |
| <b>Fers à repasser</b>                                               |                    |
| Mrs Potts No 55.....le set                                           | 0 65               |
| " No 50 N. W. P.....                                                 | 0 70               |
| <b>Fers à souder</b>                                                 |                    |
| 1, 1 1/2 lb.....                                                     | la lb 0 34         |
| 2 lbs et plus.....                                                   | " 0 32             |
| <b>Fontes</b>                                                        |                    |
| Calder.....                                                          | tonne. 00 00 00 00 |
| Carnbroe.....                                                        | " 00 00 00 00      |
| Glengarnock.....                                                     | " 00 00 00 00      |
| Summerlee.....                                                       | " 20 00 20 50      |
| Canad'enne.....                                                      | " 18 00 19 00      |
| <b>Fourches</b>                                                      |                    |
| A foin, fumier, etc., 50, 10 et 5 p.c.                               |                    |
| <b>Garnitures de Canistres à lait</b>                                |                    |
| 25 p.c. de la liste.                                                 |                    |
| <b>Graisse à Roues</b>                                               |                    |
| Ordinaire.....                                                       | la grs 5 75 6 00   |
| 1ère qualité.....                                                    | " 13 00 15 00      |
| <b>Grates</b>                                                        |                    |
| Jardin, mortier, etc., 50, 10 et 5 p.c.                              |                    |
| <b>Hachettes</b>                                                     |                    |
| Canadienne, 40 à 42 p.c.                                             |                    |
| <b>Herminettes</b>                                                   |                    |
| 20 p.c. d'escompte.                                                  |                    |
| <b>Huiles et divers</b>                                              |                    |
| Hulle de Castor, East Indian.....                                    | lb 0 10            |
| " Commerciale.....                                                   | " 0 09 1/2         |
| le gallon                                                            |                    |
| Hulle de Morue.....                                                  | 0 50 0 55          |
| Hulle Olive pure.....                                                | 0 00 1 20          |
| Hulle de pieds de boeuf.....                                         | 0 00 0 90          |
| Hulle de loup marin aff.....                                         | 0 00 0 50          |
| " " paille.....                                                      | 0 40 0 50          |

# Haches

Notre assortiment de Haches mérite de fixer l'attention des acheteurs.

Toutes les marques y sont représentées — nous voulons dire : les meilleures.

**NOTRE SPECIALITÉ: les haches américaines qui commandent les plus hauts prix et ont la meilleure vente.**

Nos prix, comme toujours, sont raisonnables.

**Venez examiner notre stock: il en vaut la peine . . . . .**

Les commandes reçues par la malle sont remplies avec soin et les livraisons se font rapidement.

**La Cie de Ferronnerie Letang**  
Limitée

287 et 289 rue St-Paul, Montréal.

## LES ACCESSOIRES DE SPALDING POUR FOOT BALL



sont universellement employés partout où l'on joue à ce jeu, la marque de fabrique en constituant la garantie.

### Le Official Intercollegiate Foot Ball de Spalding

est employé dans tous les principaux collèges et clubs athlétiques du pays. Prix : \$4.00.

### Demandez le Catalogue de tous les sports athlétiques.

Guide Officiel de Spalding pour le Foot Ball, avec les nouveaux règlements pour 1900, records, revues et instructions, y compris les portraits de 1600 joueurs. Prix ; 10 cents.

**Haltères avec poignées à ressort de Sandow**, inventées par Sandow. Sans égales comme exercice et développeur. Chaque muscle en bénéficie.

**"Championship Hammer" de Spalding**, à pivot sur bille et poignée de bois. Employé par tous les experts.

**"Golf Clubs" H. Vardon**. Fabriqués sur les propres modèles de Harry Vardon, fournis exclusivement à nous.

**Bibliothèque athlétique de Spalding**. Consacrée aux Sports Athlétiques. . . . Publiée mensuellement. 10c. par numéro. Demandez la liste.

**A. G. SPALDING & BROS.**

(INCORPORÉS)

767, rue Craig, Montreal, Can.

PRIX COURANTS—MONTREAL, 31<sup>e</sup> OCTOBRE 1911.

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| Halle de lin crue (net cash) | 0 00 | 0 77 |
| " " bouillie "               | 0 00 | 0 80 |
| Ess. de Térébenthine "       | 0 00 | 0 56 |
| Goudron.....bri              | 0 00 | 4 00 |
| Pitch.....100 lbs            | 0 00 | 0 80 |

**Instruments aratoires**

50, 10 et p.c. de la liste.

**Licoons**

|                      |      |      |
|----------------------|------|------|
| Cable 3/8.....la doz | 0 00 | 1 15 |
| " 1/2....." "        | 0 00 | 0 00 |
| " 3/4 @ 3/4....." "  | 0 00 | 0 00 |
| Culr, 1 p.c....." "  | 0 00 | 3 90 |
| " 1 1/4 p.c....." "  | 0 00 | 4 50 |
| Javelle....." "      | 0 00 | 2 40 |

**Limes et Rapés**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Grant Western, 75 p.c.         |  |
| American, 75 p.c.              |  |
| G. Barton Smith, 75 p.c.       |  |
| Diston, 70 p.c.                |  |
| Arcade, 75 p.c.                |  |
| Kearney et Foot, 70 et 10 p.c. |  |
| McClellan, 70 et 5 p.c.        |  |
| Holler, 60 et 10 p.c.          |  |

**Manches de Faulx**

45 p.c. de la liste.

**Mastic**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Morceaux en bri.....100 lbs     | 1 90 |
| " moins d'un bri....." "        | 2 05 |
| Vessie en bri....." "           | 2 25 |
| " qrt de 100 ou 200 lbs....." " | 2 40 |
| Canistres de 25 lbs....." "     | 2 35 |
| " 12 1/2 lbs....." "            | 2 55 |
| " moins de 100 lbs....." "      | 2 90 |

**Mèches**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Gilmour 60 et 10 p.c.             |  |
| Rockford, 60 et 10 p.c.           |  |
| Jenning's Gen., net sur la liste. |  |

**Mèches de Lampe**

60 p.c. de la liste.

**Mèches de tarières**

Esc. 55 p.c. sur la liste.

**Mèches de Vrilles.**

|                 |      |      |
|-----------------|------|------|
| Clark....." "   | 0 65 | 0 90 |
| Diamond....." " | 1 00 | 1 50 |

**Métal Anti-Friction**

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Tandem A.....la lb         | 0 27     |
| " B....." "                | 0 21     |
| " C....." "                | 0 11 1/2 |
| Magnolia....." "           | 0 25     |
| Frictionless Metal....." " | 0 22     |

Syracuse Smelting Works

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Aluminium, genuine.....          | 0 45 |
| Dynamo....." "                   | 0 29 |
| Spéciale....." "                 | 0 25 |
| Aluminium 99 p.c. pur Syracuse.. | 0 50 |

**Meules**

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| 2 pouces, 40 à 200 lbs..la tonne | 20 00 |
| " en dessous de 40 lbs..         | 22 00 |

**Moulins à Viande**

|                       |      |      |
|-----------------------|------|------|
| Americains.....pièces | 1 25 | 5 00 |
| Allemands....." "     | 1 25 | 4 00 |

**Munitions**

|                                            |  |
|--------------------------------------------|--|
| Caps B B Dom. 50 et 5 p.c.                 |  |
| Cartouches, Amer R. F. 40 p.c.             |  |
| " Dominion R. F. 50 et 5 p.c.              |  |
| " " C. F. 30 p.c.                          |  |
| " " Sporting 15 p.c.                       |  |
| " Amer....." "                             |  |
| C. F. Sporting, ajouter 5 p.c. à la liste. |  |
| Caps B. B. Amer, 40 p.c.                   |  |
| Cartouches blanches Trap 25 p.c.           |  |
| " chargées Trap 30 p.c.                    |  |
| " cuivre 55 p.c.                           |  |
| Caps à cartouches Dom. 30 p.c.             |  |

**Nipples**

Ex. 70 p.c. sur la liste.

**Outils en bois**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Etable, 50 p.c. de la liste.    |  |
| Menuisier, 40 p.c. de la liste. |  |

**Papier à Bâtisse**

|                                |      |      |
|--------------------------------|------|------|
| Jaune ordinaire.....le rouleau | 0 30 |      |
| Noir....." "                   | 0 40 |      |
| Goudronné.....le 100 lbs       | 1 70 |      |
| Papier à tapis.....la tonne    | 4 00 |      |
| " feutre.....100 lbs           | 2 00 | 2 20 |
| " rougeau....." "              | 0 00 | 0 60 |
| " gris, rouleau....." "        | 0 30 | 0 33 |
| " à couv. roul. 2 plis....." " | 0 80 | 0 00 |
| " " 3 plis....." "             | 1 05 | 1 10 |

**Papier Sablé et Emeri**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Dominion flint, 47 1/2 p.c.  |  |
| Sablé B. et A., 40 et 5 p.c. |  |
| Emeri, 40 p.c.               |  |

**Peintures préparées**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Pures.....le gallon     | 1 25 |
| Seconde qualité....." " | 1 10 |

**Peintures en huile**

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Canistres de 25 lbs            | 1a lb |
| Rouge Vénitien....." "         | 0 05  |
| Jaune Chrome....." "           | 0 11  |
| Golden Ochre....." "           | 0 08  |
| Vert Impérial français....." " | 0 09  |

**COULEURS**

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| Blanc de plomb sec.....       | 6 00 | 7 50 |
| Rouge de Paris, Béd Lead..... | 5 00 | 5 50 |
| " Venise, anglais....." "     | 1 50 | 2 00 |
| Ocre jaune....." "            | 1 50 | 2 00 |
| " rouge....." "               | 1 50 | 2 00 |
| Blanc de Céruse....." "       | 0 50 | 0 55 |

**Peintures**

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Jalousie Parker, 50 et 10 p.c.              |          |
| Pesantes en T et strap, 4 pcs, la lb        | 0 06     |
| " " " " 5 " " " "                           | 0 05 1/2 |
| " " " " 6 " " " "                           | 0 05 1/2 |
| " " " " 8 " " " "                           | 0 05 1/2 |
| " " " " 10 et plus lb                       | 0 05     |
| Légères en T et strap, 65, 10 et 2 1/2 p.c. |          |

**Peintures et gonds**

|                              |      |
|------------------------------|------|
| 6 à 10 pouces.....le 100 lbs | 2 90 |
| 12 pouces et plus....." "    | 3 90 |

**Pieds de Roi**

Baxwood, 75 et 5 p.c. de la liste.

**Pierres**

|                   |      |      |
|-------------------|------|------|
| Washita.....la lb | 0 00 | 0 00 |
| Hindustan....." " | 0 00 | 0 00 |
| Labrador....." "  | 0 00 | 0 00 |

**Plaines**

Voiturier, 50 et 10 p.c.  
Charpentier, 70 p.c.

**Plaques d'acier pour Bouilloires**

|                       |      |      |
|-----------------------|------|------|
| 1/4 p.c....." "       | 2 50 | 2 60 |
| 3-16 "....." "        | 2 60 | 2 70 |
| 3/8 " et plus....." " | 2 50 | 2 60 |

**Plomb**

|                 |      |          |
|-----------------|------|----------|
| Saumons.....lb  | 0 00 | 0 04 1/2 |
| Barres....." "  | 0 05 | 0 05 1/2 |
| Fuilles....." " | 0 00 | 0 00     |

Tuyau, esc. 30 p.c. sur la liste.

**Plomb de chasse**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Ordinaire.....100 lbs | 6 50 |
| Chilled....." "       | 7 00 |
| Buck seal....." "     | 7 50 |
| Ball....." "          | 8 00 |

Moins 17 1/2 p.c. F.O.B., Toronto, Hamilton, Montréal, London, St-Jean et Halifax.

**Poids de Chassis**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Sectional.....le 100 lbs | 2 05 |
| Ordinaire....." "        | 1 50 |

**Poignées de Godendard**

|                           |      |
|---------------------------|------|
| S. & D. No 3.....la paire | 0 00 |
| " No 5....." "            | 0 00 |
| " No 6....." "            | 0 00 |
| Boynton....." "           | 0 20 |

**Poudre**

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| S. S. Sans fumée Shot gun 100 lbs |      |
| ou moins.....la lbs               | 0 85 |
| 1000 lbs ou plus....." "          | 0 80 |

**Râteaux**

Acier et fer malléable, 50, 10 et 5 p.c.  
Bois 25 p.c.

**Rivets et Palatres**

|                                                                                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
| Rivets en fer, noirs et étamés, 60 et 10 p.c.                                     |  |
| Palatres cuivre, 55 p.c.                                                          |  |
| Extra 1c. par lb sur rivets en fer pour boîtes carton 1/2 lb.                     |  |
| Rivets et palatres cuivre 3 1/2 et 5 p.c. et en boîtes de carton 1c extra par lb. |  |

**Roulettes de porte de grange**

|                           |          |      |
|---------------------------|----------|------|
| Acier.....la doz          | la paire |      |
| Stearns, 4 pcs....." "    | 0 00     | 0 00 |
| " 5 pcs....." "           | 0 00     | 0 00 |
| Lane....." "              | 0 00     | 0 00 |
| No 11, 5 pds....." "      | 0 00     | 0 00 |
| No 11 1/2, 10 pds....." " | 0 00     | 0 00 |
| No 12, 10 pds....." "     | 0 00     | 0 00 |
| No 14, 15 pds....." "     | 0 00     | 0 00 |
| Rail Lane.....le pied     | 0 00     | 0 00 |

**Scies**

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| Eglines Disston, 12 1/2 p.c. |      |      |
| S. et D., 40 p.c.            |      |      |
| Godendard Disston la pied    | 0 35 | 0 55 |
| " S. et D., 35 p.c.          |      |      |

**Serrures**

|                                        |  |
|----------------------------------------|--|
| Gawadlenns, 45 et 10 p.c. de la liste. |  |
| Eagle, 30 p.c.                         |  |

**Soudure**

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Barre 1/2 et 3/4 garantie.....lb | 0 20 1/2 |
| " commerciale....." "            | 0 20     |
| Finie....." "                    | 0 19 1/2 |

**Soupières étamées**

40 p.c. de la liste.

**Tarières**

Esc. 55 p.c. sur la liste.

CANIFS **H. BOKER & C<sup>IE</sup>** COUTEAUX  
 PERFECTIONNEE  
 MARQUE DE L'ARBRE  
 RASOIRS COUTELLERIE CISEAUX  
 DEPOSEE

En vente dans les principales maisons de Ferronneries en gros.

Pas d'ordres trop considérables pour nos facilités. | Pas d'ordres trop petits pour recevoir notre meilleure attention.

**SEULS FABRICANTS DE**  
**FOUNDRY FACINGS**  
 AU CANADA.

Plombagine, Graphite et Foundry Facings, Fournitures de Fondries, Sable à Moulter, Sable à Noyaux (core), Sable à Cuivre, Sable à feu, Terre à feu.

Nous pouvons vous fournir tout ce dont vous pouvez avoir besoin dans votre fonderie. — Ecrivez-nous.

The Hamilton Facing Mill Co., Ltd., Hamilton, Ont.

**H. W. KARCH**  
 HESPELER, ONT.  
 Manufacturier de

Machinerie pour Tissage de laine, Moulins rotatifs à fouler, Moulins à fouler Kicker, Machines à savonner, Machines à laver les étoffes, Machines à épousseter la laine et les déchets, Dévidoirs à tambours, Dévidoirs, Machine à bobiner et à doubler, Tordeuse circulaire, Card Creels.

Machines à bobiner "Dead Spindle" pour bobines à fil de chaîne ou de trame. Laineuse mécanique à double action, Machines pour teinturiers

**FABRIQUÉ AU CANADA**

Lorsque vous achetez du BRILLANT pour POELES assurez-vous qu'il porte un nom responsable et bien connu; et voyez à ce qu'on ne vous glisse pas quelque produit étranger ou inférieur. Demandez et voyez à ce qu'on vous livre le

**Brillant pour Poêle sans Rival**  
**"MATCHLESS"**

Fabriquée par **Robt. Ralston & Co.**  
 HAMILTON, Ont.

|                                           |          |      |      |
|-------------------------------------------|----------|------|------|
| <b>Tôle d'acier</b>                       |          |      |      |
| Nos 10 à 20.....100 lbs                   | 2 25     | 2 75 |      |
| <b>Tôle galvanisée</b>                    |          |      |      |
| 100 lbs                                   | Queen's  |      |      |
| Comet                                     | Amer     | Head |      |
| 18 G.....                                 | 0 00     | 3 75 | 3 75 |
| 22 à 24.....                              | 3 75     | 4 00 | 4 00 |
| 26 G.....                                 | 4 00     | 4 25 | 4 25 |
| 28 G.....                                 | 4 25     | 4 50 | 4 50 |
| 28 G américain équivalent à 26 G anglais. |          |      |      |
| Tôle Canada, b lte 52 feuilles.           | 4 35     | 4 50 |      |
| " " " " 63                                | 4 25     | 4 50 |      |
| <b>Tôle noire</b>                         |          |      |      |
| 18 gauge.....boîte                        | 2 85     | 3 00 |      |
| 20 " " " "                                | 2 85     | 3 00 |      |
| 22 à 24 " " " "                           | 2 95     | 3 25 |      |
| 26 " " " "                                | 3 05     | 3 50 |      |
| 28 " " " "                                | 3 15     | 0 00 |      |
| <b>Tôle noire du Canada</b>               |          |      |      |
| 52 feuilles.....                          | 2 70     |      |      |
| Demi poli.....boîte                       | 3 75     |      |      |
| 60 feuilles.....                          | 3 00     |      |      |
| 75 " " " "                                | 2 90     |      |      |
| <b>Tourne-à-Gauche</b>                    |          |      |      |
| Lincoln et Whitting.....                  | 6 25     |      |      |
| <b>Tuyaux à Bouilloire</b>                |          |      |      |
| 1 1/2 pce.....le pied                     | 0 12 1/2 |      |      |
| 2 " " " "                                 | 0 13     |      |      |
| 2 1/2 " " " "                             | 0 15     |      |      |
| 3 " " " "                                 | 0 18     |      |      |
| 3 1/2 " " " "                             | 0 20     |      |      |
| 4 " " " "                                 | 0 25     |      |      |
| <b>Tuyaux de poele</b>                    |          |      |      |
| 5 et 6 pouces.....100 feuilles            | 7 00     |      |      |
| 7 " " " "                                 | 7 50     |      |      |
| <b>Tuyaux en Fer</b>                      |          |      |      |
| <b>Tuyau noir</b>                         |          |      |      |
| 1/4.....100 pieds                         | 2 72     |      |      |
| 3/8 " " " "                               | 2 75     |      |      |
| 1/2 " " " "                               | 2 90     |      |      |
| 3/4 " " " "                               | 3 25     |      |      |
| 1 " " " "                                 | 4 60     |      |      |
| 1 1/4 " " " "                             | 7 80     |      |      |
| 1 1/2 " " " "                             | 7 80     |      |      |
| 2 " " " "                                 | 10 40    |      |      |
| <b>Tuyau fer galvanisé</b>                |          |      |      |
| 1/4.....                                  | 4 30     |      |      |
| 3/8 " " " "                               | 4 70     |      |      |
| 1/2 " " " "                               | 6 70     |      |      |
| 3/4 " " " "                               | 9 15     |      |      |
| 1 " " " "                                 | 11 00    |      |      |
| 1 1/4 " " " "                             | 14 65    |      |      |

|                                                  |        |         |  |
|--------------------------------------------------|--------|---------|--|
| <b>Vernis</b>                                    |        |         |  |
| Voiture No 1.....                                | 2 90   | 3 30    |  |
| " " body.....                                    | 8 00   | 9 00    |  |
| " " rubbing.....                                 | 4 00   | 5 00    |  |
| Gold size.....                                   | 3 00   | 3 40    |  |
| Meuble extra.....                                | 2 40   | 2 80    |  |
| " " No 1.....                                    | 1 80   | 2 00    |  |
| Finl.....                                        | 2 70   | 3 10    |  |
| Demar.....                                       | 3 30   | 3 70    |  |
| Shellac blanc.....                               | 4 40   | 4 80    |  |
| " " orange.....                                  | 4 00   | 4 40    |  |
| Mosuble Brwn Japan.....                          | 1 60   | 2 00    |  |
| Vernis à harnais.....gal.                        | 0 00   | 1 80    |  |
| " " dez. 1 10                                    | 1 10   | 1 20    |  |
| " " à tuyaux.....gal.                            | 0 00   | 0 90    |  |
| <b>Vis à Bois</b>                                |        |         |  |
| Tête plate, acier, 87 1/2 et 10 p.c.             |        |         |  |
| Tête ronde " " 82 1/2 à 10 p.c.                  |        |         |  |
| Tête p ata, culvre, 80 et 10 p.c.                |        |         |  |
| Tête ronde " " 75 à 10 p.c.                      |        |         |  |
| <b>Vis à Machine</b>                             |        |         |  |
| Têtes plates, 25 p.c. de la liste.               |        |         |  |
| " " rondes, 20 p.c.                              |        |         |  |
| <b>Vitres</b>                                    |        |         |  |
| (Star)                                           |        |         |  |
| Endosseus de 26 pouces                           | 50 pds | 100 pds |  |
| unis.....                                        | 2 10   | 4 00    |  |
| 26 @ 40.....                                     | 2 20   | 4 20    |  |
| 41 @ 50.....                                     | 0 00   | 4 70    |  |
| 51 @ 60.....                                     | 0 00   | 4 95    |  |
| 61 @ 70.....                                     | 0 00   | 5 20    |  |
| 71 @ 80.....                                     | 5 70   | 6 00    |  |
| <b>Zinc</b>                                      |        |         |  |
| Speiter.....100 lbs                              | 5 00   |         |  |
| <b>Zinc en feuilles</b>                          |        |         |  |
| Bri 5 cwt.....100 lbs                            | 5 75   |         |  |
| Moins d'un bri.....                              | 6 10   |         |  |
| <b>Spécialités</b>                               |        |         |  |
| <b>Peintures Island City P. D. Dods &amp; Co</b> |        |         |  |
| I. C. Pure white lead.....                       | 6 25   | 6 50    |  |
| I. C. " " paint.....                             | 6 00   | 6 25    |  |
| I. C. Special Decorators.....                    | 5 75   | 6 00    |  |
| No 1 I. C. White lead.....                       | 5 50   | 5 75    |  |
| No 1 Star lead.....                              | 5 25   | 5 50    |  |
| Peintures préparées, I. C. gall..                | 1 20   |         |  |
| " " " " Nat ..                                   | 1 05   |         |  |
| <b>Wheeler Utile Co.</b>                         |        |         |  |
| Papier de toilette, 8 oz. 100 par .cs.           | 7 75   |         |  |
| " " " " 10 oz.                                   | 9 75   |         |  |
| " " " " 12 oz.                                   | 11 75  |         |  |
| Cabinet " Utility" No 1, chaque....              | 0 35   |         |  |
| " " " " 2,                                       | 0 50   |         |  |
| " " " " 3,                                       | 0 75   |         |  |
| " " " " 4,                                       | 1 25   |         |  |

|                                                    |       |         |       |
|----------------------------------------------------|-------|---------|-------|
| <b>Prix de détail.</b>                             |       |         |       |
| Frêne 1 à 3 pouces                                 |       | 00 00   | 22 00 |
| Merisier 1 à 4 pouces                              |       | 00 00   | 20 00 |
| Merisier 5 x 5, 6 x 6, 7 x 7, 8 x 8                |       | 00 00   | 27 00 |
| Erable 1 à 2 pouces                                |       | 30 00   | 35 00 |
| Orme 1 à 2 pouces (dur)                            |       | 35 00   | 40 00 |
| Noyer tendre 1 à 2 pouces                          |       | 30 00   | 35 00 |
| Cotonnier 1 à 4 pouces                             |       | 40 00   | 50 00 |
| Bois blanc 1 à 4 pouces                            |       | 25 00   | 30 00 |
| Chêne 1 à 2 pouces rouge                           |       | 00 00   | 50 00 |
| Chêne 1 à 2 pouces blanc                           |       | 00 00   | 60 00 |
| Chêne scié sur grain                               |       | 60 00   | 80 00 |
| <b>Pin</b>                                         |       |         |       |
| 1 pouce strip shipping cull                        |       |         |       |
| 1 1/4, 1 1/2 et 2 pouces shipping cull             |       |         |       |
| 1 pouce shipping cull sildings                     |       |         |       |
| 1 1/4, 1 1/2 et 2 pces do                          |       |         |       |
| 1 pouce qualité marchande                          |       |         |       |
| 1 1/4, 1 1/2 et 2 pces do                          |       |         |       |
| 1 pouce mill cull, strip, etc., No 2               |       |         |       |
| 1 1/4, 2 1/2 et 2 pces do                          |       |         |       |
| 1 pouce mill cull No 1                             |       |         |       |
| 1, 1 1/2 et 2 pces do                              |       |         |       |
| 3 pouces do                                        |       |         |       |
| do do No 2                                         |       |         |       |
| Epinette—1 pouce mill cull                         |       |         |       |
| 1 1/4, 1 1/2 et 2 pouces mill cull                 |       |         |       |
| 3 pouces mill cull                                 |       |         |       |
| 1, 1 1/4, 1 1/2 et 2 pouces qualité marchande      |       |         |       |
| Fruche—1, 2 et 3 pouces                            |       |         |       |
| Colombages en pin, 2 x 3, 3 x 3 et 3 x 4—aux chars |       |         |       |
| Lattes—1ère qualité le mille                       |       |         |       |
| 2ème do do                                         |       |         |       |
| <b>Bois de Service</b>                             |       |         |       |
| Prix en gros.                                      |       |         |       |
| 6 à 16 pieds                                       | le M. | \$13 00 | 16 00 |
| do do                                              | do    | 13 50   | 16 50 |
| do do                                              | do    | 15 00   | 17 00 |
| do do                                              | do    | 15 00   | 19 00 |
| do do                                              | do    | 24 00   | 34 00 |
| do do                                              | do    | 26 50   | 36 50 |
| do do                                              | do    | 8 00    | 10 00 |
| do do                                              | do    | 8 50    | 10 50 |
| do do                                              | do    | 12 00   | 14 00 |
| do do                                              | do    | 12 50   | 14 50 |
| do do                                              | do    | 10 00   | 12 00 |
| do do                                              | do    | 0 00    | 6 00  |
| do do                                              | do    | 10 00   | 12 00 |
| do do                                              | do    | 10 00   | 12 00 |
| do do                                              | do    | 10 00   | 12 00 |
| do do                                              | do    | 14 00   | 16 00 |
| do do                                              | do    | 11 00   | 13 00 |
| do do                                              | do    | 14 00   | 16 00 |
| do do                                              | do    | 0 00    | 2 50  |
| do do                                              | do    | 0 00    | 2 00  |
| <b>Charpente en pin</b>                            |       |         |       |
| de 16 à 24 pieds—3 x 6 à 3 x 11                    |       | 18 00   | 22 00 |
| de 25 à 30 do do do do                             |       | 20 00   | 24 00 |
| de 31 à 35 do do do do                             |       | 23 00   | 28 00 |
| de 16 à 24 do 3 x 12 à 3 x 14                      |       | 20 00   | 26 00 |
| de 25 à 30 do do do do                             |       | 24 00   | 28 00 |
| de 31 à 35 do do do do                             |       | 30 00   | 32 00 |
| <b>Bois carré—pin</b>                              |       |         |       |
| de 16 à 24 pieds—de 5 à 11 pouces carrés           |       | 18 00   | 22 00 |
| de 25 à 30 do do do do                             |       | 20 00   | 24 00 |
| de 31 à 35 do do do do                             |       | 26 00   | 28 00 |
| de 16 à 24 do de 12 à 14 pouces carrés             |       | 22 00   | 26 00 |
| de 25 à 30 do do do do                             |       | 24 00   | 28 00 |
| de 31 à 35 do do do do                             |       | 30 00   | 32 00 |
| <b>Charpente en fruche</b>                         |       |         |       |
| de 17 à 30 pieds jusqu'à 12 pouces                 |       | 18 00   | 22 00 |
| Charpente en épinette                              |       | 18 00   | 22 00 |
| do do rouge                                        |       | 28 00   | 35 00 |

**MARQUE**

**C**

**DE COMMERCE**

---

**Canada**

**Horse**

**Nail**

**Company**

**Montréal**

Etablie en 1865

# Les Clous à Cheval

avec la marque "C" et notre nom sur la boîte, possèdent notre garantie absolue que chaque clou est parfait.

Ils sont forgés à chaud de la meilleure broche d'acier à clous au charbon de Suède, et combinent le meilleur procédé et le meilleur acier connu pour la fabrication d'un clou à cheval.

Ils dureront le plus longtemps parce qu'ils sont les plus massifs, et s'enfoncent plus facilement que n'importe quel autre, à cause de leur forme impeccable et de leurs pointes parfaitement trempées.

Chaque marchand de clous à cheval trouvera qu'il est à son avantage de vendre notre marque de clous "C", de préférence à tout autre, parce qu'elle est la mieux connue des maréchaux-ferrants, et qu'ils s'accordent à le proclamer le plus satisfaisant à l'usage, partout où il est employé.

On les trouve chez presque tous les principaux marchands en gros du Canada. Si vous ne pouvez pas obtenir notre marque "C" en leurs donnant votre commande, n'acceptez pas de substitution, mais adressez-vous directement à nous.



## Les Vins de Luxe

### Fabrication des vins de liqueur.—

On désigne généralement sous ce nom tous les vins qui renferment concurremment, avec un titre alcoolique supérieur à 16°, une forte proportion de sucre non réduit qui leur donne une saveur caractéristique. On sait que des vins ainsi constitués peuvent conserver aisément leur douceur sans altération, puisque la fermentation alcoolique ne peut se développer dans un liquide qui renferme de 16 à 20 p. 100 d'alcool. A ces vins on peut adjoindre les vins dits *liquoreux*, généralement des vins blancs, qui, malgré un titre alcoolique inférieur, ont la propriété de retenir longtemps une certaine proportion de sucre libre qui leur consacre une agréable douceur.

Ces vins blancs *doux*, en tête desquels se placent les Sauternes des bonnes années, s'obtiennent, quelquefois comme ceux-ci, naturellement, grâce à l'état de concentration naturelle de la vendange, et aux soins de la cueillette, mais le plus généralement par un arrêt prématuré de la fermentation. On l'obtient aisément par un mutage modéré à l'acide sulfurique au moment choisi. On soutire le liquide clair et chaque fois qu'il se forme un nouveau dépôt, on soutire de nouveau, au moment où l'écume se fendille, pour envoyer le vin dans un fût fortement méché. On arrêtera ainsi tout nouveau commencement de fermentation.

Les vins de *liqueur* sont quelquefois naturels et le plus souvent *d'imitation*. Les premiers s'obtiennent dans le Midi en laissant *passeriller* sur la souche par un temps sec les raisins bien mûrs dont on a tordu la queue ; dans les autres régions où cette conservation serait impossible, les raisins de choix sont étendus sur des claies ou des lits de paille et conservés ainsi jusqu'à ce qu'ils aient atteint le degré de dessiccation cherché. On sépare avec le plus grand soin les grumes avariées et souvent on écrase à part celles qui sont les plus sèches et les autres plus aqueuses. Ces moûts, mélangés ou non, sont mis à fermenter en tonneaux, mais comme ils sont très chargés en sucre, leur fermentation s'opère très lentement, elle s'arrête quand la proportion d'alcool produit dépasse 16°. Pour avoir des vins colorés on fait généralement fermenter à part une portion de moût avec des marcs ou macérer ceux-ci dans de

l'alcool à 90° à raison de 15 à 20 litres par hectolitre de moût retiré de la vendange, on répartit ensuite ce liquide sur les moûts primitifs. Comme ces vins gagnent beaucoup à vieillir, dans le Roussillon, on hâte cette transformation en les plaçant au soleil dans des fûts non remplis. Ils prennent alors le goût de rancio avec la couleur orange qui résulte de leur dépouillement. Ailleurs on utilise dans le même but des bonbonnes en verre blanc exposées au soleil. On peut obtenir des vins de paille dans tous les vignobles, le Jura et l'Alsace en font d'exquis qui laissent bien loin derrière eux tous les pseudo-Frontignan ou Madère du commerce. Le Pinot gris est la meilleure variété qui puisse servir à cet emploi. Pour obtenir une conservation parfaite des raisins en voie de concentration, d'après M. Passerini, il suffit de fumigations en local clos avec 1 gramme de *formaline* par mètre cube d'air, répétées à la première apparition des moisissures sur le raisin.

*Vins mousseux*.—On désigne sous ce nom des vins qui, mis en bouteilles avant l'achèvement total de la réduction du sucre qu'ils renferment, ont acquis ainsi la propriété de dissoudre une forte proportion d'acide carbonique qui les rend pétillants et gazeux. En principe, tous les vins peuvent être artificiellement rendus mousseux, mais il existe des vins qui ont une disposition naturelle à *prendre la mousse*, tels les vins blancs de Pinot en Champagne et dans le Jura, ceux de Chenin blanc dans le Saumurois ou ceux de Clairette dans l'Aude. Il suffit alors de favoriser le développement de cette faculté par des soins spéciaux. Les autres perdent généralement à être *champagnisés*, ils manquent alors de fraîcheur ou pèchent par excès de force alcoolique. Pourtant, la consommation des vins mousseux prenant chaque jour une plus grande extension, surtout pour les qualités à bon marché, on a été amené à traiter ainsi, même en Champagne, nombre de vins ordinaires de Gamay, ailleurs de Poulsard, de Gros-rot ou de Chasselas.

Pour faire des vins mousseux, les raisins doivent être récoltés avec soin, de préférence le matin avant l'évaporation de toute la rosée, triés, écrasés et pressés rapidement avant toute fermentation. Cette dernière précau-

tion est d'autant plus indispensable quand on opère comme en Champagne avec des raisins noirs, tout commencement de fermentation avec les marcs déterminerait une coloration légère, le vin resterait *taché*. Les moûts obtenus sont généralement mis à débourber dans des cuves, puis entonnés en fûts de 2 hectolitres au maximum et mis à fermenter dans des locaux à 15 ou 20° de chaleur. Quand la moitié environ de leur sucre est transformée en alcool, on les descend dans des caves fraîches à 10° environ, la fermentation se ralentit considérablement. On contrôle alors régulièrement au glucomètre les progrès de la transformation du sucre restant pour déterminer le moment de la mise en bouteilles.

Cette vérification se fait en pesant 750 grammes de vin qu'on réduit au sixième par évaporation au bain-marie ; après refroidissement à 15°, on y plonge le glucomètre. Le moment de la mise en bouteilles, le *tirage*, est venu quand le glucomètre marque 12°. Au-dessous de 10°, on n'obtiendrait plus qu'une mousse insuffisante. Mais il va sans dire que dans la plupart des cas, surtout quand on opère avec du vin blanc ordinaire, ce degré glucomètre n'est réalisé que par une addition proportionnée de liqueur sucrée. Celle-ci doit être faite à froid, en faisant dissoudre du sucre de canne cristallisé dans un vin blanc vieux de bonne qualité, à raison de 500 grammes par bouteille de 80 centilitres. Cette liqueur soigneusement filtrée est ajoutée au vin de manière à ramener son titre glucométrique au degré voulu ; par exemple, pour élever celui-ci de 5 à 12°, la quantité de sucre blanc, bien pur et sec à employer, est de 2 kilogrammes pour 1 hectolitre de vin. Si le degré glucométrique dépassait 12°, la pression prendrait une trop grande énergie et il y aurait une casse désastreuse. Au-dessous de 10°, la mousse n'est pas suffisante.

En Champagne, cette addition de liqueur est faite dans les tonneaux, ailleurs le plus souvent dans les bouteilles. Elle est généralement accompagnée d'un tannissage à raison de 2 à 5 kilogrammes par hectolitre, calculé dans les grandes exploitations avec le tannomètre de Salleron. Un collage à l'ichtyocolle est utile avant ou après cette opération, selon qu'on opère ou non dans les fûts, pour clarifier le produit à tirer. Le tirage doit se faire dans un local chauffé à 20° et avec des bouteilles neuves de première qualité. Elles sont bouchées à la

# Banque d'Hochelega

Avis est par le présent donné qu'un dividende de trois et demi pour cent (3½ %) pour le semestre courant, étant égal au taux de sept pour cent (7 %) par an, a été déclaré sur le capital payé de cette institution et qu'il sera payable au bureau chef de cette banque et à ses succursales le et après lundi, le deuxième jour de décembre prochain.

Les livres de transfert seront fermés du 16 au 30 novembre inclusivement.

Par ordre du conseil des directeurs,

**M. J. A. PRENDERGAST,**  
Gérant Général.

# BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: St-Hyacinthe, P.Q.  
CAPITAL PAYÉ ..... \$333 390  
RESERVE ..... 71,330

DIRECTEURS:  
G. O. DESSAULLES, Président.  
J. R. BRILLON, Vice-Président.  
L. P. MORIN, V. B. SICOTTE.  
DR E. OSTIGUY, EUSEBE MORIN,  
JOS. MORIN,  
E. R. BLANCHARD, W. A. MOREAU,  
Cassier, Inspecteur.

Succursales:  
St-Césaire, M. N. Jarry, gérant.  
Farnham, J. E. Campbell, gérant.  
Iberville, J. M. Bélanger, gérant.  
L'Assomption, H. V. Jarry, gérant.  
Correspondants: — Canada: Banque des Marchands du Canada et ses succursales. Etats-Unis: New-York. The First National Bank, Ladenburg, Thalman & Co.; Boston: Merchants National Bank.

# LA BANQUE NATIONALE

BUREAU CHEF: QUEBEC  
CAPITAL PAYÉ ..... \$1,200,000.00  
FONDS DE RÉSERVE ..... 275,000.00  
PROFITS NON DIVISÉS ..... 54,738.91

DIRECTEURS:  
R. AUDETTE, Ecr., Président,  
A. B. DUPUIS Ecr., Vice-Président.  
L'HON. JUGE CHAUVEAU, V. CHATEAUVERT, Ecr.,  
N. RIOUX Ecr. NAZ. FORTIER, Ecr.  
J. B. LALIBERTE, Ecr.  
P. LAFRANCE, Gérant.  
N. LAVOIE, Inspecteur.

SUCCURSALES  
Québec: faubourg St Jean;  
Québec: St-Roch.  
Montréal.  
Sherbrooke  
St-Hyacinthe.  
Joliette.  
Rimouski, Qué.  
Murray Bay, Qué.  
Nicolet, Qué.  
St-François Nord-Est, Beauce.  
Ste-Marie, Beauce.  
Chicoutimi.  
Roberval.  
Ottawa, Ont.  
St-Jean, P. Q.  
Montmagny, Qué.  
Fraserville.  
Coaticook, Qué.  
Saint-Casimir, Qué.

AGENTS.  
Angleterre: The National Bk of Scotland, Londres.  
France: Crédit Lyonnais et succursales, Paris.

Etats-Unis: The National Bank of the Republic New-York. The Shoe & Leather National Bank, Boston, Mass.

Les collections reçoivent une attention spéciale et les retours en sont faits avec la plus grande promptitude.

On sollicite respectueusement la correspondance

UBALDE GARAND. TANCREDE D. TERROUX

# GARAND, TERROUX & CIE.,

BANQUIERS ET COURTIERS  
116 Rue St-Jacques, MONTREAL.

Effets de commerce achetés. Traités émises sur toutes les parties de l'Europe et de l'Amérique. Traités des pays étrangers encaissés aux taux les plus bas. Intérêt alloué sur dépôts. Affaires transigées par correspondance

W. H. WEIR F. H. WEIR

# W. H. WEIR & SON

COURTIERS  
113 RUE ST-FRANCOIS-XAVIER, Montréal.

M. W. H. WEIR, membre du "Montreal Stock Exchange," achète et vend tous les stocks qui figurent sur la liste du Stock Exchange, au comptant ou à terme. Les dernières informations régulièrement classées. Correspondants spéciaux à New York.

# BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817  
CONSTITUÉE PAR ACTE DU PARLEMENT  
Capital payé (tout payé) ..... \$12,000,000.00  
Fond de Réserve ..... 7,000,000.00  
Profits non divisés ..... 764,703.19

## BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL

BUREAU DES DIRECTEURS  
LE TRÈS HON. LORD STRATHCONA AND MOUNT ROYAL, G.C.M.G., Président.  
HON. G. A. DRUMMOND ..... Vice-Président  
A. T. Paterson, Ecr., A. F. Gault, Ecr.,  
R. B. Angus, Ecr., R. G. Reid, Ecr.,  
Edward B. Greenhields, Ecr., Sir W. C. McDonald  
James Ross, Ecr.,  
E. S. CLOUSTON ..... Gérant-Général.  
A. Macnider, Inspecteur chef et Surint. des Succursales.  
W. S. Clouston, ..... Inspecteur des rapports de succursales.  
F. W. Taylor ..... Assistant-Inspecteur.  
James Aird ..... Secrétaire.

## SUCCURSALES EN CANADA

MONTREAL.—H. V. Meredith, Gérant.  
Province d'Ontario: Amherst, N. E.,  
Almonte, Picton, Glace Bay,  
Belleville, Sarnia, Halifax, N. E.  
Bramford, Stratford, Sydney, N. E.  
Brookville, St-Mary's, Manitoba et  
Chatham, Toronto, T. N. O.  
Cornwall, do rue Yonge, Winnipeg, Man.  
Deseronto, Wallaceburg, Calgary, Alberta.  
E. William, Prov. Québec: Lethbridge  
Guelph, Montréal, Regina, Assa.  
Hamilton, do Ouest, Colombie Ang.:  
Kingston, do rue Seigneurs, Greenwood,  
Lindsay, do Pte St-Charles, Nelson,  
London, Québec, New Denver,  
Perth, Pro. Maritimes: New Westminster.  
Peterboro, Chatham, N. B., Rossland,  
Fredericton, N. B., Vancouver,  
Moncton, N. B., Vernon,  
St-Jean, N. B., Victoria

## ILH DE TERRENEUVE

Banque de Montréal ..... St-Jean, T. N

## DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres.—Banque de Montréal, 22 Abchurch Lane, E. C.  
ALEXANDER LANG, Gérant.

## AUX ETATS-UNIS

New-York—R. Y. Hebdien et J. M. Greats, agents, 59 Wall St.  
Chicago—Banque de Montréal, J. W. de C. O'Grady, Gérant.

## BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre. The Union Bank of London.  
The London and Westminster Bank. The National  
Provincial Bank of England.  
Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.  
Ecosse—The British Linen Company Bank et succursales.

## BANQUIERS AUX ETATS-UNIS

New-York—The National City Bank.  
The Bank of New-York, N. B. A.  
The National Bank of Commerce in N. Y.  
Boston—The Merchants National Bank. J. B. Moors & Co.  
Buffalo—The Marine Bank.  
San Francisco—The First National Bank.  
The Anglo-Californian Bank.

# THE MOLSONS BANK

Incorporée par acte du Parlement en 1855.  
BUREAU PRINCIPAL ..... MONTREAL.  
Capital versé ..... \$2,500,000.00  
Réserve ..... \$2,050,000.00  
Réserve pour rabais sur escomptes courants ..... \$80,000.00  
Compte de Profits et Pertes ..... 26,992 48 2,566,992 48

BUREAU DE DIRECTION.  
WM. MOLSON MACPHERSON, Président. S. H. EWING,  
Vice-Président W. M. Ramsay, Samuel Finley, J. P.  
Cleghorn, H. Markland Molson, F. C. Henshaw.  
JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.  
W. H. DRAPER, Inspecteur H. LOCKWOOD, } Ass. Insp  
W. W. L. CHIPMAN, }  
SUCCURSALES: Alvinston, O., Aylmer, O., Brookville, O.,  
Calgary, Alb., Chesterville, O., Clinton, O., Exeter, O., Fra-  
serville, O., Hamilton, O., Hensall, O., Kingsville, O., Knowl-  
ton, Q., London, O., Meaford, O., Montréal, Q., rue Ste-  
Catherine, Montréal, Montréal Market & Harbour, Place  
Jacques-Cartier, Morrisburg, O., Norwich, O., Ottawa, O.,  
Owen Sound, O., Port Arthur, O., Québec, Q., Revelstoke, B.C.,  
B.C., Ridgely, O., Simcoe, O., Smiths Falls, O., Sorel, Q.,  
St. Thomas, O., Toronto, O., Toronto Juno, O., Trenton, O.,  
Vancouver, B. C., Victoria, B. C., Victoriaville, Qué., We-  
terloo, O., Winnipeg, Man., Woodstock, O.  
AGENTS 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.  
Attention sérieuse apportée aux Collections.

## BREVETS D'INVENTION

(France-Etranger)  
Marques de Fabrique, Procès en contrefaçon, etc.

# CASALONGA

Ingenieur-Conseil (depuis 1867)  
PARIS 15 r. des Halles  
Prop. Direct. (depuis 1878) du Journal (25 f. par an)  
"CHRONIQUE INDUSTRIELLE"

**LA POPULARITÉ** est la preuve du mérite et il n'y a pas de marque qui ait si rapidement conquis la popularité que le

# TABAC A CHIQUER

# "BOBS"

En Palettes de 5 et 10c.

BOBS ne vous coûte que 36 cents, et paie un bon profit.  
BOBS est bien annoncé.  
BOBS se vend bien dans presque tous les magasins, de l'Atlantique au Pacifique.  
BOBS est une GROSSE PALETTE pour PEU D'ARGENT.

Fabriqué par  
**THE EMPIRE TOBACCO CO.**  
LIMITED  
MONTREAL, Qué.

machine avec des bouchons spéciaux de 5 cc. sur 3 environ, préalablement dégorchés et trempés à l'eau-de-vie. Les bouteilles sont ficelées en croix à la ficelle et au fil de fer, de préférence au-dessus d'une calotte en fer-blanc de 20 à 24 millimètres qui empêche le bouchon d'être entamé par ses attaches sous l'action de la pression intérieure. Les bouteilles sont entreillées par lits séparés sur doubles rangs alternatifs dans un local à la même température que la chambre de tirage. Aussitôt que la casse de quelques bouteilles avertit de la formation de la mousse, on se hâte de les descendre dans un local à 10° en attendant le moment de leur préparation.

La proportion de la casse en magasin et en caves dépend de deux éléments, le volume d'acide carbonique produit et la rapidité de sa formation et de sa dissolution dans le liquide. Etant donné que le poids de l'acide carbonique est égal aux  $\frac{40}{100}$  de celui du sucre et que chaque gramme de son poids représente 530 cc., enfin que la pression maxima ne doit pas dépasser 5 atmosphères, il est facile de calculer le premier élément et de prévoir l'intensité de la mousse. En fait, le poids de sucre libre dans le vin ne peut dépasser 20 grammes par litre. Le transport des bouteilles en lieu froid a pour but de répondre à la seconde condition en ralentissant la transformation du sucre, de manière à laisser au gaz carbonique le temps de se dissoudre dans le liquide au lieu de s'accumuler dans la partie vide de la bouteille à une pression dangereuse.

Le vin ainsi préparé n'est pas bon à boire. Pour le faire entrer en consommation, il doit subir un nouveau travail, l'opération. Quelques mois auparavant, les bouteilles sont mises sur pointe dans les trous de pupitres spéciaux réglés de manière à les faire passer par divers états d'inclinaison. Chaque jour, un ouvrier, le *remueur*, leur imprime tour à tour quelques mouvements rotatoires sur leur axe. Ces opérations ont pour but de faire condenser le dépôt sur la face inférieure du bouchon de manière à ce que l'ouverture de la bouteille amène son expulsion par la sortie du gaz comprimé dans la chambre.

Pour opérer le vin, travail qui doit se faire dans un local frais, le *dégorgueur* prend la bouteille le goulot légèrement en bas et coupe les liens, le bouchon est projeté aussitôt avec le dépôt et quelques centimètres cubes de vin.

La bouteille est rapidement relevée,

passée à l'égaliseur qui en règle le vide, puis au doseur qui introduit dans chacune une même quantité de liqueur d'expédition faite de la même manière que la liqueur de tirage et réglée selon les goûts du consommateur. Elle est plus ou moins alcoolisée, sucrée ou colorée avec des vins de liqueur selon qu'on préfère les mousseux secs, doux, blancs ou rosés. Le liquide contenu dans la bouteille n'a encore laissé échapper qu'une très petite portion du gaz carbonique dissous, il en retient encore trois à quatre fois son volume. On y introduit la liqueur avec précaution, de manière qu'elle ne tombe pas brusquement sur le liquide et provoque ainsi des pertes de gaz. Dans les mauvaises années, quand les vins tirés sont verts ou faibles, on y mêle alors un peu d'un grand vin d'une bonne année, cette opération s'appelle le *recoulage*. Après l'opération, la bouteille est bouchée à nouveau un peu moins profondément que la première fois, pourvue d'une nouvelle calotte, et ficelée comme précédemment. Puis elle est parée pour l'expédition, son goulot est recouvert d'une feuille d'étain argentée ou dorée ou de préférence d'une capsule spéciale, étiquetée et enfin remise à l'emballeur. Peu de temps après, le vin peut être consommé et il n'y a désormais aucun avantage à le laisser vieillir. Le coût total des opérations de champagnisation est évalué à une moyenne de 1 fr. 25 par bouteille si l'on opère avec des produits convenables. Cette simple indication en dit long sur la nature et la valeur des mousseux qui sont vendus aux environs de ce prix, simples limonades au poiré ou au vin de sucre, préparées avec un gazogène, et que le consommateur ignorant se targue d'acquérir à bon marché comme grand mousseux authentique.

#### Une compagnie énergique

Obligée par ses affaires croissantes, la Canada Paint Company a été forcée, il y a deux ans de louer les ateliers Sisson afin de pouvoir faire face à la demande des produits de sa fabrication. La compagnie a reconstruit et agrandi ses ateliers de la rue William à Montréal, jusqu'à la limite extrême de son emplacement. Sa production augmente encore et bien qu'elle ait renouvelé et agrandi sa manufacture de Toronto, la Canada Paint Company devra céder aux instances répétées de la gérance pour lui fournir de plus grands moyens de production. La compagnie fait construire un vaste entrepôt sur la rue Chatham, à Montréal, contigu à sa manufacture sur la rue William et elle ne demande que la coopération du commerce pour faire plus d'affaires encore.

Les clients de la Canada Paint Company sont priés de se rappeler qu'une attention particulière est donnée aux ordres par la malle.

#### LES PRODUITS DU PIN

La *térébenthine*, qui entre dans presque tous les vernis, leur donne du liant et de la limpidité, est une résine qui découle des plaies qu'on fait à certains arbres toujours verts qu'on appelle *arbres résineux*, tels que les pins, sapins, mélèzes, etc. Ces arbres, à feuilles en aiguille, à fruits composés d'écaillés ligneuses disposées en cône, croissent partout, mais principalement dans les landes et sur les hautes montagnes. C'est surtout le pin maritime qui est exploité pour cet objet. On pratique une large fente au bas de leur tronc, et on y perce un trou avec une tarière.

La sève qui s'écoule par cette plaie s'amasse dans un vase qu'on place au-dessous : cette liqueur est la *térébenthine*, qui bientôt s'épaissit à l'air ; elle est liquide, visqueuse, jaunâtre, âcre et amère. La récolte dure pendant toute la belle saison.

On soumet cette résine à la distillation avec de l'eau et l'on en retire l'essence ou huile essentielle de *térébenthine*, dont on fait usage dans la peinture ; c'est un liquide incolore et d'une odeur pénétrante, qui se mêle très bien avec l'huile et les couleurs.

Le résidu de la distillation est ce qu'on appelle de la *colophane*, de l'*arcanson*, du *brai sec*, selon le degré de pureté ; on s'en sert pour faire prendre des soudures, pour dégraisser des archets de violon et de basse, pour faire des étamages, etc.

Le suc de pin, moins liquide, s'appelle *galipot* ; il se fige sur les bords de l'entaille du tronc ; on le détache en hiver. Cette substance mêlée à la colophane forme la résine du commerce.

On purifie le galipot en le liquéfiant par la chaleur et filtrant à travers un lit de paille ; ce qui reste sur la paille est la *poix de Bourgogne*, qui est blanche, mais qu'on noircit souvent par l'addition du noir de fumée.

Lorsqu'on brûle les copeaux et autres parties résineuses, il en découle par l'action de la chaleur le *goudron*, si usité pour calfater les navires, les cordages. Cette substance liquide, épaissit à l'air, de vient *brai gras* et *poix noire*. Dans cette opération, le *noir de fumée* s'enlève en l'air et se condense dans les tuyaux dans la cheminée. Il offre un charbon gras, extrêmement divisé, qui est très usité dans les arts (peinture, cirage, etc).

Plus populaires que jamais!

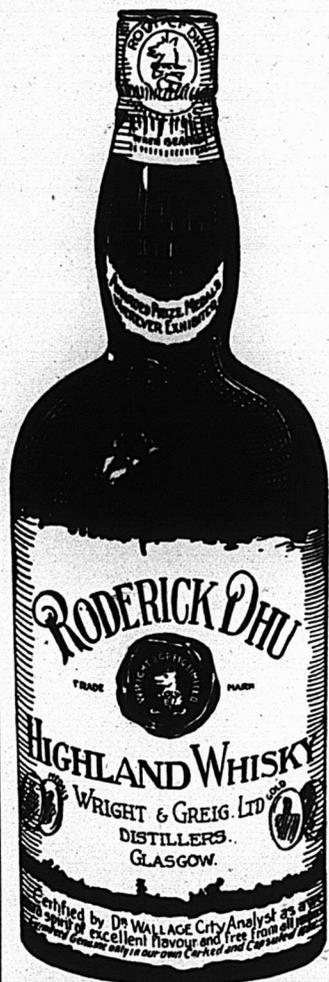
Les Marques Favorites des vrais Gourmets : 

**l'Aperitif  
Idéal**

**BYRRH**

VIN TONIQUE ET APÉRITIF

**Le Meilleur  
des Vins  
Toniques**



Roderick  
Dhu



Highland  
Whisky

La liqueur ambrée d'Ecosse, vieillie en fûts de merisier. Médailée à toutes les Expositions où elle a figuré. .... C'est le whisky que prescrivent les médecins. Il n'y a pas de meilleure valeur sur le marché.

BOUTELLEAU & Co



**Boutelleau**



La Crème  
des Fines  
Eaux de Vie  
de la Charente

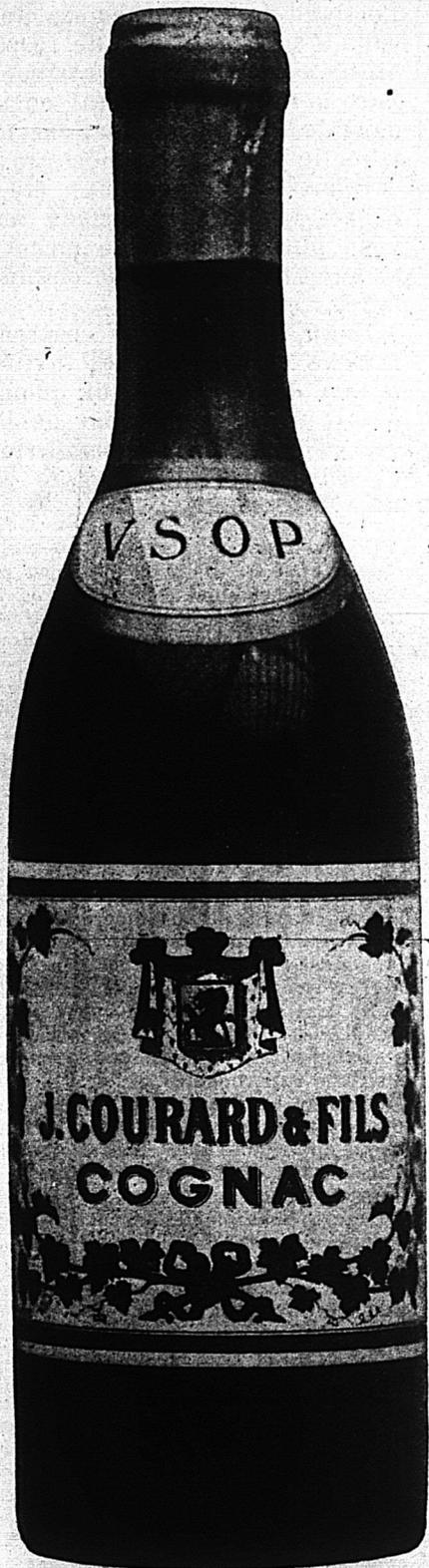
**HUDON, HEBERT & CIE** SEULS AGENTS POUR LE CANADA  
MONTREAL

NOTRE MARQUE ENREGISTRÉE DE

# BRANDY J. COURARD & FILS

## COGNAC

Est redevable de sa grande popularité à sa haute qualité: c'est le produit de la distillation d'un vin de choix, parfaitement sain, dont tous les détails de fabrication sont surveillés avec la plus stricte attention. C'est ce qui explique la préférence que les médecins accordent au



## COGNAC

# J. Courard & Fils

## V. S. O. P.

Nous avons différentes qualités de cette marque de Cognac: X—XX—V.O.—V.S.O.P. en caisses. Nous le vendons également en Flasks et demi-Flasks.

En fûts. Nous offrons les qualités 1 diamant et 2 diamants.

Nous nous faisons un plaisir de fournir nos cotations sur demande.



# HUDON & ORSALI

## Epicerie, Vins et Liqueurs en Gros

278 Rue Saint-Paul

121-123 rue des Commissaires,

.....MONTREAL.

Nous faisons la plus forte importation de

MARQUES SPECIALES de COGNAC . . . .

## LE PORT DE MONTREAL

## UNE VISITE INTÉRESSANTE

Grâce à l'idée émise par l'un des siens, M. Robert Bickerdike, la Commission du Port de Montréal avait lancé des invitations pour une visite des travaux du port de Montréal à un certain nombre de notabilités dans le commerce, l'industrie et la finance et à la presse.

Une bonne centaine de personnes ont répondu à l'invitation de la Commission et les invités à bord du "Berthier," nolisé pour la circonstance, quittaient samedi à une heure et quart le quai Victoria pour passer rapidement en revue les travaux accomplis et ceux en cours d'exécution.

Remarqué parmi les personnes à bord :

L'hon. R. Dobell, ministre sans portefeuille; l'hon. James O'Brien, l'hon. Lomer Gouin, l'hon. R. Dandurand, l'hon. J. P. B. Casgrain, l'hon. L. P. Brodeur, l'hon. Dr Guérin, MM. les députés Victor Geoffrion, F. D. Monk, J. A. C. Madore, M. Hutchison, James Cochrane; MM. Henry Milnes, H. D. Metcalfe, L. E. Geoffrion, président de la Chambre du Commerce; Joseph Haynes, secrétaire de la Chambre du Commerce; major E. L. Bond, George Hadrill, J. Stanley Cook, G. B. Reeve, M. A. Overend, William Stewart, R. S. White, D. W. Campbell, Thomas Harling, M. Genestal, J. O. Mullarkey, J. A. Jamieson, W. B. Smith, H. A. Allan, George Hannah, échevin Laporte, L. E. Morin, l'hon. A. Desjardins, l'ex-maire Beaugrand, l'ex-maire Wilson-Smith, H. M. Bolger, secrétaire de la Compagnie Richelieu et Ontario; E. F. Craig, Alex. Robertson, Pierre Grenier, Joseph Contant, M. S. Foley, T. R. McCarthy, J. A. Villeneuve, R. Routh, W. G. Poupore, Henderson Taylor, l'hon. Robert Mackay, président de la Commission du port, et les commissaires William Farrell, E. H. Lemay, John Torrance, Alph. Racine, Jonathan Hodgson, MM. John Kennedy, James McShane, capt. T. Bourassa, R. A. Eakin, J. McLean, W. J. Sproule, J. M. Nelson, G. E. Smart, F. E. Fontaine, et les représentants des divers journaux.

Le temps était superbe; pas de trace de brume sur le fleuve, la vue pouvait s'étendre au loin, le voyage devait être des plus agréables.

Les invités, reçus par M. le sénateur Mackay et MM. Racine et Geoffrion, commissaires, pénètrent

dans le bateau. Un coup de sifflet annonce le départ et le "Berthier" file, descendant le courant, et s'arrête en face des travaux entrepris par MM. Poupore et Malone, aux quais d'Hochelaga.

Le dîner est servi, c'est le moment de faire honneur à un superbe menu qui témoigne tant par la diversité des mets que par le choix des vins de la large hospitalité des commissaires du port envers leurs invités.

Le dîner, présidé par l'hon. M. Mackay, ayant à sa droite l'hon. M. Dobell et à sa gauche M. Reeves, président et gérant général du Grand-Tronc, s'achève au milieu d'une cordiale gaieté et on va maintenant parler des choses les plus intéressantes pour le commerce et l'avenir du port de Montréal.

Nous ne reproduirons pas ici les discours prononcés, nous n'en retiendrons que l'essence.

M. Mackay dit que les travaux du port n'ont pu être poussés aussi vite que certains l'auraient désiré, mais il faut tenir compte des nécessités du commerce; bien que les travaux aient été activés plus que jamais cette année, on n'a pas pour cela gêné le trafic. C'est une chose à reconnaître.

La route du St Laurent, dit M. Dobell donnera un trafic immense dont profiteront Montréal, Sorel, Trois-Rivières et Québec, à condition que les compagnies d'assurances maritimes anglaises par leurs taux exorbitants ne soient plus un obstacle au développement du transit. Pour lui, le salut serait dans la création d'un Lloyd canadien.

M. Monk demande, comme il l'a déjà fait à la Chambre des Communes l'unité d'action dans la question des transports. Cette question commence au point d'où part la marchandise et finit là où elle arrive; elle commence donc à l'Extrême ouest pour finir de l'autre côté de l'Atlantique. Il reconnaît la confiance qu'on doit avoir dans les commissaires du port; mais il croit que la commission devrait être composée si nous comprenons bien, d'hommes techniques relevant du gouvernement fédéral.

Cette solution, à notre point de vue, ne serait pas la plus mauvaise mais peut-être la meilleure.

M. Reeves est l'un des hommes les plus compétents en matière de transport et ses avis sont le fruit de l'expérience. Pas de fausses économies, dit-il, n'épargnez rien pour l'amélioration du port de Montréal. Quand une dépense est reconnue nécessaire c'est le moment de la

faire pour n'en pas perdre le bénéfice. On a reproché au Grand Tronc d'avoir abandonné Montréal pour Portland, mais le Grand Tronc ne l'a pas fait par caprice mais par nécessité; ses propres intérêts étaient en jeu, elle n'avait pas à consulter ses sentiments en présence d'une question purement matérielle. Si Montréal a été abandonné pour Portland le gouvernement du Canada a sa bonne part de responsabilité, c'est lui qui a contribué à en faire le rival de Montréal en accordant des subventions au service de la malle par ce port américain.

D'autres discours ont été prononcés dans lesquels nous retrouvons plus ou moins la même note au sujet des travaux accomplis et à faire.

Enfin, le "Berthier" reprend sa marche et promène les invités au milieu des travaux qui, quoiqu'on puisse dire, témoignent de l'activité déployée par la Commission du Port de Montréal.

Il n'y a pas bien longtemps encore le Canada était tributaire de l'étranger pour la totalité des machines nécessaires à ses industries. Peu à peu le pays se débarrasse de l'importation étrangère et fait son propre outillage. C'est ainsi que depuis peu, au centre de l'industrie de la chaussure, en plein Québec, on manufacture une machine à cheviller qui fait mieux que de valoir puisqu'elle surpasse les machines étrangères similaires.

M. Ernest Caron a repris au mois de mai dernier les ateliers de MM. Consigny bien connus à Québec et, après avoir ajouté à l'outillage déjà existant, en a fait un établissement modèle pour la réparation et la construction de la machinerie en général. M. Ernest Caron, devenu le propriétaire de la fameuse machine à cheviller Fréchette qu'il a acquise de M. Isidore Fréchette, en a le contrôle au Canada et à l'étranger où elle est brevetée et la fabrique dans ses ateliers de Québec où il emploie 25 ouvriers expérimentés. La Fifield Shoe Machinery Co a acquis le droit exclusif de manufacturer la machine à cheviller de Fréchette aux Etats-Unis. Elle est brevetée au Canada, aux Etats-Unis, en Europe et au Japon. Cette machine remarquable coupe les chevilles automatiquement à la longueur requise et pose 1,000 chevilles à la minute. Elle cheville sur une corne solide et rive la cheville, sans déformer la chaussure, en un mot son travail est parfait.

La machine elle-même est forte, solide et durable, sans parties délicates faciles à briser ou à déranger. Six de ses machines sont en usage à Québec et les grands manufacturiers qui les emploient les recommandent hautement. M. Ernest Caron se fera un plaisir de donner aux fabricants de chaussures tous les renseignements qu'ils peuvent désirer et sur demande il enverra des échantillons du travail produit par la machine à cheviller Fréchette.

M. Caron vend la machine et la garantit; il ne réclame pas de royauté comme généralement font les inventeurs et constructeurs américains et, par conséquent, le manufacturier est maître de sa propriété sans avoir à subir une ingérence étrangère dans ses propres affaires.

# Avantages Exceptionnels

Voici ce que nous avons de tout particulièrement intéressant à offrir au commerce :

**Melasse.**—Elle provient de la Martinique ; elle est aussi bonne que celle de la Barbade et bien meilleur marché.

**Raisins de Valence.**—Quelques centaines de boîtes de raisins de Valence de la récolte de 1900 d'une conservation parfaite à des prix excessivement bas.

**Poissons.**—Nous serons heureux de donner nos prix pour la nouvelle pêche en harengs et morue.

Demandez-nous également nos prix pour Noix, Pruneaux de Californie, Tomates et Blé d'Inde en boîtes.

## A. ROBITAILLE & CIE.,

Epiciers en gros

354 et 356 rue Saint-Paul, Montreal.

## Aux Plombiers, Ferblantiers, Gouvriers et Marchands de la Campagne

Nous offrons, **AVEC LES PLUS BAS PRIX DU MARCHÉ**, tous les matériaux de Plomberie, Ferronneries, Ferblanc, Tôle Noire et Galvanisée, Vitres, Huiles, Peintures, Vernis et Haches, Etc.

Nous n'avons pas de grands frais de voyageurs : c'est ce qui nous permet de vendre à très bon marché.

**ESSAYEZ NOTRE SERVICE DE COMMANDES PAR LA MALLE**

Il est rapide, pratique et des plus économiques. Quand vous en aurez fait l'essai une fois, vous continuerez.

A VOTRE DISPOSITION : Un lot considérable de Tôle Noire, Tôle Galvanisée, Ferronnerie, Verre à Vitres, à des prix qui vous surprendront agréablement.

## A. PRUDHOMME & FRERE

1940 Rue NOTRE-DAME et 50-52 Rue O'CONNELL, MONTREAL.

## UNE BONNE NOMINATION

La nomination de Directeur à la Dominion Travellers Association a été offerte à M. W. H. Evans, de la Canada Paint Co.

Nous croyons que cette nomination ralliera tous les suffrages des membres de l'Association dont M. Evans fait partie depuis 27 ans. Sa modestie l'a toujours empêché de solliciter les votes de ses collègues à qui il peut rendre les plus grands services, mais la pression exercée sur lui par une partie de ses amis est tellement forte qu'il ne peut maintenant refuser de se laisser porter sur les rangs.

M. Evans est avec la Canada Paint Co. depuis sa formation, c'est-à-dire depuis neuf ans. Avant son entrée à la Canada Paint Co., il était attaché à la maison Fergusson, Alexander & Co., de Glasgow et Montréal.

M. W. H. Evans est un des hommes au Canada qui ont le plus d'expérience dans la fabrication du blanc de plomb et des peintures, expérience qu'il a acquise tant en Europe qu'au Canada.

C'est un travailleur, un homme d'affaires, d'un jugement solide, tels qu'en demande la direction de la Dominion Travellers Association.

Pour nous, son élection comme Directeur ne fait aucun doute.

A l'occasion du commerce des fêtes, la Thos. Davidson Mfg Co., mettra sur le marché plusieurs lignes très choisies d'ustensiles émaillés et décorés.

## Bois débités pour meubliers, voituriers, etc.

La Parry Sound Cloth Board Co fait une spécialité de la fourniture de bois débités et préparés pour meubliers, fabricants de pianos, voituriers, etc. Elle fabrique également des boîtes pour l'exportation des œufs et des caisses d'emballage. La perfection de son outillage lui permet de livrer rapidement tout en fabriquant économiquement. Ses prix méritent considération. MM. J. A. Landry & Cie, 238 rue Saint-Paul, Montréal, sont les représentants au Canada de cette importante manufacture; demandez-leur des informations sur ce qui vous intéresse dans ces différentes lignes.

**Nous prions nos lecteurs qui demandent des catalogues aux maisons annonçant dans ce journal, de vouloir bien mentionner chaque fois le nom du PRIX-COURANT. C'est une petite faveur que nous leur demandons: elle ne leur coûtera qu'un peu de bonne volonté et nous rendra service à nous, en faisant valoir auprès de nos clients la valeur de la publicité du PRIX-COURANT.**

LA DIRECTION.

## REVUE GÉNÉRALE

Montréal, 29 octobre 1901.

## COMMERCE

La semaine sous revue se trouve raccourcie par un jour de fête et les nécessités du tirage de ce numéro spécial nous obligent en outre à devancer d'un autre jour la date de notre revue.

Depuis notre dernier numéro rien de particulièrement saillant ne s'est présenté dans le monde commercial. L'activité continue à régner partout; le commerce de gros continue à expédier à force les commandes qui ne cessent d'arriver, pour livraison par eau avant la clôture de la navigation et par chemin de fer avant le 15 novembre, date de la mise en vigueur des tarifs d'hiver, comme nous l'avons dit déjà. C'est à dessein que nous répétons cette date, afin de rappeler aux retardataires habituels qu'ils n'ont pas de temps à perdre pour éviter les frets chers.

Il y a d'autant plus d'intérêt à ne pas tarder à s'approvisionner que déjà s'est fait sentir plus ou moins le manque de matériel de transport, comme nous avons eu l'occasion de le dire précédemment au sujet de l'exportation du foin.

Le mouvement des récoltes de l'ouest est considérable et emploie une bonne partie des ressources en wagons. Dans notre province, l'avoine se fait rare à en juger par le peu d'arrivages sur notre place, aussi les prix sont-ils favorables aux vendeurs. Les produits agricoles sont d'ailleurs d'une vente facile et rémunératrice. Le fromage est plutôt plus faible que la semaine dernière, mais le beurre est à prix soutenu.

La prospérité règne à la campagne et c'est pour le commerce en général, ce qu'il peut souhaiter de mieux, car la prospérité des populations rurales fait celle des villes.

## FINANCES

Aux avis de dividendes des banques que nous avons annoncés la semaine dernière, il convient d'ajouter les suivants d'après la *Gazette du Canada*:

| Banques.       | Dividendes<br>semestriels. | Payables.  |
|----------------|----------------------------|------------|
| Ontario .....  | 2½ p. c.                   | 2 décembre |
| Traders .....  | 3 p. c.                    | 2 "        |
| Imperial ..... | 5 p. c.                    | 2 "        |
| Toronto .....  | 5 p. c.                    | 2 "        |
| Ottawa .....   | 4½ p. c.                   | 2 "        |
| Hamilton ..... | 5 p. c.                    | 2 "        |
| St-Jean .....  | 3 p. c.                    | 4 "        |

La banque de St-Jean aura, le 9 janvier, l'assemblée générale annuelle de ses actionnaires.

La bourse aux valeurs mobilières de Montréal manque d'animation et la Dominion Cotton ne se liquide plus par paquets, bien que le mutisme des directeurs n'ait pas varié depuis la dernière réunion. La vérité est que cette action à 51 doit être bonne à mettre en portefeuille.

La Montreal Cotton qui est à 115½, perdant 4½ points sur la semaine dernière, a baissé sous la menace d'une grève dans sa manufacture de Valleyfield.

Les Chars de Montréal restent tranquillement à 272½. Les quelques chiffres soumis au public avant l'assemblée générale indiquent une diminution de \$3,000 dans les recettes nettes de l'année; une augmentation de \$39,200 dans les dividendes; une diminution de \$36,195 dans le montant reporté au compte de profits et pertes; enfin, la proportion des recettes nettes au capital est tombée de 12.63 en 1900 à 11.80 en 1901; il est bon d'observer toutefois que le capital a été augmenté de \$1,000,000 dans l'année.

Le C. P. R. a faibli, reflétant la tenue de cette action à New-York, où le marché est lourd; il a baissé à 109½.

Même baisse sur le Richelieu et Ontario, délaissé pour le moment par la spéculation.

Toutes les valeurs cependant ne sont pas atteintes de faiblesses; il en est quelques-unes qui font bonne figure à la cote. Ainsi, les Dominion Coal font 46½ pour l'action ordinaire et 119 pour l'action préférentielle, gagnant ½ et 1 point respectivement sur la semaine dernière.

Le Toronto Streets'avance à 116½, de 115½ sur des ordres d'achats venus de Toronto.

Les Steel se tiennent solides sur toute la ligne; l'action ordinaire gagne 3½ à 28½, l'action préférentielle 2 à 80 et les bons 1½ à 80 également.

Les Dominion Steel et les Dominion Coal se classent tranquillement dans les portefeuilles; nous les croyons de bons placements.

La Heat & Power ne fait guère parler d'elle, mais le fait seul qu'elle a résisté à tous les assauts de baisse des derniers temps, la classe parmi les actions d'avenir. Nous la laissons à 95½.

Voici les prix atteints par les principales valeurs; nous ne donnons que la dernière vente dont nous ayons connaissance:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| C. P. R.....        | 109½  |
| Twin City.....      | 101   |
| Duluth (comm.)..... | ..... |
| " (pref.).....      | ..... |
| Montreal Str.....   | 272½  |
| Toronto ".....      | 116½  |

# 50,000 lbs de Tabac Quesnel

Le Grand Choix de la récolte de tabac du Comté de Montcalm: il fait prime sur le marché. Nous en avons pratiquement le contrôle. Ne perdez pas de temps à envoyer vos commandes, car il se vend rapidement. Nous faisons une spécialité **nouvelle** de la vente des

**MEILLEURS TABACS CANADIENS en feuilles**

EN BALLOTS PRESSÉS DE 25 lbs, 50 lbs ET 100 lbs.

Nous avons un choix considerable de tabacs en feuilles de toutes qualités. Comme nous operons sur de grosses quantités à la fois,

nous obtenons toujours des prix sépciaux dont nous faisons profiter nos clients.

**PRIX ET ECHANTILLONS SUR DEMANDE.**



## Nos Tabacs a Priser Superieurs

tiennent le premier rang sur le marché: Rien n'a été négligé, rien ne sera négligé pour maintenir la haute réputation dont ils jouissent à juste titre dans le commerce. Nous la maintiendrons.

Nous vous rappelons que nous sommes, en Canada, les représentants de la fameuse

## Graisse a Roues "Four Brothers"

Supérieure à l'Huile de Castor; elle convient pour voitures lourdes et légères: Tous nos clients s'en déclarent satisfaits. L'avez-vous essayé?

Nous offrons au commerce, à des conditions qui méritent considération, tous les genres de

## Bois debites pour Ebenistes,

FABRICANTS DE MEUBLES, PIANOS, VOITURIERS, Etc., Etc.

ainsi que des Boites en tous genres pour Emballages, et Boites pour l'Exportation des Œufs, fabriquees par "The Parry Sound Cloth Board Company."

**J. A. LANDRY & CIE, MANUFACTURIERS ET AGENTS**

Tel. Bell 3209.

238, rue Saint-Paul, MONTREAL

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Halifax Tr.....         | 97   |
| Hamilton Elect. Ry..... | 111  |
| Rich. & Ontario.....    | 46½  |
| Dominion Coal.....      | 119  |
| "    "    (pref).....   | 119  |
| Merchants Cotton.....   | 51   |
| Dom. Cotton.....        | 115½ |
| Montreal Cotton.....    | 80   |
| Col. Cotton (bons)..... | 80   |
| Steel (pref.).....      | 28½  |
| "    (ord.).....        | 80   |
| "    (bons).....        | 95½  |
| Heat & Power.....       | 95½  |
| General Elect.....      | 171  |
| Montreal Telegraph..... | 171  |
| Bell Telephone.....     | 171  |
| Laurentide Pulp.....    | 171  |

MM. L. Chaput, Fils & Cie, rappellent à leur clientèle que le Quinquina Dubonnet est en plus grande demande que jamais. La popularité immense acquise par cet apéritif est due à ses qualités toniques exceptionnelles, à la richesse du vin qui fait la base de cet apéritif et au dosage scientifique des ingrédients qui entrent dans sa composition.

### Empois Chinois

Depuis deux ans seulement l'Empois Chinois a été trouvé et mis en vente sur notre marché, ses qualités exceptionnelles l'ont fait rechercher non seulement du commerce canadien, de l'Atlantique au Pacifique, mais aussi aux Etats-Unis où sa vogue est considérable surtout dans la Nouvelle-Angleterre.

### Une vieille connaissance

Nous n'avons plus besoin de présenter à nos lecteurs la maison P. D. Dodds & Co ni la figure sympathique de M. Tougas, l'âme dirigeante de l'entreprise.

Leur nom est associé aux peintures de la marque "Island City" bien connue d'un bout à l'autre du Canada.

A quoi bon parler des peintures à plancher séchant rapidement, des blancs de plomb et autres produits de cette maison, puisqu'on les trouve partout ?

Néanmoins, nous voulons ici féliciter la maison P. D. Dodds & Co de ses succès toujours croissants et bien mérités.

### Tordeurs, machines à laver, etc.

La Dowswell Manufacturing Co., de Hamilton, Ont., est reconnue comme étant la principale firme de manufacturiers au Canada dans sa ligne spéciale. C'est elle assurément qui fabrique le plus grand nombre de tordeurs, machines à laver et barattes forme barils. Dans les machines à laver et tordeurs, elle fabrique une ligne très variée qui est reconnue comme le type de la qualité sur le marché. On trouvera sur une autre page le dessin d'un nouveau genre de tordeur récemment placé sur le marché. Ces tordeurs sont pourvus d'engrenages couverts qui empêchent l'huile ou la graisse de tacher le linge; ils sont faciles à graisser, les ressorts sont très longs et leur donnent plus d'élasticité. Le linge ne peut plus se prendre dans les engrenages pas plus que les doigts des enfants ne peuvent s'y faire pincer.

Ces tordeurs sont pourvus de 4 genres de rouleaux différents, suivant le prix: ils sont garantis pour un, deux, trois ou cinq ans respectivement. Comme la Dowswell Manufacturing Co. prépare même les caoutchouc qui entre dans ses rouleaux, elle est en mesure de connaître exactement la qualité du caoutchouc qui entre dans ses rouleaux, ce qu'aucune autre manufacture de tordeurs au Canada n'est à même de faire puisqu'aucune autre manufacture ne prépare elle-même ses rouleaux.

## REVUE DES MARCHÉS

Nos lecteurs trouveront dans le cours des revues les changements de prix survenus durant la semaine. Les corrections n'ont pu être faites à temps dans nos listes et le seront la semaine prochaine.

### EPICERIES

Les affaires sont très actives, nous dit-on partout, et les paiements satisfaisants. En dehors de l'assortiment général, il y a une demande prononcée pour les sucres, le commerce de détail voulant profiter des bas prix actuels. A noter également l'activité dans les fruits secs et notamment dans les raisins Sultanas, Corinthe et Valence. Du reste toutes les marchandises d'importation arrivent de toutes parts et sont immédiatement réparties dans le détail.

### Sucres

La raffinerie de Halifax N. E. vient de faire une réduction de 10 cts par 100 livres sur les sucres granulés. Jusqu'à présent, les raffineurs de Montréal n'ont pas changé leurs prix, mais l'impression générale est qu'ils devront les réduire. Les représentants des raffineries locales disent que vu la forte demande de ces temps derniers en sucres granulés, les stocks sont devenus très bas; qu'une des raffineries ayant temporairement suspendu ses opérations la production a été nécessairement limitée; que le marché de New-York est plus ferme. Pour toutes ces raisons il n'y aurait pas lieu, selon ces messieurs, de s'attendre à une réduction analogue à celle faite par la raffinerie d'Halifax.

### Sirops

La demande est devenue plus tranquille; les prix restent les mêmes que précédemment.

### Mélasses

Demande assez soutenue, stocks suffisants pour le moment; prix sans changement.

### Thés

Marché toujours ferme.

### Cafés

La récolte de cette année des cafés Santos est estimé à 8,750,000 sacs.

Malgré une récolte très abondante les marchés de spéculation sont très fermes.

Ici, les prix n'ont pas changé.

### Tapioca

Nous cotons les tapiocas de 3½ à 5c la lb. Le tapioca flake est en hausse de ½c par lb.

### Conserves alimentaires

On complète les ordres d'automne. La demande pour les tomates en boîtes très forte en prévision d'une hausse prochaine.

### Fruits secs

Il y a une bonne demande en Californie pour les pêches et poires séchées. Les abricots sont inactifs. La demande est très forte pour les pommes évaporées, mais les acheteurs et vendeurs ne peuvent arriver à s'entendre.

Le SS. Bellona qui arrivera prochainement dans le port de Montréal apporte une quantité considérable de noix et d'avelines, ainsi que la balance des raisins de table.

### Amandes

Il y a sur notre marché une quantité relativement forte d'amandes écalées d'Espagne et d'amandes en coques de Tarragone. Ces fruits sont de très bonne qualité et l'on nous dit à ce sujet qu'il y a longtemps que les prix n'ont été aussi bon marché.

### Pruneaux de Californie

Pas de changements dans les cours du marché local. L'on s'attend à recevoir plusieurs lots de chars prochainement.

La récolte de cette année est estimée à 60,000,000 de livres. Depuis le 1er août il en a été expédié 1000 lots de chars.

### Raisins de Corinthe

La récolte de cette année a été très forte et par suite de l'absence de la spéculation les prix, cette année, ont été établis à une réduction notable sur ceux de l'année dernière.

### Sultanas

Nous venons de voir une dépêche de Smyrne annonçant que les Sultanas sont en hausse de 5 sh. par quintal sur les lieux de production.

### Raisins de Valence

Les cours se maintiennent sur notre marché. Le commerce de détail s'approvisionne largement profitant des prix qui sont en réduction notable sur ceux de l'année dernière. Dans les maisons de gros les stocks de "fine off stalk" sont assez dégarnis.

Il ne reste, pour ainsi dire plus de raisins de la récolte de l'année dernière sur notre marché.

### Raisins de Californie

Marché actif sur les lieux de production. La nouvelle récolte est exceptionnelle quant à la qualité et à l'apparence. Les raisins de fantaisie tels que les 5 et 6 crowns sont épuisés; il ne reste que fort peu de 2

**Ils coutent  
moins que rien**

Littéralement, LES LIVRETS DE COUPONS D'ALLISON coutent moins que rien. En les employant, toute erreur est impossible, cela économise bien des fois le montant que nous chargeons. Par conséquent, en économisant un montant beaucoup plus considérable que celui que vous payez pour ces livrets, non seulement ils vous coutent moins que rien, mais vous recevez encore une grosse, forte prime avec chaque livret que vous achetez.



**Si un homme demandent du credit**

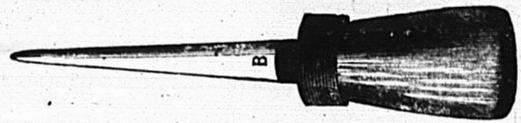
pour \$10, donnez-lui un livret de coupons Allison de \$10, chargez-lui \$10 et ça y est. Pas de trouble. S'il achète une palette de tabac de 10 cents, enlevez simplement un coupon de 10 cents—c'est tout. Et ainsi de suite pour tous ses achats jusqu'à la fin du livret. **PAS DE LIVRE DE COMPTE, PAS D'ECRITURES, PAS DE TEMPS PERDU, PAS DE RÉCRIMINATIONS.** Il y a bien d'autres livrets de coupons, mais pourquoi ne pas avoir le meilleur? Laissez-nous vous envoyer un échantillon gratuit.

A vendre THE EBY BLAIN CO., Limited, TORONTO,  
au Canada C. O. BEACHEMIN & FILS, MONTREAL.

**ALLISON COUPON CO.,**

Manufacturiers  
INDIANAPOLIS, INDIANA.

**BROSSES DE TOUTES SORTES**



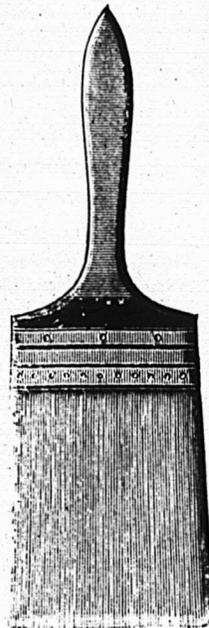
Brosses pour Chevaux,  
Brosses Dandy,  
Pinceaux,  
Blanchissoirs.

Toute brosse que nous vendons est garantie.

Demandez nos marchandises à votre fournisseur de gros.

**Meakins, Sons  
& Co.**

313, Rue St-Paul,  
MONTREAL.



**Les Epiciers  
et Marchands  
de la  
Campagne**



Qui désirent garder ce qu'il y a de mieux devraient demander à leurs marchands de gros les produits de la maison.

**McNEIL & MERCIER, 8 ET 12 RUE DE L'EGLISE QUEBEC**

FABRICANTS DE MACARONI, VERMICELLE, PATES ALIMENTAIRES, Etc.

Paquetés en boites de 5 et 10 lbs. En Barils de 60, 75 et 90 lbs.  
En Paquets de 1 lb, 50 à la caisse.

Macaroni et Vermicelle extra fin, dans les mêmes paquetages.

crowns; par contre, les 4 crowns sont assez abondants.

### Lards

Les lards canadiens sont toujours à prix nominaux; les difficultés d'approvisionnement sont toujours les mêmes pour le commerce de gros.

Les lards short cut de l'ouest sont en baisse pour deux causes d'ordre différent: désaccord entre les empaqueteurs et plus grande abondance de pores offerts.

Nous cotons les lards de l'ouest de \$22 à \$23.50 le quart.

### Saindoux

Les saindoux purs de panne sont à prix très fermes à nos cotes ci-dessous: seaux de 20 lbs \$2.52½ à \$2.90; canistres de 10 lbs, de 12½ à 14½c la lb; canistres de 5 lbs, de 13 à 14½c la lb et canistres de 3 lbs, de 13½ à 14½c la lb.

### Poissons

Nous cotons: harengs Shore, baril \$5.75, demi-baril \$3.00; harengs Labrador, baril \$5.75, demi-baril, \$3.00; harengs Cap Breton, baril \$5.75; morue sèche, lb 4½; morue verte No 1, quart, lb 2½ à 3c; No 1 large, quart, manque: No 1 draft, lb 2½ à 3c; saumon Labrador, quart, de \$12.00 à \$13.00; demi-quart de \$7.00 à \$7.50.

### Malt

De plus en plus ferme on ne peut en obtenir en dessous de 80 cts le minot.

### Houblons

Les houblons canadiens sont faibles de 10½ à 11 cts. Il y a une forte quantité de houblons anglais et étrangers sur notre marché.

## GRAINS ET FARINES

### Marchés étrangers

Les derniers avis télégraphiques cotent comme suit les marchés d'Europe:

#### LONDRES—

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Blé en transit: faible.    |         |
| Mais: tranquille.          |         |
| Chargements Blé Californie |         |
| Standard No 1.....         | 28s 6d  |
| Chargements Blé Walla      |         |
| Walla.....                 | 28s 3d  |
| Blé Printemps du Nord No 1 | 27a 0d  |
| Mais américain.....        | 23s 4½d |

#### LIVERPOOL—

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Blé disponible: facile.      |        |
| Mais disponible: tranquille. |        |
| Blé de Californie Standard   |        |
| No 1.....                    | 5s 10d |
| Blé de Walla Walla.....      | 5s 8d  |
| Futurs: Blé tranquille.      |        |
| Décembre.....                | 5s 8½d |
| Mars.....                    | 5s 10d |

#### Futurs Mais—

|               |         |
|---------------|---------|
| Novembre..... | 4s 11d  |
| Décembre..... | 4s 11½d |

#### ANVERS—

Blé disponible tranquille.  
Blé roux d'hiver No 2..... 15½

#### PARIS—

Blé tranquille.  
Octobre..... 20.60  
Janvier..... 21.70  
Farine: tranquille.  
Octobre..... 26.45  
Janvier..... 27.60

### Marchés Américains

Les marchés américains ont faibli hier pour le blé, le blé d'inde et l'avoine. Aujourd'hui le blé a baissé de nouveau, tandis que le blé d'inde et l'avoine se sont relevés: le blé de ¾c et l'avoine ½c.

On cotait hier en clôture sur le marché de Chicago:

|                 | Octobre | Décembre | Mai  |
|-----------------|---------|----------|------|
| Blé.....        | 69¾c    | 70¾c     | 74¾c |
| Blé-d'inde..... | 56¾c    | 57¾c     | 59¾c |
| Avoine.....     | 36¾c    | 36¾c     | 38¾c |

### Marché de Montreal

Le marché aux grains est à la hausse pour l'avoine qui nous assure-t-on, s'est vendue à 46 et 46½c par 34 lbs; c'est une marchandise rare sur notre marché et il en vient du Manitoba.

Le sarrasin est également en prix en hausse, nous le cotons aujourd'hui de 55½ à 56c par 48 lbs.

Les autres grains ne présentent pas de changement.

Les farines de blé continuent à être l'objet d'une bonne demande aux anciens prix.

Les issues de blé sont toujours très fermes à nos cotes précédentes; la demande ne se ralentit pas.

La farine d'avoine roulée a avancé de 10c par quart en sympathie avec les prix de l'avoine; nous cotons \$4.50 en barils et \$2.20 en sacs.

## FROMAGE

### Marché Anglais

MM. Marples, Jones & Co, nous écrivent de Liverpool le 18 octobre 1901:

La situation est un peu meilleure que la semaine dernière mais les affaires sont lentes, les acheteurs limitant leurs achats aux fromages de septembre.

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| " Nous cotons:                  | s. d. | s. d.  |
| Blanc coloré bonne qualité..... | 36 0  | à 40 0 |
| Blancs de choix d'été.....      | 41 0  | à 43 0 |
| Coloré de choix, d'été.....     | 42 0  | à 44 0 |
| Doux blanc fantaisie.....       | 45 0  | à 46 0 |
| Doux coloré fantaisie.....      | 46 0  | à 47 0 |

### Marché de Montréal

La demande est tranquille et le marché n'offre aucun intérêt particulier. Hier, sur le quai, il y avait en vente une dizaine de mille boîtes, le prix a été de 8½c sauf pour quelques lots qu'on a payés 8½c. Aujourd'hui ces prix subsistent encore pour le fromage de la province et rien ne fait prévoir qu'on s'en écarte

beaucoup au moins d'ici quelque temps.

Les exportations de la semaine dernière ont été de 98,365 boîtes contre 70,598 en 1900 et 23,907 en 1899 pendant la semaine correspondante.

Depuis le 1er mai les exportations ont été de 1,549,408 boîtes contre 1,862,209 en 1900 et 1,670,475 en 1899 pour la période correspondante.

## BEURRE

### Marché Anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool le 18 octobre 1901:

Par suite du manque de qualités danoises la demande pour les produits canadiens s'est de beaucoup amélioré.

|                                                       |       |         |
|-------------------------------------------------------|-------|---------|
| Nous cotons:                                          | s. d. | s. d.   |
| Etats-Unis, laddles bon et sain.....                  | 00 0  | à 00 0  |
| " Imitation crèmerie                                  |       |         |
| bon et sain.....                                      | 70 0  | à 75 0  |
| " Process, choix en btes.....                         | 80 0  | à 88 0  |
| " " frais crém. "                                     |       |         |
| (nominal).....                                        | 98 0  | à 100 0 |
| Canada, frais crèmerie, en boîtes.....                | 106 0 | à 108 0 |
| Irlande, crèmerie en btes.....                        | 110 0 | à 120 0 |
| Danemark, choix et surchoix, crèmerie, en barils..... | 110 0 | à 130 0 |

### Marché de Montréal

Le marché au beurre s'alourdit; hier, on a payé au quai de 21½ à 21¾c. Ce dernier prix n'a guère été que l'exception; mais l'inspection a dû être sensible à plus d'un vendeur.

Aujourd'hui, c'est-à-dire à 24 heures d'intervalle, on ne trouverait que bien difficilement les prix offerts hier à quai; la tendance est à la baisse et en cotant de 21 à 21½ nous serons très près de la vérité pour représenter les vues des acheteurs.

Les exportations de la semaine dernière ont été de 29,266 paquets contre 5,660 en 1900 et 4,340 en 1899 pour la semaine correspondante.

Les exportations depuis le 1er mai ont été de 370,866 paquets, contre 243,702 en 1900 et 431,761 en 1899 pour la période correspondante.

## OEUFs

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool le 18 octobre 1901:

Demande modérée à des prix soutenus.

|                              |   |   |   |     |
|------------------------------|---|---|---|-----|
| Nous cotons:                 | s | d | s | d   |
| Oeufs frais du Canada et des |   |   |   |     |
| E.-U.....                    | 7 | 3 | à | 7 9 |
| " conservés à la glycerine.  | 0 | 0 | à | 0 0 |
| " " à la chaux.....          | 0 | 0 | à | 0 0 |
| " " frais d'Irlande.         | 8 | 3 | à | 9 6 |
| " " du Continent.....        | 5 | 9 | à | 7 6 |

### Marché de Montréal

Bonne demande et prix fermes. Nous cotons: oeufs strictement

# Dix pour Dix cents

Pourquoi payer plus cher ?



La  
demande  
se porte  
sur une  
Cigarette  
Turque  
douce  
à vendre  
à  
**DIX**  
cents

**B. HOUDE & CIE, QUEBEC**

Les plus grands manufacturiers de  
Tabacs Coupés du Dominion

— J. C. MOQUIN, Agent, 43, rue St-Gabriel, Montréal

frais, de 20 à 21c; œufs conservés frais en glacière, de 17 à 18c; œufs chaulés de Montréal, 15c et de l'ouest 14c.

**POMMES**

MM. J. C. Houghton & Co, nous écrivent de Liverpool le 17 octobre 1901 :

Les pommes commencent à arriver en assez fortes quantités surtout celles du Canada et de la Nouvelle-Ecosse. Les belles qualités réalisent des prix satisfaisants.

| Pommes                           | PRIX A L'ENCAN               |                           |                           |                              |                           |                              |
|----------------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------|
|                                  | Vendredi<br>oct. 11<br>s. d. | Lundi<br>oct. 14<br>s. d. | Mardi<br>oct. 15<br>s. d. | Mercredi<br>oct. 16<br>s. d. | Jeudi<br>oct. 17<br>s. d. | Vendredi<br>oct. 18<br>s. d. |
| <i>Canadiennes, barils.</i>      |                              |                           |                           |                              |                           |                              |
| Baldwin.....                     |                              |                           | 12 3                      | 17 0                         |                           |                              |
| Greenings.....                   |                              |                           | 12 3                      | 20 0                         |                           |                              |
| Snows.....                       |                              |                           | 7 0                       | 20 0                         |                           |                              |
| Jenetting.....                   |                              |                           | 10 0                      | 10 0                         |                           |                              |
| Culverts.....                    |                              |                           | 13 6                      |                              |                           |                              |
| Kings.....                       |                              |                           | 25 6                      | 27 0                         |                           |                              |
| Ribston Pippin...                |                              |                           | 19 0                      | 20 0                         |                           |                              |
| <i>Americaines.</i>              |                              |                           |                           |                              |                           |                              |
| Greenings.....                   | 19 9                         |                           |                           |                              |                           |                              |
| Baldwin.....                     | 13 0                         | 22 6                      |                           |                              |                           |                              |
| Albmarle New-<br>town Pippins... | 12 9                         | 13 6                      | 9 9                       | 14 3                         | 11 6                      | 15 3                         |
| Red Sreak.....                   |                              |                           | 20 0                      |                              |                           |                              |
| York Imperial...                 |                              |                           | 17 9                      | 22 0                         |                           |                              |
| <i>Nouvelle-Ecosse.</i>          |                              |                           |                           |                              |                           |                              |
| Gravenstela.....                 |                              |                           | 12 3                      | 19 6                         |                           |                              |
| Emperor.....                     |                              |                           | 18 0                      |                              |                           |                              |
| Ribston.....                     |                              |                           |                           | 11 9                         | 17 3                      |                              |
| Blenheim.....                    |                              |                           |                           | 16 6                         | 21 6                      |                              |

**ARRIVAGES**

|                                                          | Barils. |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Arrivages pour la semaine finissant le 16 oct. 1901..... | 15241   |
| Arrivages antérieurs depuis le 1er juillet 1901.....     | 14926   |
| Total des arrivages au 16 oct. 1901.....                 | 30167   |
| Du 1er juillet au 16 oct. 1901.....                      | 52187   |

**LEGUMES**

On achète à 65c par lots de char et on vend en lots de détail les pommes de terre 75c le sac de 90 lbs.

- On cote:
- Betteraves, 35c le panier.
- Céleri 20 à 35c la doz de paquets.
- Carottes 75c le sac.
- Champignons 75c la lb.
- Choux fleurs \$3.00 le quart.
- Choux \$2.50 le 100.
- Epinards, 20c la boîte.
- Navets, 60 à 75c le sac.
- Oignons d'Espagne de 85 à 95c l. crate.
- Oignons canadiens \$2.25 à \$2.50 le quart.
- Panais 15c le paquet.
- Patates sucrées \$2.50 Virginias, et \$3.50 Jerseys.
- Piment 35c le panier.
- Salade pommée, 25 à 30c la doz.
- Salade de Waterloo \$1.00 la boîte de 4 doz.

**FRUITS VERTS**

Les pommes sont très rares et valent au baril suivant sortes et qualité de \$3.50 à \$4.75.

Les bananes ont encore haussé, nous les cotons de \$1.75 à \$2.50 le régime.

Les oranges de la Jamaïque sont arrivées et remplacent celles de Californie disparues du marché, on les cote de \$5.25 à \$5.75 le quart.

Les citrons valent : boîte de 360 de \$2.50 à \$2.75 et boîte de 300 de \$4.00 à \$5.50.

En fruits qui n'ont qu'une vente temporaire nous cotons :

- Atocas de \$6.50 à \$8.00 le qrt, et \$2.75 à \$3.00 la boîte.
- Pêches de Californie, \$1.50 la boîte.
- Poire B. d'Anjou \$8.00 à \$10.00 le quart.

- Poires du Canada, 50c à 75c le panier.
- Poires du Canada, \$5.00 à \$7.00 le quart.
- Raisin bleu, 2½c la lb, 20 à 21½c par panier de 10 lbs, 35c par panier de 17 lbs.
- Raisin vert, 25c le panier.
- Raisin Delaware, 35 à 40c le panier.
- Raisin Rodgers, 22½c le panier.
- Raisin Brighton 25c le panier.
- Raisin Almeria, \$5.25 à \$7.00 le quart.

**FOIN PRESSE ET FOURRAGES**

MM. Hosmer, Robinson & Co, nous écrivent de Boston le 24 oct. 1901 :

Les arrivages pour la semaine dernière ont été 467 chars de foin et 21 chars de paille, 149 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier, 354 chars de foin et 25 chars de paille, 7 chars de ce foin destiné à l'exportation.

|                                  | Grosses balles.   | Petites balles.   |
|----------------------------------|-------------------|-------------------|
| Foin, choix... \$17.00 à \$18.00 | \$17.00 à \$20.00 | \$17.00 à \$20.00 |
| — No 1 ... 16.50 à 17.00         | 16.50 à 17.00     | 16.50 à 17.00     |
| — No 2 ... 14.00 à 15.50         | 14.50 à 15.50     | 14.50 à 15.50     |
| — No 3 ... 12.00 à 13.00         | 12.00 à 13.00     | 12.00 à 13.00     |
| — mél.d.tréf. 12.00 à 13.00      | 12.00 à 13.00     | 12.00 à 13.00     |
| — trèfle ... 12.00 à 00.00       | 12.00 à 00.00     | 12.00 à 00.00     |
| Paille de sei-                   |                   |                   |
| gle long.... 14.50 à 15.50       |                   |                   |
| — mêlée.. 10.50 à 00.00          | 10.50 à 11.00     |                   |
| — d'avoine 8.00 à 0.00           | 8.00 à 00.00      |                   |

**Marché de Montréal**

La demande est bonne pour le commerce local avec des stocks peu importants et des arrivages restreints.

La situation en Angleterre reste la même, c'est-à-dire que notre marché pour l'exportation n'a pas des prix assez élevés pour permettre aux expéditeurs d'y envoyer du foin, sinon pour remplir d'anciens contrats non encore remplis faute de chars pour charger la marchandise jusqu'au point d'embarquement.

Nous cotons sur place ; foin No 1, de \$9.50 à \$10.00 ; No 2, de \$8.50 à \$9.00 ; mélangé de trèfle, de \$7.50 à \$8.00 et trèfle, \$7 00.

**Un bon "Scotch"**

C'est le Scotch Whiskey de Ainslie qui a, d'ailleurs sa réputation faite au Canada. La maison L. Chaput, Fils & Cie qui en a l'agence spéciale au Canada en vend des quantités énormes. Elle vient d'en recevoir tout récemment une forte cargaison : c'est le bon temps de lui envoyer votre commande.

**Plombiers, Ferblantiers, Couvresseurs, Essayez !**

MM. A. Prudhomme & Frère, importateurs et marchands de ferronneries, peintures, huiles, vernis, et matériaux de plomberie, 1940 rue Notre-Dame, Montréal, font une spécialité de l'exécution, aux plus bas prix du marché, des commandes reçues par la malle. Les clients bénéficient ainsi de la réduction de prix poussée à son extrême limite ; la maison traitant par correspondance avec ses clients, épargne les frais de voyageurs qui doivent nécessairement entrer dans l'établissement des prix des marchandises.

**PERSONNEL**

M. C. P. Hébert de la maison Hudon, Hébert & Cie est de retour à Montréal après un voyage d'une durée de trois semaines aux Etats-Unis.

**Les conserves de viandes de Clark**

La vogue obtenue par les conserves alimentaires de la maison Wm. Clark va sans cesse en augmentant. Ces conserves se trouvent dans toutes les meilleures épiceries, de l'Atlantique au Pacifique. Elles se recommandent par leur qualité qui est uniformément de premier ordre. Ces produits qui sont très variés sont fort bien présentés.

La popularité des produits de la maison Wm Clark n'est pas limitée au Canada ; car la maison fait des expéditions importantes à l'étranger.

**Fruits de Californie**

MM. A. P. Tippet & Co importent de fortes quantités de fruits de Californie dans des paquets d'origine, provenant des producteurs les plus importants : nous avons nommé MM. Griffin & Skelley. Il n'est pas sans intérêt de citer le fait que l'on offre sur notre marché, à des prix réduits, une grande quantité de fruits de Californie qui par des procédés artificiels ont acquis une belle apparence au détriment de la qualité, cela va sans dire.

"The best is always the cheapest" — le meilleur est toujours, en fin de compte, ce qui coûte le moins cher, comme le dit si bien le proverbe anglais.

**Conserves "Queen Brand"**

Le Canada produit aujourd'hui des conserves de fruits, de légumes, de volailles ainsi que des confitures et des gelées qui ne cèdent en rien aux meilleures marques anglaises. Les Pois marque "Queen" sont reconnus comme étant d'une saveur exquise et d'une qualité supérieure. Les conserves de poulet désossé, dindon, canard de la marque "Queen" font les délices des gourmets. Les épiceries de premier ordre tiennent ces produits exquis préparés par la Belleville Canning Co. de Belleville, Ont.

**Vernis**

Vu la grande demande qui s'est produite pour les vernis de "The Imperial Varnish & Color Co, Limited, de Toronto, il a été nécessaire d'agrandir considérablement les ateliers.

De nouveaux bâtiments sont actuellement en cours de construction et qui doubleront la capacité de la manufacture. Cette compagnie fabrique tous les genres de Vernis, Japans, Shellac, Email, etc.

**A propos de Thés**

La "Ozo Company Limited," de Montréal, n'est pas nouvelle dans le commerce des Thés ; elle a pour elle le prestige d'une longue carrière à Londres, Angleterre, et au Canada. Le mélange des Thés est un art, presque une science qu'un novice ne saurait posséder. Tout consommateur de thé sait qu'un mélange de thés purs est plus agréable au goût, plus odorant et plus suave qu'un thé non mélangé, à condition toutefois que l'empaqueteur, le mélangeur, connaisse l'art de mélanger, observe les proportions nécessaires pour obtenir la force, le goût et l'arôme qui plaisent aux palais délicats. La "Ozo Company Limited" qui n'emploie que des Thés Purs est par conséquent à même de prendre avantage de son expérience dans le commerce des thés et elle cherche non seulement à conserver sa position actuelle pour la vente et le mélange des thés, mais encore à se tenir si bien à la tête du progrès dans le mélange des thés en particuliers qu'on sera frappé des efforts inutiles de ses imitateurs.

**L'ELASTILITE...**

Possède  
la qualité de  
combiner  
les  
bonnes qualités  
d'un vernis  
pour l'intérieur et  
pour l'extérieur,  
tout en  
étant exempt  
des  
défauts inhérents  
aux deux.

**Catalogue gratis  
sur demande**

**Demandez nos conditions  
particulières**

Ces vignettes représentent une vue de face et une vue de fond de notre



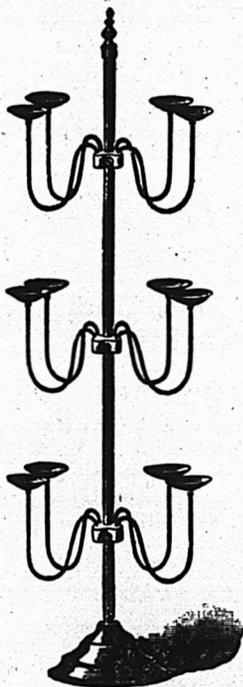
**CANISTRE-CABINET D'ÉTALAGE  
ELASTILITE**

que nous donnons gratuitement avec une commande de douze gallons, grandeurs assorties, de Vernis **Elastilite** aux clients nouveaux. Elle a à peu près trois pieds de haut et conserve les proportions d'une canistre de 1 gallon. Elle est superbement lithographiée. Cela fait une splendide pièce de centre pour la décoration de la vitrine ou du comptoir, et convient parfaitement pour emmagasiner le vernis **Elastilite**; elle rappelle à tous qu'ils ont quelque chose à vernir à la mai-on et lorsque les gens sont convaincus que vous avez quelque chose dont ils ont besoin, votre vente est tout comme si elle avait été faite, C'est en cela que l'**Elastilite** vous aidera.

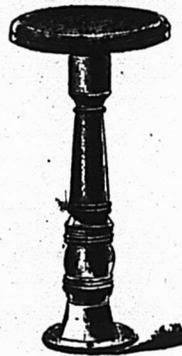
Manufacturé seulement par  
**The Imperial Varnish & Color Co., Ltd.**  
TORONTO, ONT., CANADA

Des essais  
comparatifs ont  
prouvé qu'elle est plus  
durable dans les  
eaux salées et à l'air  
salin des côtes  
de l'Atlantique et du  
Pacifique que la  
plupart des vernis  
de fond pour voitures.  
Comme  
elle a résisté à ces  
essais,  
on ne saurait  
rien  
demander de plus.

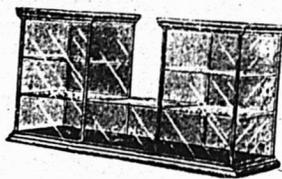
**Mobilier d'Etalage, Miroirs, Vitrines, Etc.**



C'est le moment d'acheter des Supports nickelés pour montrer à leur avantage les nouveautés pour les fêtes



Les Têtes en cire et les Formes en papier mâché aident grandement la vente des Articles de Modes et des Manteaux.



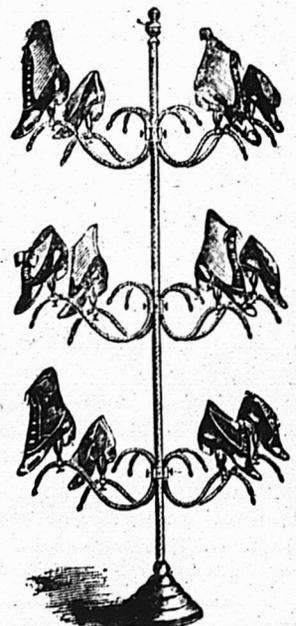
Vitrines pour articles de fantaisie



Vitrines pour bijouterie et pour articles de fantaisie



Nos magnifiques Supports pour bottines et souliers sont exactement les articles voulus pour rendre attrayant votre département de chaussures.



Si vous avez besoin de **Mannequins** pour manteaux, de **Supports** en laiton ou nickelés pour vos vitrines ou pour le comptoir, de **Cabinets** pour gants ou rubans, **Vitrines**, **Comptoirs vitrés**, **Miroirs**, **Figures** en cire, **Sièges** de magasin, **Supports** de chapeaux ou d'articles de modes, écrivez et demandez le catalogue de 100 pages aux Quartiers Généraux pour le Mobilier d'Etalage le plus moderne :

**CLATWORTHY & CO., 46, Richmond St. W., Toronto, Ont.**



Mardi, 29 octobre 1901.

Le chargement des vaisseaux océaniques donne une animation intense au port de Québec, à cette saison avancée où l'on sent que les derniers départs vont se faire dans une période assez courte maintenant. On nous rapporte, toutefois, que, dès cet automne, des essais sérieux vont être tentés pour effectuer un retard nouveau en ce qui concerne la prolongation des expéditions de marchandises par voie du Saint-Laurent. Les préparatifs se font en conséquence, et tout indique que l'expérience va se faire dans les conditions régulières, avec des vaisseaux de fort tonnage, au point de vue strict des affaires. Il ne s'agit plus d'inciter les gouvernements à mettre des steamers et des capitaux entre les mains d'aventuriers et d'exploiteurs qui n'ont d'autre but que de se faire de la réclame et des revenus.

Le peuple est fatigué de ce genre-là. Mais les armateurs et les gens d'affaires en général ont intérêt à ce que la voie du Saint-Laurent reste pratiquement ouverte le plus longtemps possible; c'est pourquoi, se fiant sur les données et l'expérience d'hommes versés en ces matières, ils n'hésitent plus à préparer du fret pour expéditions jusque dans une période avancée du mois de décembre. C'est un fait qu'il importe de ne pas perdre de vue dans un temps où le fleuve Saint-Laurent tend à devenir un facteur puissant dans les destinées commerciales du pays.

\*\*

Le commerce de la semaine ne laisse rien à désirer, nous disent les intéressés. Les ventes sont considérables et l'argent circule en abondance, grâce aux prix élevés que les produits agricoles commandent sur le marché. De fait, les cultivateurs de notre région ont été exceptionnellement favorisés par le rendement des moissons, par le revenu des beurreries et fromageries, et aussi par une moyenne plus qu'ordinaire de beau temps; ils sont à même de payer leurs comptes de l'année chez les marchands, et de faire des achats au comptant. De sorte qu'une bonne partie de cet argent va rester à Québec.

Les travaux du Pont se poursuivent avec activité. Les promeneurs qui se dirigent de ce côté s'étonnent de la somme d'ouvrage qui s'est fait durant la saison. Le grand pilier du nord va être définitivement assis sur sa base dans moins d'une huitaine de jours. La compagnie du Pont fait elle-même faire des travaux importants sur les deux autres piliers d'approche, et la compagnie qui a l'entreprise des ouvrages en fer est également à l'œuvre. Tout ainsi va de pair. Cette gigantesque structure à maintenant un commencement tellement sérieux de réalisation qu'on prévoit que la construction sera complétée dans une couple d'années.

Le fait est qu'il n'est que juste, au moment où la saison va se terminer, de reconnaître la force d'énergie et la puissance d'exécution de tous ceux qui dirigent cette énorme entreprise. Non seulement ils ont réussi à mettre en action tout ce qu'il fallait pour poursuivre les travaux, mais encore ils ont démontré aux plus sceptiques qu'il s'agissait bien cette fois, non plus d'amuser et de tremper le public mais de faire une œuvre qui comptera parmi les plus grandes de ce nouveau siècle. Comme l'avenir commercial et industriel de Québec est intimement lié à cette œuvre, et il est naturel que nous nous en réjouissons et que nous rendions justice à qui justice est due.

\*\*

## ÉPICERIES

*Sucres*: Sucres jaunes, \$3.40 à \$3.80; Granulé, \$4.40 à 4.50; Powdered-6 à 6½c; Paris Lump, 6¼ à 6½c.

*Mélasses*: Barbade pur, tonne, 29 à 31c; Porto Rico, 39 à 42c; Fajardos, 35 à 36c.

*Beurre*: Frais, 14 à 15c; Marchand, 14 à 16c; Beurrerie, 21c.

*Conserves en boîtes*: Saumon, \$1.00 à \$1.60; Clover leaf, \$1.60 à \$1.65; homard, \$2.75 à 3.00; Tomates, 87 à 89c; Blé-d'inde, 85 à 90c; Pois, 85 à 90c.

*Fruits secs*: Valence, 7 à 9c; Sultana, 10 à 12c; Californie, 8 à 10c; C. Cluster, \$2.40; Imp. Cabinet, \$2.50; Pruneaux de Californie, 7½ à 9c; Imp. Russian, \$4.50.

*Tabac Canadien*: En feuilles, 8 à 10c; Walker wrappers 15c; Kentucky, 12c; et le White Burleigh, 13 à 14c.

*Planches à laver*: "Favorites" \$1.70; "Waverly" \$2.10; "Improved Globe" \$2.00; Water Witch \$1.50.

*Balais*: 2 cordes, \$1.50 la doz; à 3 cordes, \$2.00; à 4 cordes, \$3.00.

## FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

*Farines*: Forte à levain, \$2.00 à \$2.10; 2e à boulanger, \$1.90; Patente Hungarian, \$2.40; Patente Ontario, \$1.75; Roller, \$1.70 à \$1.75; Extra, \$1.60 à \$1.65; Superfine, \$1.45 à \$1.50; Bonne Commune, \$1.25 à \$1.30.

*Grains*: Avoine (par 34 lbs) Ontario, 48c; Province 44c à 45c; orge, par 48 lbs, 75c; orge à drèche, 70 à 80c; blé-d'inde, 70c; sarrasin, 60 à 70c; Son 90c.

*Lard*: Short Cut, par 200 lbs, \$23.50  
*Clear* \$23.75 à \$24.00; saindoux pur le seau

\$2.60; composé le seau, \$1.80; jambon, 12½ à 14c; bacon, 9 à 10c; porc abattu, \$8.50 à \$9.00.

*Poisson*: Hareng No 1, Labrador, \$6.50 morue No 1, \$4.40; No 2, \$4.00; morue sèche, \$5.00 le quintal; saumon, \$15.00; anguille, 4½c la lb.

\*\*

Les grands journaux de Montréal font une réclame superbe à Québec depuis quelques semaines. C'est une assez singulière coïncidence que la révélation de nos forces vives, surtout dans le commerce et l'industrie, se fasse par l'entremise de la presse Montréalaise. Il y a là un signe des temps. Nous avons toujours compris que Québec avait besoin de Montréal, et nous comprenons aujourd'hui également que Montréal ait besoin de Québec, au moins pour ce qui concerne certaines entreprises.

Nos hommes d'affaires auraient sans doute payé largement à Montréal la publicité qu'ils en ont reçue, mais c'est encore bien bon marché si l'on tient compte des avantages qu'ils en retireront. Pour notre part, en voyant tant de maisons de Québec prônées dans les journaux de la métropole commerciale du pays, nous avons considéré qu'un nouvel ordre de choses était inauguré dans nos relations mutuelles, et que le jour commençait à luire où la solidarité du commerce des deux grandes villes serait un fait accompli. La nature veut cela, et rien ne résiste à la nature.

L. D.

## Ventes de Fonds de Banqueroute par les Curateurs

Par Marcotte & Marcotte, le stock d'épicerie de Théop. Lavallée à 36c dans la piastre à H. Ste Marie et les dettes de livres à 23c dans la piastre à Proulx & Damien.

Par Gagnon & Caron, le stock de Fabien Turgeon, tanneur de Lyster à 50c dans la piastre à Frs Bisson.

Par Gagnon & Caron, le stock de meubles de E. E. St-Cyr, à 50c dans la piastre, à J. R. Savignac et les dettes de livres à 20c dans la piastre à J. R. Savignac.

## Erratum

Dans l'annonce de la Canada Hardware Co Ltd le mot *mal*, abrégé de "Malleable", est agrémenté d'un *e* qui ne devrait pas y figurer. La ligne placée sous la vignette de la hache Phantom Blue Bend doit se lire P. Blue Bewel, au lieu de Bend.

## En avant!

Chez M. L. H. Hébert, avec l'agrandissement de ses magasins et les énormes facilités dont il dispose, le personnel parfaitement stylé chargé des différents services sous la direction active de M. Alfred Jeannotte, les affaires ne peuvent manquer de prendre de jour en jour, une extension plus grande. M. L. H. Hébert a aujourd'hui la clientèle la plus enviable dans le commerce de la ferronnerie et de la quincaillerie.

**LES  
MARCHANDISES  
QUI ONT LA  
QUALITÉ ET  
DONNENT  
PROFIT**

**SONT LES SEULES QUE NOUS AVONS  
A OFFRIR AUX ACHETEURS.** Nous avons confiance que les lignes ci-dessous offrent toutes les qualités qui donnent " succès " et " profit " à l'acheteur. Les acheteurs qui ont essayé nos marchandises confirmeront notre prétention qu'elles sont de " surs conquérants ? Les ordres considérables que nous recevons continuellement sont une preuve convainquante de la qualité de nos marchandises. Demandez nos prix—ils vous intéresseront.

## CAFÉS

Nous faisons une spécialité des cafés rôtis. Nos sortes de MOCHA, JAVA, CEYLAN, COSTA RICA, MARACAIBO, RIO, SANTOS sont hautement appréciées par le commerce. Nous importons directement et achetons largement, en conséquence nous pouvons coter des prix bas.

## ÉPICES

Nous avons acquis une réputation enviable pour nos épices. Nous vous offrons une ligne avec laquelle vous pouvez compter satisfaire vos clients.

Demandez-nous de vous envoyer une boîte échantillon.

## Crème de Tartre

BORAX et BICARBONATE  
DE SOUDE.

Véritables producteurs d'affaires.

## Poudres à Pâte

Les marques " UNION " " STAR " " WORLD BEST " ont une vente exceptionnellement bonne parcequ'elles sont supérieures. Nous sommes prêts à remplir vos ordres.

## BOUCHONS

Notre assortiment de bouchons est complet. Il embrasse la collection la plus étendue. Ceux qui désirent obtenir la plus haute qualité au plus bas prix devraient nous consulter avant d'acheter.

## CAPSULES

NOUS SOLLICITONS VOTRE PROCHAIN  
ORDRE EN CAPSULES ET EN FEUILLES  
D'ÉTAIN.

## FRUITS ET THÉS

Nous ne vendons les lignes suivantes qu'au Commerce de gros seulement.

### THÉS

JAPONS, CONGOU, DES INDES, DE CEYLAN, OOLONGS, PINGSUEY, GUNPOWDER et VERTS DE CHINE.

Il n'est pas possible d'obtenir de meilleurs valeurs à des meilleurs prix, ailleurs.

### FRUITS SECS ET ÉVAPORÉS

Nous attirons l'attention spéciale sur ce département où les acheteurs pourront se procurer absolument les meilleures valeurs EN RAISINS DE VALENCE, RAISINS ÉPÉPINÉS, RAISINS DE CORINTHE ET FIGUES.

# S. H. EWING & SONS

98 à 102 RUE KING

## MONTREAL.

## LA CONCURRENCE AMERICAINE

Le *Moniteur Officiel du Commerce* publie une très intéressante étude sur la concurrence commerciale que les Américains font à la vieille Europe et particulièrement à l'Angleterre.

Ce qui, dans la concurrence nouvelle, paraît le plus inquiétant aux Anglais, c'est qu'elle ne s'exerce pas seulement à l'encontre de quelques articles, mais qu'elle en atteint un très grand nombre. Dans une série d'études très intéressantes, publiées récemment sous ce titre caractéristique : "Les Envahisseurs américains," par le *Daily Mail*, M. MacKenzie évaluait à 500 le nombre des industries qui, sur leur propre marché national, ont à lutter contre des produits yankees. Et encore il n'est pas question de l'agriculture, car, depuis longtemps, les Anglais ont pris leur parti de la voir ruinée par l'invasion des céréales et autres denrées alimentaires américaines. Il ne s'agit donc que des produits fabriqués.

Disons, dès maintenant, que l'on vend des cotonnades américaines à Manchester, du fer américain dans le Lancashire, de l'acier américain à Sheffield, du fer blanc américain dans le pays de Galles; que, dans maints "Offices," on emploie des bureaux, des chaises, des machines à écrire, des copies-de-lettres, des plumes, du papier buvard américains; que, dans les usines s'introduisent les machines-outils américaines; que très nombreux sont maintenant les appareils photographiques, les ascenseurs, les appareils de téléphone, de traction électrique, les montres, les chaussures, les brosses, les confections, les drogues, etc., de provenance américaine. Synthétisant, d'une manière plaisante, les effets de l'invasion américaine, M. MacKenzie a pu écrire : Tout américain !

"Dans la vie domestique, nous en sommes arrivés à ceci : plus d'un de nos compatriotes sort le matin d'un lit pliant fabriqué dans la Nouvelle-Angleterre; emploie pour se raser un rasoir de sûreté américain et du savon "Williams" (provenant des Etats-Unis); enfile sur ses chaussettes de la Caroline du Nord, des bottines fabriquées à Boston; fixe ses bretelles du Connecticut; glisse dans sa poche sa montre Waltham ou Waterbury. Il s'assied, alors, pour prendre son "breakfast," et, tout en félicitant sa femme sur la manière dont son corset de l'Illinois maintient sa "blouse" du Massachusetts, avale son "breakfast,"

durant lequel il mange du pain fait avec de la farine provenant des prairies américaines, des huîtres conservées venant de la côte du Pacifique, une tranche de "Bacon" de Kansas City; pendant ce temps sa femme attaque une tranche de langue de bœuf de Chicago et ses enfants absorbent leur farine d'avoine américaine dite "Puritan."

"Mais voici qu'il commence à lire son journal, imprimé avec des machines américaines et peut-être même sur du papier américain. Puis, le voilà qui se précipite dehors et prend le tramway électrique mû par des appareils américains, et qui le conduit à Shepherd's Rush où notre homme pénètre dans un ascenseur qui le dépose dans "l'Electric Railway" construit à l'américaine et par lequel il est transporté à la "City."

"Dans son bureau, bien entendu, tout est américain. A son "lunch" il avale rapidement du "roastbeef" froid provenant d'une vache de l'Iowa et l'assaisonne avec des "pickles" de la Nouvelle Angleterre; il termine son repas avec des pêches conservées de Floride et se détend l'esprit en fumant quelques cigarettes de Virginie. Suivre notre homme dans ses diverses courses de la journée serait quelque peu fatigant. Mais quant viendra le soir nous le retrouverons se reposant à la plus récente comédie musicale américaine et terminant enfin sa journée par l'absorption de deux petites pilules antibiliaires... fabriquées en Amérique."

L'auteur aurait pu ajouter que l'Anglais qu'il met en scène rencontre aussi, de plus en plus; dans les rues et les "Offices" de la Cité, des Américains venus ici en quête d'affaires. En effet, ce ne sont pas seulement les marchandises américaines qui débarquent en Angleterre, mais aussi les Américains; depuis quelque mois, les hôtels de Londres en regorgent. Ils se sont aperçus que la Grande-Bretagne offrait à leur vif esprit d'entreprise un large champ à exploiter, où pour eux, la lutte était moins pénible qu'aux Etats-Unis.

M. MacKenzie rapporte, à ce sujet, cette déclaration faite par un millionnaire de Chicago à son retour d'Angleterre : "Il y a à Londres beaucoup d'or qui n'attend que d'être recueilli. Nos pères allèrent vers l'Ouest pour fonder leurs fortunes; nous, leurs fils, nous irons vers l'Est pour obtenir le même résultat." Cette venue des Yankees a déjà eu pour effet la constitution en Grande-Bretagne, de plusieurs

usines américaines, mais qui, pour ne pas alarmer l'opinion, s'installent sous des raisons sociales anglaises et emploient une main-d'œuvre anglaise dirigée par des contre-maîtres américains.

Moins dissimulées, par contre, ont été les tentatives faites récemment par des capitalistes yankees pour être autorisés à entreprendre la construction, à Londres, de nouvelles lignes électriques souterraines, et notamment les efforts considérables, mais qui jusqu'ici paraissent vains, de M. Yerkes, "le roi des tramways électriques américains," pour se faire concéder l'"électrification" de l'ancien métropolitain. Ces jours derniers, on annonçait l'arrivée de M. Black, président d'une importante compagnie de construction de New-York, qui vient, dit-on, en vue d'organiser une société pour la construction de maisons en acier à nombreux étages sur le type américain.

Avec les hommes viennent aussi d'Amérique les capitaux. Rappelons à cet égard l'achat de la Compagnie de navigation Leyland par M. Morgan, président du "Steel Trust"; rappelons aussi les larges achats de titres faits par l'Amérique lors des derniers emprunts du gouvernement britannique.

### Grelots

MM. Lewis Bros & Co. ont en mains le plus complet assortiment de grelots de sleighs que l'on puisse voir. C'est actuellement que l'on fait ce genre d'achats et l'on ne saurait mieux faire que de s'adresser à MM. Lewis Bros qui cotent toujours les prix les plus bas du marché.

### Pâtes alimentaires

Les macaronis, vermicelles et pâtes alimentaires de la maison McNeil & Mercier, 8 et 12 rue de l'Eglise à Québec, font une concurrence sérieuse aux produits importés. La qualité en est supérieure, l'apparence superbe et les prix méritent considération. Essayez en un petit assortiment : vous y reviendrez.

### Verre à vitres

Le SS. Boliviana apporte une forte consignment de verres à vitres à la Canada Hardware Co. Ltd. C'est une marchandise qu'il est bon de ne pas perdre de vue et les marchands ne devraient pas négliger de passer leurs commandes sans retard.

### Tabac en feuille

MM. J. A. Landry & Cie les fabricants des fameux tabacs à priser en cruchons de grès, ont ajouté à leur ligne déjà si importante, celle des tabacs canadiens en feuilles qu'ils vendent en ballots pressés de 25 lbs, 50 lbs et 100 lbs.

Ils ont acquis le choix de la récolte du tabac quesnel du comté de Montcalm; ils en contrôlent pratiquement la production. Le tabac est beau et se vend rapidement. Les marchands feront bien de se presser.



Annonce  
 au Commerce  
 de Détail  
 de l'Épicerie

Si vous avez été dans  
 l'impossibilité d'obtenir  
 promptement le



# Shredded Whole Wheat Biscuit

De votre Jobber, c'est parceque

## La Demande Dépasse l'Offre

Bien que notre immense manufacture de Worcester, Mass.,  
 travaille nuit et jour, nous nous trouvons retardés dans  
 la livraison de nos commandes, de

CENT LOTS DE CHARS

Ce qui représente

Trente mil'e Caisses complètes ou

### Dix-huit millions de Shredded Wheat Biscuits

Cette situation s'améliore graduellement par suite de la mise en  
 opération partielle de notre nouvel ENTREPOT DE NIAGARA  
 FALLS N.-Y., qui, lorsqu'il sera en pleine opération, constituera  
 la plus grande et la plus belle installation au monde pour la pré-  
 paration d'aliments.

# THE NATURAL FOOD COMPANY

NIAGARA FALLS N.-Y.

La Canada Hardware Co, Ltd, offre au commerce, à des prix spéciaux, un magnifique job de hâches américaines comprenant 225 douzaines.

#### Hudon & Orsali

Il suffit de nommer la maison Hudon & Orsali pour rappeler à nos lecteurs le nom d'une ancienne maison des plus honorablement connues dans le commerce des épicereries.

Cette firme fait un chiffre d'affaires considérable qui ne fera que grandir dans l'avenir. Nos lecteurs feront bien de suivre les annonces que MM. Hudon & Orsali feront régulièrement paraître dans le "Prix Courant": ils y trouveront des choses intéressantes pour leur commerce.

#### Consumers Cordage Co

Les produits de cette manufacture, la plus grande dans son genre au Canada, sont exactement ceux qui conviennent au commerce canadien. Les câbles et cordages de sa fabrication sont faits avec les meilleures matières premières et à des prix honnêtes.

#### "Wheat Marrow"

"Wheat Marrow" signifie la moelle du blé: c'est une préparation spéciale de blé canadien débarrassé de tout ce qui est inutile dans l'alimentation bien comprise. Tout ce qu'il y a de bon et d'utile dans le blé est conservé avec soin dans ce produit alimentaire supérieur qui fait les délices de nos déjeuners. Les tables les mieux servies voient figurer le *Wheat Marrow*, sous une forme ou une autre, sur le menu du déjeuner. MM. Arthur P. Tippet & Co sont les agents de cet excellent produit.

#### Broche à foin

Le commerce aurait avantage de demander à la Canada Hardware Co. Ltd. le prix de la broche à foin: elle en a un bon stock en mains actuellement.

C'est le moment de songer à l'approvisionnement du marché de Montréal maintenant que l'exportation tire à sa fin et que les glaciers sont bondés de beurre et de fromage. MM. St Arnaud et Clément, 4, rue Foundling, Montréal qui ont une clientèle de détaillants bien établie, sont prêts à recevoir toute consignation de beurre, fromage œuf, volaille, gibier et provisions qu'ils peuvent écouler facilement à de bons prix.

Le commerce trouvera chez eux du sucre granulé en sacs de 100 et de 224 lbs et du sucre jaune importé.

#### Cognacs, Conserves, Apéritifs

Le vapeur "Manchester" de la ligne Franco-Canadienne qui vient d'arriver, portait une consignation importante de Cognac des marques bien connues: Gonzales, Boulestin, Dervos & Cie, ainsi qu'une consignation des conserves alimentaires si renommées de la maison Dandicolle & Gaudin de Bordeaux, comprenant champignons, petits pois, macédoines et autres légumes, fruits et cordiaux.

#### S. H. Ewing & Sons

Le commerce des cafés et des épices veut de l'expérience; depuis un demi-siècle qu'il fait ce genre de commerce M. S. H. Ewing a donné des preuves irrécusables de sa connaissance entière de ce genre de commerce et les marques sortant de cette maison ont été justement appréciées des consommateurs. Leur café "Club" est entr'autres une des spécialités à recommander au commerce de détail.

Cette maison offre également aux détaillants d'autres produits de sa marque que nos lecteurs verront indiqués dans l'annonce d'autre part de MM. Ewing & Sons.

## FRANK DUCKETT

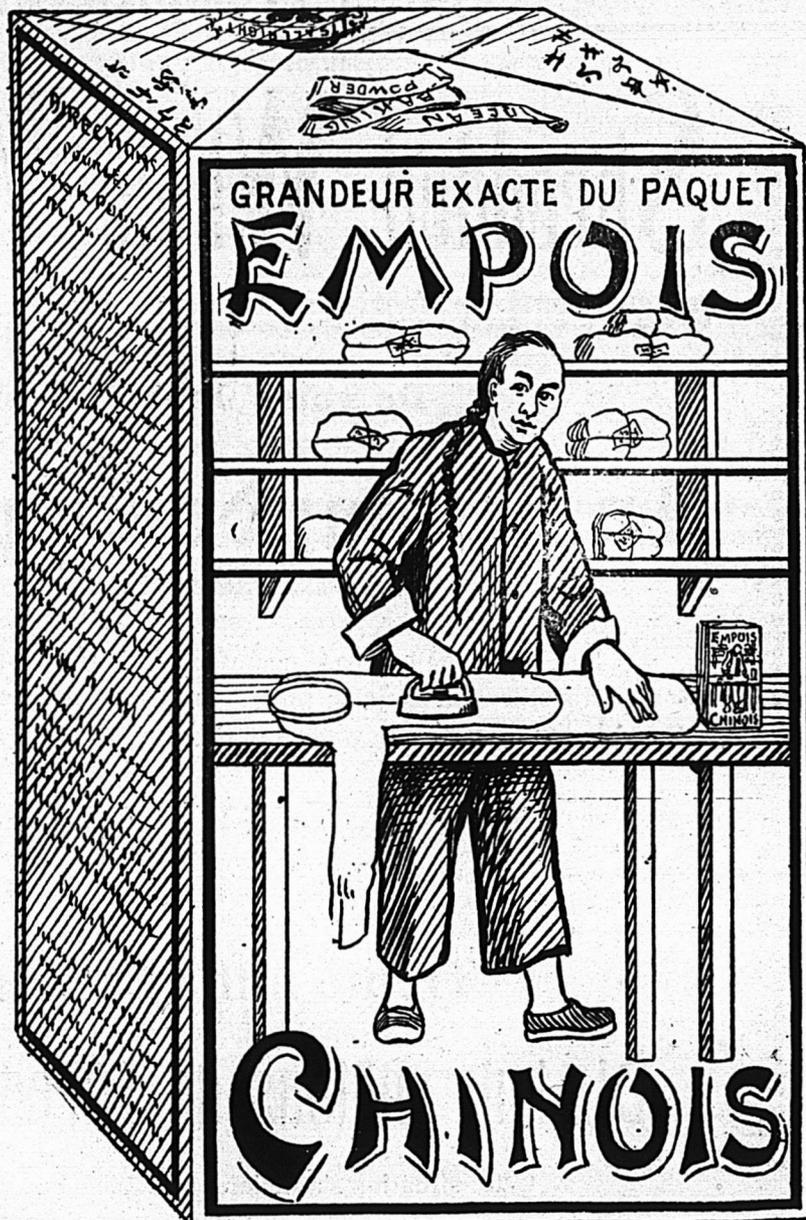
EXPORTATEUR DE

### Beurre et Fromage

55, 57 ET 59, RUE WILLIAM, MONTREAL.

Attention spéciale donnée aux consignations de Beurre et de Fromage.  
P. O. Boite 298. Prompt retour de toute consignation. Téléphone Main 1171.

# L'avez-vous en Srock?



C'est un article qui se vend bien, mais e un bon profit au détailleur et donne toujours satisfaction aux clients. Se vend dans toutes les parties du Canada et des Etats-Unis. En vente chez tous les marchands de gros. Manufacturé par

## LE MOULIN OCEAN

O. LEFEBVRE, Prop. - - - MONTREAL.



# Tabacs Populaires



Nous avons conquis la **faveur populaire** avec les marques de tabacs que nous avons placées sur le marché, et que tous les amateurs de bons tabacs apprécient. ....Tous nos clients accusent une augmentation constante de la demande — la meilleure preuve de la vogue des marques :

## “ ROSE QUESNEL ”

Tabac à fumer, en pouches,  $\frac{1}{6}$ , se détaille à 5 cts.

## “ POKER ”

Mélange Canadien et Virginie, Cut Plug, doux en  $\frac{1}{12}$ , se détaille à 5 cts.

## “ LONG TOM ”

Mélange Canadien et Virginie, Long Cut, en  $\frac{1}{12}$ , se détaille à 5 cts.

## “ GOLD BELL ”

Bon tabac à chiquer, en torquettes.

## “ SILVER BELL ”

Tabac à fumer composé des meilleures variétés de tabacs Canadiens, en boîtes de ferblanc de  $\frac{1}{6}$ , se détaille à 10 cts.

Pour toute demande de Prix et d'Echantillons, écrivez à

# The Rock City Tobacco Co.

Fabricants de Tabacs de toutes sortes.

Québec

## L'ALUMINIUM

L'ALUMINIUM a été obtenu pour la première fois en 1827 par le chimiste allemand Wohler, en décomposant le chlorure d'aluminium par le potassium. Mais la connaissance de ses propriétés et des moyens de le préparer industriellement est due à Henri Sainte-Claire Deville, et date seulement de 1854.

*Propriétés physiques et chimiques.*—L'aluminium est un métal d'un beau blanc tirant légèrement sur le bleu, surtout lorsqu'il a été écaillé; il peut se brunir et se polir facilement. Ce métal est malléable, ductile et se moule très bien; il se forge à chaud, et peut se débiter en feuilles, comme l'or et l'argent. Il fond à 650° cent. L'aluminium fondu a pour densité 2,56; c'est le plus léger de tous les métaux usuels. Quand il est laminé, il résonne comme une lame de verre qu'on frapperait d'un coup sec. C'est un bon conducteur de l'électricité et de la chaleur. Sa chaleur spécifique est très grande, par rapport à celle des métaux usuels; son pouvoir émissif est faible. Ce métal est inoxydable à l'air sec ou humide; même à la température du chalumeau hydrogène et oxygène, il ne s'oxyde que très faiblement lorsqu'il est pur. L'eau est sans action sur lui. Les acides sulfurique et nitrique, légèrement étendus d'eau, ne l'attaquent pas à froid, mais le dernier de ces acides le dissout quand il est bouillant. L'acide sulfhydrique n'a aucune action sur lui, l'acide chlorhydrique a peu d'action sur le métal bien pur, mais il attaque avec une très grande énergie l'aluminium du commerce. Le chlore, le brome, l'iode donnent avec l'aluminium des chlorures, bromures, iodures. Les solutions alcalines agissent avec une très grande énergie sur ce métal; cependant, un dégagement de gaz ammoniac sec ne le ternit que faiblement. Les acides acétique et tartrique n'agissent point sur l'aluminium, même lorsque le contact est prolongé; un mélange de vinaigre et de sel marin agit lentement, mais sensiblement, sur ce métal. Le sel marin et le chlorure de potassium sont sans action sur ce métal. Les autres chlorures métalliques sont décomposés.

L'aluminium forme des alliages avec le sodium, le fer, le plomb, le zinc et le cuivre, l'argent, et s'amalgame assez facilement.

**MÉTALLURGIE DE L'ALUMINIUM.**—Il existe divers procédés de fabrication.

*Procédé Sainte-Claire Deville.*—Il consiste à décomposer le chlorure

double d'aluminium et de sodium par le sodium, et à ajouter de la cryolithe qui joue un rôle de fondant et permet au métal de se rassembler. Les proportions de matières à employer sont les suivantes: 2 parties de sodium, 12 de chlorure et 5 de cryolithe. La réduction s'opère sur la sole d'un four à reverbère. On obtient le métal pur après plusieurs fontes successives.

Le procédé Sainte-Claire Deville prit rapidement un grand développement et produisit de l'aluminium en quantité considérable à l'usine de Nanterre jusqu'en 1877.

A partir de cette époque, de nouvelles et importantes découvertes transformèrent complètement le mode de fabrication ci-dessus. On n'eut plus recours qu'aux procédés électriques et électrolytiques, dont le principal est dû à Ad. Minet, de Creil.

L'électrolyse de la cryolithe, fluorure double de l'aluminium et du sodium, en présence du chlorure de sodium, donne de bons résultats. Le sodium se décompose au pôle négatif et met en liberté des gouttelettes d'aluminium. L'électrolyse est effectuée à 1,000° cent. environ, afin que la cryolithe et le chlorure de sodium soient maintenus en fusion.

*Procédé Adolphe Minet.*—La cryolithe et le chlorure de sodium sont fondus dans une cuve en fonte, revêtue d'une garniture en maçonnerie.

Ce mélange est électrolysé à l'aide de deux électrodes en charbon aggloméré. Sous la cathode se trouve un creuset en terre où se rassemble le métal. On établit la cuve en dérivation sur le pôle négatif par l'intermédiaire d'une résistance qui ne laisse passer que les 5/100 du courant: les parois de la cuve sont alors recouvertes d'une couche d'aluminium qui les protège de l'action du bain en fusion. L'intensité du courant varie de 89 à 1,430 ampères, et la température entre 900 et 1,100 degrés cent. On maintient la composition du bain constante par l'addition d'alumine et de fluorure d'aluminium. Le rendement est de 60 p. 100.

**ALLIAGES D'ALUMINIUM.**—L'aluminium forme des alliages avec différents métaux, tels que: le cuivre, le fer, le plomb, le zinc et un amalgame avec le mercure. Les principaux procédés de préparation de ces alliages sont dus à Héroult d'une part, et Cowles d'autre part.

*Procédé Héroult.*—Dans ce procédé, le courant sert à fondre et à décomposer l'alumine. Le fond du bain est constitué par le métal dont on veut avoir l'alliage.

La réduction s'effectue dans une cuve en fonte revêtue intérieurement de plaques de charbon. Cette caisse et le charbon communiquent avec le pôle négatif d'une dynamo. On y introduit le métal et l'alumine. Le courant passe de l'électrode positive, qui est en charbon, au métal en traversant l'alumine. Comme celle-ci est très résistante, il se produit une grande élévation de température, qui détermine sa fusion. Le courant la décompose, et l'aluminium se porte sur le métal qu'on avait introduit et qui est l'électrode négative.

*Procédé Cowles.*—Ce procédé consiste à réduire l'alumine par le charbon à une température élevée produite par l'arc voltaïque. Ce procédé sert à fabriquer le bronze d'aluminium et le ferro-aluminium. On introduit un mélange de bauxite et de charbon et le métal dont on veut avoir l'alliage dans un appareil disposé comme le creuset Siemens. Sous l'influence d'un courant très intense l'alumine est décomposée, et l'aluminium libre se combine avec le métal. Le revêtement intérieur du four est un mélange de charbon et de chaux, substance isolante et infusible. La machine donne un courant qui varie de 3,000 à 5,000 ampères. Un coupe-circuit en plomb, fusible à 8,000 ampères, évite tout accident.

**USAGES DE L'ALUMINIUM.**—Tout d'abord, l'aluminium est resté un métal relativement cher et n'a été employé que dans la bijouterie et l'orfèvrerie d'art. On en fait aujourd'hui, grâce à son prix de revient peu élevé, des instruments d'optique, des accessoires de machines, des ustensiles de cuisine, et même des bateaux, des véhicules, etc.

Le bronze d'aluminium à 10 p. 100 sert à la fabrication de beaucoup d'objets. Grâce à son innocuité parfaite, à son éclat, qui rappelle celui du vermeil, on en fait des services complets, des bijoux, des boîtes de montre, des timbales, etc. On emploie, pour fabriquer les conducteurs électriques, un bronze d'aluminium phosphoré.

Le prix de l'aluminium a considérablement baissé: le prix du premier kilogramme d'aluminium fabriqué par Deville, en 1855, était d'environ 3,000 francs; en 1856, ce métal valait 375 francs le kil.; en 1862, 125 francs; en 1890, les procédés électriques sont utilisés dans plusieurs usines, l'aluminium est livré à 90 francs le kil., et aujourd'hui le commerce le fournit à moins de 20 francs le kilogramme, soit environ \$1.80 la livre anglaise.

Bell Téléphone 2074

# Ernest Caron

(SUCESSEUR DE N. CONSIGNY)

## INGENIEUR • MECANICIEN

CONTROLEUR ET MANUFACTURIER DES

### MACHINES

**"FRECHETTE"** A CHEVILLER LA CHAUSSURE  
**STANDARD SCREWS**  
ET LE **SLUGGER** .....

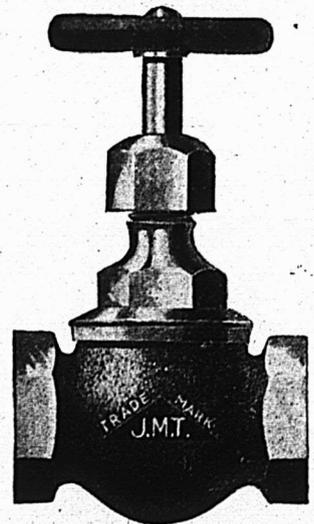
Ces trois machines sont indispensables aux manufacturiers de chaussures. ....

**304, rue St-Joseph, St-Roch, QUEBEC**

ETATS-UNIS: 53 High St., BOSTON, Mass.

## Les Syphons de Heintz Economisent la Vapeur

ECRIVEZ ET DEMANDEZ LA CIRCULAIRE.



Manufacturiers de ..... **HAUTES QUALITÉS DE**

### Fournitures pour Ingénieurs et Plombiers

- Nos marchandises sont connues dans tout le Dominion comme étant exclusivement des articles de confiance. Plein poids et la
- meilleure matière première. La sorte qui donne à vos clients
- une satisfaction durable,

Demandez la "Marque de Morrison": **Les Valves J. M. T.** avec disque stationnaire ou mobile de JENKINS  
Le type reconnu d'excellence comme valeur.

## The JAMES MORRISON BRASS Mfg. Co. Limited, TORONTO.

# REVUE DES MARCHÉS

## FERRONNERIES

Il n'y a aucun ralentissement dans l'activité du commerce de la quincaillerie. La forte demande porte toujours sur les marchandises dites d'automne. Les paiements sont excellents.

### Broches (articles en)

La seule active est la broche à foin qui a toujours une bonne demande. Nous connaissons une maison qui a elle seule livré trois lots de char.

### Clous de broche

Les clous de broche sont très actifs et tenus à des prix très fermes.

### Fers et Clous à cheval

La demande pour les fers à cheval et les clous à cheval est excellente. Plusieurs expéditions très importantes ont été faites la semaine dernière. Les stocks de fers à cheval commencent à diminuer considérablement. Nos lecteurs feront bien de se souvenir que nous les avons prévenus depuis près d'un mois que les fers à cheval seraient un article rare et par conséquent difficile à trouver.

### Boulons, Vis, Rivets, Palastres

Demande très forte chez les manufacturiers. Les prix sont sans changement. Les manufactures ont fait de très fortes livraisons au commerce la semaine dernière, par conséquent les stocks sont mieux approvisionnés.

### Chaînes

On nous dit de toutes parts que la demande est plus forte que d'habitude à pareille époque de l'année et qu'il est très difficile de se procurer de la marchandise. Les approvisionnements commandés aux États Unis n'arrivent que lentement, la production ayant été retardée par les grèves qui ont eu lieu dernièrement.

### Outillage agricole

La situation semble s'éclaircir pour les manufacturiers canadiens en ce sens qu'ils n'auront pas à subir la concurrence américaine. La fabrique américaine la plus importante, la Geneva Tool Co., d'Ohio, a décidé de ne pas faire d'affaires au Canada cette année.

### Divers

Très forte demande pour les machines à laver.

## Poèles et fournaies

La demande est toujours très forte. Les fonderies ne peuvent suffire à la demande. Malgré la très forte demande, les prix sont sensiblement les mêmes que ceux de l'année dernière. Les registers pour fournaies deviennent très rares à Montréal.

## MÉTAUX

La demande est active et la marchandise est rare dans la ligne des métaux. Les prix sont partout très fermes.

### Fer en gueuse

Le marché est un peu plus actif; les prix sont sans changement.

Le marché anglais est également plus actif.

### Fer en barres

L'avance de 5 cents par 100 livres signalée la semaine dernière est maintenue. La demande est toujours très active. La demande est également très forte aux États-Unis où les prix ont également subi une avance.

### Acier en barres

L'on n'a pas encore établi de prix pour l'acier en barres; les affaires se traitant de gré à gré. Le marché n'est pas mieux approvisionné qu'il ne l'était la semaine dernière.

### Tôle galvanisée

Cette marchandise est très rare sur notre marché. Les ordres placés en Angleterre ne se livrent qu'avec lenteur. Les prix sont des plus fermes.

### Ferblanc

Les prix sont fermes et la marchandise est rare.

### Cuivre

Très ferme à 17½ cts. Les stocks à Montréal sont loin d'être bien fournis. Il y a certaines épaisseurs que l'on n'obtient que difficilement.

### Tôles Canada

Cette marchandise est très rare, les quelques arrivages parvenus ici dernièrement sont épuisés.

### Tôles noires

Très difficile à obtenir; l'on s'attend à en recevoir une certaine quantité sous peu.

### Tuyaux en fer

Les prix ont été retirés le 24 octobre. On prévoit une avance de 5 à 7½ p.c. Pour le moment les prix sont à débattre entre acheteurs et vendeurs.

### Tuyaux de plomb

Les tuyaux de plomb sont inactifs et les prix sans changements.

## HUILES ET PEINTURES

L'huile de lin est à prix très fermes à 77c pour l'huile crue et à 80c pour l'huile bouillie.

L'essence de térébenthine est ferme à 56c le gallon. Les vernis sont très actifs et il y a une bonne demande de la part des carrossiers qui mettent les sleighs en état pour l'hiver.

## MATÉRIAUX de CONSTRUCTION

On profite des derniers beaux jours pour les travaux de réparations ainsi que pour l'achèvement des constructions nouvelles. Aussi la demande est-elle relativement bonne pour la saison.

### Ciments et briques réfractaires

Prix sans changement affaires actives pour cette époque de l'année.

### Verres à vitres

On nous dit que la situation commence à inspirer de l'inquiétude. Les stocks se réduisent de plus en plus; il est des grandeurs telles que les 16 x 20 qu'il est impossible d'obtenir. Il y a plusieurs envois en route mais dès qu'ils seront arrivés ils seront immédiatement absorbés.

### Câbles et Cordages

Affaires actives et prix fermes. Les avances récentes sont pleinement maintenues. L'on cote: Manille, 14½; British Hemp, 11½; Sisal, 11; Lath yarn, 10c.

## FERRAILLES

Les commerçants paient les prix suivants à la campagne: cuivre rouge fort et en broche de 13 à 14c la lb; cuivre rouge mince de 12 à 12½c; laiton fort de 12 à 12½c; cuivre jaune fort de 9 à 9½c; laiton mince de 6½ à 7c; plomb de 2½ à 2½c; zinc de 2½ à 2½ la lb; fer No 1 forgé \$14 à \$15 la grosse tonne f. o. b. Montréal; plaques de poêle, \$8 à \$9; débris de machines \$15; fer mince No 2 \$4 la tonne; fonte malléable et acier \$4; chiffons à la campagne de 50 à 70c les 100 lbs; vieilles claques de 7 à 7½c la lb.

## MARCHES ETRANGERS

### Belgique

Par suite du prix élevé des cokes, il n'est pas possible de rallumer les hauts fournaux. A fr. 14 la tonne pour le coke, il est certain que la production de la fonte reprendrait vie dans le Hainaut, car l'aspect de leurs stocks, assez bien allégés, pourrait bien tenter les maîtres de fourneaux de remettre le feu à leurs appareils.

Comme suite à des propositions

# Papiers-Tapisseries STAUNTON pour 1902

La dépense première n'est pas la considération principale dans l'achat des Papiers-Tapisseries. Combien de profit rapporteront certains patrons : c'est là ce qui devrait avoir pour vous la plus grande importance — ne le pensez-vous pas ? Payez plutôt 5 cts pour un papier qui se vendra 10 cents, que 4½ cents pour un papier qui se vendra 7 cents. Faites-en le calcul vous-même. Nos dessins sont si pratiques, nos couleurs sont si vendables, leurs qualités sont si fiables que vous êtes toujours certains de réaliser de bons profits en vendant les marchandises STAUNTON.

DEMANDEZ NOS ECHANTILLONS  
UNE CARTE POSTALE FERA L'AFFAIRE

## STAUNTONS Limited

AUTREFOIS M. STAUNTON & CO.

### TORONTO

émanant du bassin de l'Est, les producteurs belges ont dû abaisser les prix des fontes, la fonte de moulage No 3 est descendue à fr. 56 et la fonte d'affinage à fr. 48 à Athus, soit environ fr. 53 rendue dans le bassin de Charleroi ; la fonte Thomas reste nominalement à fr. 65.

Les fers marchands conservent comme prix de base, fr. 135 pour le pays et varient de liv. st. 5.2.0 à liv. st. 4.8.0 franco bord à Anvers pour l'exportation. Les poutrelles sont livrées à liv. st. 4.8.0, mais comme on commence à s'apercevoir en Allemagne des effets de la concurrence insensée qui existe sur le marché d'exportation, peut-être les prix s'amélioreront-ils prochainement. Notons à ce sujet que les usines d'Outre-Rhin se débattent dans une crise terrible, et le nombre de ces usines qui suspendent leurs paiements est énorme ; la Banque de l'Empire a même dû intervenir pour sauver de la ruine certaines grandes sociétés métallurgiques.

#### France

Au lieu de la reprise que l'on espérait pour le mois d'octobre, on assiste à une véritable débâcle des cours. Certains établissements sont descendus à fr. 14.50 pour les fers franco Paris, et il est question de traiter à des prix plus réduits encore. Les consommateurs, en ce moment, achètent facilement à fr. 15.50 les fers marchands et à fr. 17.50 les planchers. Les rails, grâce au syndicat, sont assez bien tenus : les gros rails sont à fr. 16, les rails de 20 kg à fr. 16,50, et les rails légers à fr. 18,50.

Dans les Ardennes, la situation reste mauvaise. Le cours officiel des fers ordinaires est de fr 15 pour les petites quantités, les aciers laminés oscillent entre fr 15,00 et fr 16 ; pour les fers de 1re, 2e et 3e catégorie, l'on pratique respectivement le prix de fr 20, 18,50 et 17, lorsqu'il s'agit de commandes assez rondes ; les larges plats se vendent en moyenne à fr 20 les 100 kg.

Dans le Centre, les semaines se suivent sans apporter le moindre changement dans la désespérante accalmie du marché sidérurgique. Les carnets sont vides de demandes anciennes et celles que les courriers apportent à d'assez longs intervalles sont rapidement absorbées.

Pour la région du Nord-Est, nous avons cette semaine la situation que nous avions il y a huit jours. Il paraît bien qu'il ne saurait plus y avoir d'aggravation bien sensible au point où l'on en est arrivé et il faut courageusement s'armer de

patience jusqu'au commencement de l'année prochaine.

#### Angleterre

On signale de Middlesbrough un marché de fonte ferme. La fonte Cleveland No 3 cote 45/6 et la fonte hématite numéros mélangés 60.

En ce qui concerne le marché du fer et de l'acier, dans le district de Cleveland, les fabricants, en règle générale, se disent assez satisfaits et presque tous peuvent tenir leurs établissements en opération dans une mesure bien plus favorable que cela était possible il y a deux mois, cependant les prix se modifient peu. Voici les prix moyens de la semaine qui vient de finir :

| Fer                         | l. s. d. |
|-----------------------------|----------|
| Barres communes .....       | 6. 7.6   |
| — meilleures .....          | 6.17.6   |
| — — 1re qualité .....       | 7. 7.6   |
| Cornières de navires .....  | 6. 7."   |
| Feuilles simples .....      | 8. 7.6   |
| — doubles .....             | 8.17.6   |
| Plaques de navires .....    | 7.5."    |
| Traverses .....             | 8. ""    |
| Plaques de chaudières ..... | 8.10."   |
| Rails légers .....          | 6.10."   |
| Acier                       | l. s. d. |
| Rails lourds .....          | 5.12.6   |
| Plaques de navires .....    | 6.17.6   |
| — de chaudières .....       | 8. ""    |
| Cornières de navires .....  | 6. 5."   |
| Feuilles simples .....      | 8.17.6   |
| — doubles .....             | 9. 7.6   |
| Hoops .....                 | 7. 5.0   |

A Manchester comme à Sheffield nous ne trouvons pas de différence à signaler avec la situation qui se présentait il y a huit jours.

En Ecosse le marché des fontes a manqué d'activité, mais la tendance à la baisse qui se manifestait la semaine dernière est enrayée. Les transactions se portent particulièrement sur les Clevelands.

Dans les fers manufacturés et l'acier, on est fort inquiet par l'ingérence de la concurrence allemande.

#### Allemagne

Les nouvelles ne sont pas devenues meilleures pour le marché sidérurgique allemand et dans la situation critique que celui-ci traverse, l'effort se concentre de plus en plus sur les transactions à l'exportation dans le but de maintenir un certain équilibre même au prix des plus grands sacrifices.

Voici quelques chiffres qui permettent de se rendre compte de la dépression qui pèse sur le marché allemand. Nous les empruntons au *Moniteur des intérêts matériels*.

En août 1901, la production journalière fontes a été de 20,752 t. contre 20,553 t. en juillet, ce qui ne marque pas une différence sensible, mais en août 1900, elle était de 23,553 t., ce qui fait ressortir pour l'année courante une diminution de

3,600 t. par jour ou de 13 p. c. environ. Si l'on compare la production d'août dernier à celle d'octobre 1900, qui a été la plus forte connue et qui atteignait 742,720 t., on constate une diminution de 99,399 t. ou de 13,5 p. c., ce qui prouve que depuis un an la production ne cesse de diminuer.

Quant aux prix, la différence est très accusée depuis un an et se chiffre comme suit pour les provinces rhénanes, en 1901 et en 1900 : Fonte de puddlage 68 et 98, Spiegel 97 et 115, Bessemer 63 et 95, Thomas 61 et 95, moulage 63 et 107, hématite 86 et 120.

#### Patins en tous genres

MM. Lewis Bros feront des patins une des grandes spécialités de leur commerce d'automne. Dans ce but, ils ont fait de grands achats dans les manufactures les plus en renom. L'importance de leurs achats leur permet de faire des prix spéciaux pour ce genre d'articles. Ils ont également publié un catalogue spécial de 30 pages consacré aux patins. Ce catalogue sera expédié gratuitement par retour du courrier à toute personne en faisant la demande en mentionnant le PRIX COURANT.

#### Matériaux de plomberie

La James Morrison Brass Mfg Co Limited de Toronto fabrique les fameux Syphons de Heintz qui économisent la vapeur ; elle fait aussi une spécialité des Fournitures pour Ingénieurs et Plombiers, mais elle ne fabrique que des articles de haute classe. La marque "Morrison" est une marque de garantie pour l'acheteur ; il est sûr de n'obtenir sous cette marque que des produits de choix. Demandez les catalogues et prix courants de cette maison, au nom du PRIX COURANT.

#### Poêles, balances, quincaillerie

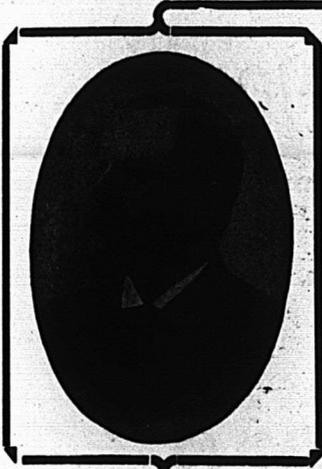
The Burrow, Stewart & Milne Co, Hamilton, Ont., est une des plus anciennes et des plus grandes manufactures du Canada dans sa ligne d'affaires qui consiste principalement dans la fabrication de poêles, de balances et de spécialités pour la quincaillerie. Les fournaies et poêles de cuisine "Jewel" sont connus de l'Atlantique au Pacifique ; leur poêle de cuisine au bois "Grand Jewel Wood Cook" est le meilleur article qui ait jamais été fabriqué et il y en a plusieurs milliers actuellement en usage et qui tous donnent parfaite satisfaction. La raison en est que leur système breveté de fourneau, fabriqué d'acier laminé à froid, réalise tous les perfectionnements. On a bien essayé de le copier, mais sans succès.

Les balades, depuis celles à peser une lettre jusqu'aux bascules de 150 tonnes sont une des spécialités de The Burrow, Stewart & Milne Co dont les produits, notamment, ses étrilles se trouvent dans les principaux magasins de quincaillerie du Canada.

#### Développement rapide

La Canada Hardware Co., Ltd, qui n'existe guère que depuis trois ans a fait des progrès tellement rapides qu'elle compte aujourd'hui parmi les maisons de gros les plus importantes de la quincaillerie. Sa salle d'échantillons une des mieux aménagées qu'on puisse voir donne, par la variété des marchandises exposées, une idée de l'esprit entreprenant qui anime la direction de cette maison.

Par le passé on peut juger de l'avenir de cette importante maison de quincaillerie.



# J. A. VAILLANCOURT

MARCHAND DE **Beurre, Fromage Provisions**

Téléphone  
Bell  
Main  
907

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme.

Avances libérales sur consignations.

Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries.

Spécialité de Tinettes pour Beurreries. Boîtes paraffinées, de 50 lbs, pour l'expédition du Beurre.

Sels Higgins, Ashton et Windsor, les meilleurs pour beurreries.

333 et 335, rue des Commissaires, Montreal

Notre réputation  
pour la vente

Des Produits de la  
Ferme n'est plus à  
faire . . . . .

Nous acceptons toutes  
les consignations pour des  
marchandises de bonne  
qualité. . . . .

Prompte vente  
aux plus hauts prix  
du marché

## ST-ARNAUD

&

## CLEMENT.

Beurre, Fromage,  
Oeufs, Volailles,  
Gibier, Provisions,  
Etc. \* \* \* \* \*

4, RUE FOUNDLING,  
MONTREAL.

Spécialité  
de

SUCRE GRANULÉ  
EN SAC DE  
100 et 224 LBS  
SUCRE JAUNE  
IMPORTÉ



DEMANDEZ-NOUS  
NOS PRIX



Nous avons la mar-  
chandise en mains

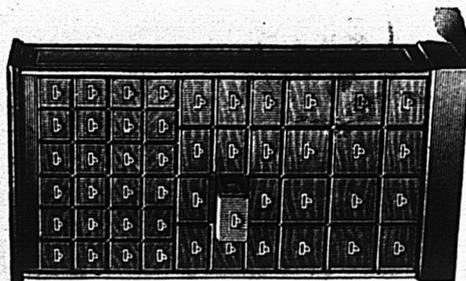
Gabinets à Epices

Gabinets pour Epiciers

De BENNETT

C'est le meilleur article actuellement  
offert pour garder le stock . . . . .

Ils sont pourvus de tiroirs qui forment une combinaison brevetée en fer blanc épais ou en fer galvanisé et bois qui empêche les tiroirs de se fendre, ou de se rétrécir, ou de se gonfler.



Ils ont sur le dessus un rebord qui les met à l'épreuve de la poussière et des insectes. Ils ont également une dépression sur le côté, avec une carte pour les prix, une étiquette de bronze et une poignée pour chaque tiroir.

Le fond et les divisions du cabinet étant en métal, défont les souris et les vers.

LISTE DE PRIX SUR DEMANDE

On fournit également des cabinets en tous genres et de tous modèles pour placer en arrière des comptoirs, ou dessous ou dans les coins.

Pour Epiciers, Magasins

de Ferronneries et autres  
branches de commerce

S'adresser au manufacturier breveté

J. S. BENNETT

15, rue MARION,

TORONTO.

# Nos Stocks d'Hiver Arrivent

Nous recevons ex SS. "Parisian" une partie de notre commande totale consistant en  
452 PAQUETS (Caisses et Futs), de

## "Cognacs Ph. Richard"

Cette marque de Cognac est maintenant bien connue et le commerce trouvera que c'est un article payant à vendre.

Nous recevons également une partie de notre STOCK D'HIVER de

## Scotch et Irish Whiskey de Mitchell

Ex SS. "Lakonia." Les produits de Mitchell ont une réputation universelle, leur prix est modéré et leur qualité ne le cède à aucune sur le marché. Envoyez-nous une commande d'essai. Il y a de l'argent à y faire, et de la satisfaction à donner à vos clients.

Le SS. "Escalona" est arrivé dans notre port avec une partie de notre consignation consistant en

6,400 Paquets de RAISINS, RAISINS DE CORINTHE,  
 FIGUES, NOIX, Etc.

Nous sommes prêts maintenant à délivrer les lignes ci-dessus. Donnez vos commandes immédiatement, si vous désirez offrir à votre clientèle du stock frais.

N'oubliez pas que nous vendons les Produits en Conserves de la récolte de cette année.

**NOUS N'AVONS PAS DE MARCHANDISES DE L'AN DERNIER**

Ecrivez ou téléphonez pour liste de prix

# LAPORTE, MARTIN & CIE,

Epiciers en Gros,

 MONTREAL.



## PROVINCE DE QUEBEC

### Cessions

Sorel—DeGrandpré H., tailleur.  
Trois-Rivières—Bourque Éd, épïc.

### Curateurs

Duclos—Labelle F. A. à M. D. Clairoux mag. gén.  
Granby—Dozois J. L. à Alf. Paré mag. gén.  
Montréal—Stevenson A. W. à Lefebvre, Ryan & Co mfrs de vinaigre.  
Bilodeau & Chalifour à Ernest Landry boucher.  
St Louis Mile End—Stevenson A. W. à Mde M. Lefebvre négociant.  
Gagnon & Caron à Théop. Genest épïc.

### Décès

Québec—Morin J., chaussures.  
Bergeron Joseph, boucher.

### Dissolutions de Sociétés

Québec—L'Heureux & Dallaire, couvreurs.  
Rock Island—Crown Whip Co; Edwin R. Lay continue.

### En Difficultés

Hébertville—Fournier G., mag. gén., offre 25c dans la piastre.  
Magog—Langlois J. U., mag. gén., offre 25c dans la piastre.  
Montréal—Charlebois Jos, entrepreneur, ass. 28 oct.  
DeRepentigny & Perrin, nouv. ass. 4 nov.  
Québec—Bouchard P. F., chapeaux et fourrures.

### Fonds à Vendre

Montréal—Biopelle A. T., entrepreneur.  
Landry Ernest, boucher, 6 nov.  
Lefebvre, Ryan & Co, mfr de vinaigre, 5 nov.  
Québec—Gauvin Ulric, plombier, par huisier, 4 nov.

### Fonds Vendus

Lyster—Turgeon Fabien, tanneur.  
Machin Mills—Labelle G. A., mag. gén.  
Montréal—Lavallée Théop., épïc.  
Turcotte J., nouv.  
Goyer Albert, restaurant.  
Perkins—Julien Joseph, mag. gén.

### Nouveaux Établissements

Levis—Dion C. J., pharmacie.  
Montréal—Cie (La) Médicale Herbogen.  
Dion J. & Co, épïc. etc; Mde Jérémie Dion.  
Hogue & Bouthillier, bois et charbon.  
Manufacture (La) de Biscuits et Sucrerie de Joliette; Eugène Lavigne.  
Campbell (The) Mfg Co Ltd, mfr de hardes.  
Montréal (The) Bottle Co.  
Moule & Morrison, nouv.  
Radford (The) Paper Co Ltd.  
Simard & Giroux, provisions; Mde The Simard.  
Tuck George & Co, asbeste etc; Wm. Hood.  
Québec—Gingras, Morin & Cie, mfrs de chaussures.  
Toussaint A. & Cie, mfrs de vin.  
St David de l'Aube Rivière—Lemieux F. & Fils, bouchers.  
Trois-Rivières—Picard Alfred & Fils, tabac.  
Victoriaville—Picotte Z. & Co, mag. gén.  
Waterville—Swanson R. H., meubles, etc.  
Waterville Building Association.

## COMPTABLES.

F. X. BILODEAU. A. O. CHALIFOUR

**B**ILODEAU & CHALIFOUR,

Comptables, Auditeurs et  
Commissaires, Liquidateurs  
de faillites.

No 15 rue Saint-Jacques,  
Téléphone Bell Main 3232. Montréal.

**W**M. RENAUD,

Comptable, Auditeur et  
Commissaire. Spécialité:  
Règlement des affaires de  
Faillites.

No 15 rue St-Jacques,  
Téléphone Main 2274. Montréal.

## CHARTRAND & TURGEON

COMPTABLES

180 ST-JACQUES, MONTREAL

Tél. Bell Main 2638.

Tél des Marchands 642.

## AU COMMERCE

Collection faite par toute la Puissance.  
Satisfaction garantie.  
Conditions exceptionnelles.  
Références de première classe.  
Liste d'abonnés envoyée sur demande.

**JOS. BACON,**

COMPTABLE ET COLLECTEUR

80 Rue St-Gabriel - - - Montréal  
Tél. Bell Main 1660

**A**LEX. DESMARTEAU,

Successor de Charles Desmarteau,  
COMPTABLE, AUDITEUR,  
LIQUIDATEUR DE FAILLITES

Commissaire pour  
Québec et Ontario.

Bureaux, 1598 et 1608 rue Notre-Dame.  
Montréal.

**G**AGNON & CARON,

Curateurs, Experts Comptables.  
Bâtisse des Chars Urbains,

Tel. Bell Main 815. B. P. 911 Montréal

Arthur Gagnon, Gérant de la Succession  
Hon. Jean Louis Beaudry.

L. A. Caron, Auditeur de la ville de Mal-  
sonneuve et de la Chambre de Com-  
merce du district de Montréal.

## GEO. GONTHIER

Expert Comptable et Auditeur

EXPERT REPRESENTANT

The Account, Audit & Assurance Co'y,  
Limited., New York

Spécialité: Audition de livres et organisation  
de comptabilité d'après méthode appelée  
"Balance Sheet System of Accounts."

11 et 17, Côte de la Place d'Armes  
Tel. Bell Main 2113. MONTREAL.

**EMILE JOSEPH, L.L.B.**

AVOCAT

NEW YORK LIFE BLDG., MONTREAL

Chambre 701.

Tel. Bell Main 1717

**LS. DESCHENES**  
ENCANTEUR DE COMMERCE

—ET—

Jobber en Chaussures

NO 60 RUE ST-JEAN  
QUEBEC

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

## PROVINCE D'ONTARIO

### Cessions de Commerce

Goderich—Horton Horace J., épïc. et nouv.  
parti pour Sault Ste Marie.

### Curateurs

Ottawa—Mutchmore A. P., à H. G. Char-  
bonneau & Son, épïc.

### Décès

Hamilton—Gillard W. H. & Co, épïc. en gros;  
W. H. Gillard.  
Toronto—Lailey Watson & Bond, hardes en  
gros; John Watson.

### Dissolutions de Sociétés

Wardsville—Simpson & Hacker, mag. gén.;  
D. A. Simpson continue.

### En difficultés

Burford—Meredith F. F., mag. gén., offre 60c  
dans la piastre.  
Renfrew—Mason Patrick, épïc.  
Victoria Mines—Laforest & Hogarth, mag.  
gén.  
Waterford—Wilson Wm F., mag. gén.

### En Liquidation

Toronto—Western Canada (The) Woolen  
Mills Co Ltd.

### Fonds à Vendre

Conn—Foster Wm, moulin à scie etc.  
Exter—Ross J. P., mag. gén.  
Hamilton—Alde Wilhelmina, nouv.  
Evans Geo., épïc.  
Parker—Jackson J., mag. gén. etc.; la forge  
seulement.  
Seaforth et Brussels—Coleman (The) Salt  
Co.

### Fonds Vendus

Berlin—Weber V. F., épïc. à Current & Co.  
Burford—Meredith R. F., mag. gén. à A. G.  
Ludlow.  
Dublin—Williams M., mag. gén., à James  
Canning.  
Kennicott—Francis Robt., forgeron.  
Lakeport—Matthews H. J., mag. gén., à  
Caleb Southon.  
London—Reavely Mary, épïc., à Wm. Kid-  
ner.  
Wray Corset Co, à 60c dans la piastre.  
Mitchell—O'Leary Dennis, liqueurs, à John  
Gormaley.  
Ottawa—Heligman Chs., merceries, etc.  
Smith's Falls—Derbyshire M., mag. gén.  
Toronto—Dutton T. W., épïc., à F. G. Mar-  
tin & Co.  
Medd E., épïc., à J. E. Secor.

### Incendies

Hamilton—Main Alex. & Son, mfrs de cor-  
dage etc.  
London—London (The) Tobacco Co Ltd ass.

### Nouveaux Établissements

Toronto—Globe (The) Paint Co Ltd.  
Standard (The) Vinegar Co Ltd.  
Standard (The) White Lime Co Ltd.  
Toronto Liquid Carbonate Co Ltd.  
Wingham—Dominion Bank a ouvert une  
succursale.  
Woodstock—Imperial (The) Engine Co Ltd.

## NOUVELLE-ECOSSE

### En Difficultés

Digby—Burnham & Holdsworth, épïc.  
Harbor Grace—Parsons H. H., quincaillerie.  
Pugwash—Brown W. H., mag. gén., offre 25c  
dans la piastre.

### Fonds Vendus

Liverpool—Inness J. C. & Co, mag. gén.

### Incendies

Great Village—Dickson M. S., pharmacie,  
ass.  
Westville—McDonald R. A., mag. gén. ass.

**MANITOBA ET TERRITOIRES DU NORD-OUEST***Cessions de Commerce*

Edmonton—Sigler H., mag. gén.

*Fonds Vendus*

Arlen—Germain Stanton A., pharmacie, à A. Young &amp; Co.

Belmont—Smith J. T., mag. gén. à T. Brinkworth.

Moosomin—Carley W. L., pharmacie, à E. G. Stevenson &amp; Co.

*Nouveaux Établissements*

Larivière—Larivière Farmers Elevator Co.

**COLOMBIE ANGLAISE***Cessions*

Golden—Patmore R. W., pharmacie.

Kamloops—McLean Alex, marchand.

*Dissolutions de Sociétés*

Victoria—Short Hy &amp; Son, articles de sport.

*Fonds Vendus*

Victoria—Maynard Geo. H., chaussures à M. Grossman.

MM. John Taylor & Co., ont à Toronto la plus grande et la plus moderne fabrique de savon qui existe au Canada, croyons nous. Ils fabriquent des savons de toilette pressés genre français qui partout jouissent d'une grande renommée.

Ils importent directement du sud de la France tous les parfums et toutes les essences pour leurs savons de toilette. C'est ce qui fait que les savons de toilette de la maison John Taylor & Co., ont ce parfum durable et délicat qui les a rendus absolument populaires au Canada, en Australie, en Nouvelle-Zélande, etc. C'est en même temps la raison pour laquelle les détaillants le vendent si rapidement et avec profit.

**JOURNAL DE LA JEUNESSE.** — Sommaire de la 1507e livraison (19 oct. 1901). — Un Héros de treize ans, par Léo Dex. — Une promenade au fond de la mer. — Tante Lolotte, par B.-A. Jeanroy. — Fleurs en mie de pain, par Edmond Renoir. Lotus, par Mme Barbé.

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 & Cie, Boulevard St Germain, 79, Paris.

Une bonne marchandise à avoir en magasin et dont beaucoup de marchands de la campagne ne font aucun commerce, c'est le charbon de bois dont ils auraient un bon débit et dont ils tireraient par conséquent profit, s'ils le voulaient.

Mais il y a charbon et charbon MM. Ely Bros de Toronto, qui d'ailleurs vont bientôt ouvrir une fabrique à Montréal, font un charbon pour lequel ils n'emploient que le meilleur bois dur.

Ils obtiennent ainsi un charbon absolument propre à l'usage domestique. Avec lui on a rapidement du feu, on peut s'en servir pour allumer le feu; il remplace le bois d'allumage; pour faire rôtir les viandes, il convient mieux que n'importe quoi; n'est ce pas aussi le meilleur combustible pour faire la cuisine en été? La vente du charbon de bois, d'un bon charbon de bois est partout facile et les marchands peuvent s'en occuper avec succès.

MM. Ely Bros, 195 King St. Toronto, sont prêts à répondre à toute demande de prix et de renseignements.

**LA BANQUE NATIONALE**

**S**AMEDI, LE DEUX NOVEMBRE prochain, et après, cette banque paiera à ses actionnaires un dividende de trois pour cent sur son capital pour le semestre finissant le 31 octobre prochain. Le livre de transport d'actions sera clos depuis le 17 jusqu'au 31 octobre prochain.

Une assemblée spéciale des actionnaires de la Banque Nationale est par la présente convoquée pour **MERCREDI**, le 13 NOVEMBRE prochain, à 3 heures P.M., au bureau de la banque, Basse-Ville, Québec, afin d'adopter un règlement autorisant les Directeurs à augmenter le capital social de la banque de \$300,000, et le porter à \$2,000,000.

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 à 3 heures p.m., jeudi, le 7 novembre prochain.

Par ordre du Bureau de Direction.  
**P. LAFRANCE,** Gérant.  
Québec, le 24 septembre 1901.

NOUS N'AVONS PAS PEUR  
... DE COMPARER LA ...

**POUDRE DE GELÉE****N. & B.**

à n'importe quelle autre poudre sur le marché. Nous vous en enverrons un paquet et nous vous en ferons juge.

DEMANDEZ-EN UN.

**NICHOLSON & BROCK,**  
**TORONTO**

**A Vendre**

**Le Stock d'un Magasin Général  
à L'Islet, P. Q.**

Le propriétaire, pour raison de santé, désire disposer de son stock consistant en Epicerie, Droguerie, Quincaillerie, Chaussures, Chapeaux, Papeterie, etc., d'une valeur de \$4000 à \$5000.

C'est véritablement la meilleure place de tout le Comté de l'Islet.

Le magasin est des mieux aménagés et l'acquéreur pourra conclure les arrangements les plus satisfaisants avec le propriétaire.

S'adresser à **A. E. Vallérand,**  
Rue Dalhousie, Québec,  
ou à **A. Lionais,**  
25 rue Saint-Gabriel, Montréal.



Pendant la semaine terminée le 26 Octobre 1901

**MONTREAL-EST***Quartier Est*

Place Jacques Cartier, Nos 44 à 52. Lot pt 89, avec maison en pierre, terrain 52.1 d'un côté 51.9 de l'autre x 81.7 d'un côté et 83.8 de l'autre supr 4275. La succession M. Mathilde Roy Vve de John Pratt à Berthe Hurtubise épouse d'Omer Baillargeon \$7500 (Promesse de vente) [54010].

*Quartier St-Jacques*

Rue Visitation, Nos 332 et 334. Lot pt 1098, avec maison en brique, terrain 30 x 56 supr 1708. Evariste Bourassa et al à J. A. Lauranza Primeau; \$2100 [53989].

Rue Sherbrooke, Nos 280 à 284. Lot 1/2 S. O. 1192, avec maison en pierre et brique, terrain 26 x irrég supr 3654. Isaïe Préfontaine à Jos. Emery Fournier; \$8750 [53991].

Rue Amherst, Nos 159 et 161. Lot 588, avec maison en brique, terrain 43 x 79.6 supr 3418. Mary Jane O'Neill Vve de Robt Waddell à Robert Bow; \$2600 [53994].

Rue St André, Nos 838 et 840. Lot 1207-62, avec maison en brique, terrain 24 x 94 supr 2256. Alphonsine Souvigny Vve de Alph. Rochon à Damase Raymond; \$2000 [54003].

Rue Montcalm Nos 187 et 189. Lots 729 et 730, avec maison en brique, terrain 42 x 76.9 supr 3219. Emma Péloquin dit Dubois épouse de Adol P. Ritchot à Frédéric Audet dit Lapointe; \$2500 [54016].

Rue Mentana Nos 185 à 189. Lot 1211-73, avec maison en pierre et brique, terrain 25 x 106, supr 2650. Eliza Beauchamp Vve de Chs Clavette à Pierre Frédéric Vézina; \$4000 [54029].

*Quartier St Laurent*

Rue Lagauchetière Nos 574 et 574A Lot 641A, avec maison en pierre et brique, terrain irrég supr 2376. Toussaint Legault dit Deslauriers à Geo. Legault dit Deslauriers; \$3600 [54011].

Rue St Laurent Nos 182 et 184. Lot pt 608, avec maison en brique et pierre, terrain 14.9 d'un côté 15 de l'autre x 57, supr 850. John Hamilton et Chs E. Elliott trustees de Francis Hilton Greene et uxors à Chs M. Holt; \$5500 [54035].

*Quartier St-Louis*

Rues Roy Nos 212 à 219 et Sanguinet. Lots 903-176, 249, avec maison en brique, terrain 20 x 72, supr 1440; 1 do 20x72 vacant. Lucie Larivée Vve de Adol. Aug. Hercule Raymond à Joseph Léonard; \$6200 [54032].

*Quartier Ste-Marie*

Rues Ste Catherine No 1295, Maison neuve Nos 125 à 129. Lot 668, avec maison en brique, terrain 45 x irrég, supr 2645; 1 do supr 1300. Joseph Martin par curateur et al à J. A. Emile Gauvin; \$11000 [54002].

Rue Notre-Dame No 967. Lot 39, avec maison en brique, terrain irrég supr 1954. La substitution Johnson Oatey et al à Chs Gurd; \$1000 [54022].

Rue De Lorimier. Lot pt 503-13, avec maison en brique; 1 terrain 25 x 25; 1 do 22 x 70. Léon Dupont à Azélie Sicotte et al; \$1100 (à réméré) [54031].

Rues Fullum, Nos 395 et 399 et Lafontaine, Nos 263 et 265. Lot 6/8 indivis pt 1461 7 pt 1461-6, 7, avec maison en brique, terrain 24 x 75, supr 1800; 1 do 20 d'un côté 17.6 de l'autre x 47, supr 917.6. Michael P. Ryan et al à Henry Butler; \$2400 [54043].

**MONTREAL-OUEST**

*Quartier Ste-Anne*

Rue St Patrice, Nos 194 à 198. Lot 997, avec maison en brique et pierre, terrain irrég, supr 2860. The Montreal Loan and Mortgage Co à Dame Sarah Cunningham épouse de Wm Ryan; \$4600 [139693].

*Quartier St Antoine*

Rues Chaboillez, Nos 49 et 53 et Metcalfe No 145. Lot 810 pt N. E. 1421, avec maison en bois et maison en pierre et brique, terrain 44.3 x 94 supr 4159; 1 do 28 x 100. Patriek Moynay à The Montreal Loan and Mortgage Co; \$3650 (dation en paiement) [135688].

Rue Ste Geneviève No 3. Droits dans le lot 1025, avec maison en brique, terrain 18.9 d'un côté, 19.2 de l'autre x 63.6 d'un côté et 62.9 de l'autre, supr 1199. Ethel Marie A. Hill et al à Dame Elizabeth Agnès Murray épouse de Wm Galt Hill; \$1 et autres bonnes et valables considérations [135699].

**HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER**

*Quartier Hochelaga.*

Rue Desery. Lots 52-70, 71, 72, terrain 75 x 107 d'un côté et 106.6 de l'autre, supr 8006 vacant. Jos. Norbert Boucher à James W. Fulton; \$83 et autres considérations (92434).

*Quartier St-Denis*

Rue Breboeuf. Lot 1/2 S. E. 331-118, terrain 25 x 86, supr 2150 vacant. Charles Langlois à Ludger Lebeau; \$100 [92398].

Ave Mont Royal, No 109. Lot 339-10, terrain 26 x 100 vacant. Jos. Eloi Beaudry à Ovide Lefebvre; \$1780 [92422].

Rue Boyer. Lots 328-300, 301 terrain 20 x 95, supr 1900, chacun vacants. Jos. Narc. Perrault et L. A. Lavallée à Joseph Caisse; \$680 [92431].

*Quartier St Jean-Baptiste*

Rue Marie-Anna. Lot 1-59, 60 avec bureau en bois, terrain 51 x 100. Maria Renaud, épouse de Denis Guilbault à Honorius Corbeil; \$1500 [92389].

Ruelle St Hubert, Nos 22 et 24. Lots 12-176, 177 et autres lots, avec maison en brique terrain 40 x 44, supr 1760. Alphonsine Souvigny, vve de Alph. Rochon à Damase Raymond; \$2000 [92394].

Ave Duluth. Lot pt N. E., 8-1 et autres lots, terrain irrég, supr 517. Amédée Jayet à Ovide Dubrule; \$3600 [92407].

Rue Marie Anne. Lot 1-155, terrain 25 x 100, vacant. Marie Demers, épouse de Godfroi Boileau à Pierre Milot; \$500 [92424].

Rue Cadieux, Nos 972 et 974. Lot 1/2 ind 159, avec maison en brique, terrain 20 x 75 supr 1500. Julienne Bergeron, épouse de Louis Thouin à Olivine Meillivrie; \$250 [92472].

*Ste Cunégonde*

Rue Delisle. Lot 686, avec maison en brique, terrain 30 x 80. Louis Zeph Mathieu à Edmond Gaudron; \$3400 [92447].

*St Louis—Mile-End*

Rue St-Urbain. Lot 11-424, terrain 47.9 x 100 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co à Antoine Decary; \$1010 [92371].

Rue Waverley. Lot 1/2 S. E. 11-825, terrain 25 x 88 vacant. J. B. Osias Rochon à Hercule Dupré; \$275 [92428].

Rue Clark. Lot 11-1099, terrain 50 x 88 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co à Albert Bélanger; \$440 [92439].

Rue Elmire. Lot 137-128, avec maison en bois, terrain 25 x 110 supr 2750. Euclide Provost à Adolphe Dumoulin; \$1400 [92473].

*Westmount*

Rue Stayner. Lots 384-52, 53 pt S. O. 384-54, terrain 54 x 120 vacant. La succession Edward Kirk Greene et al à Wm Hy Creed; \$2592 [92364].

Ave Lansdowne. Lots 221-14, pt N. O.

**Propriété et Maison du Club M. A. A. A.**

A l'angle des rues Mansfield et Burnside, et les maisons adjacentes 147 et 149 rue Mansfield sont maintenant **A VENDRE** à conditions faciles.

Pour renseignements adressez-vous à

**The J. Cradock Simpson Real Estate & Agency Co.,**

**181 RUE SAINT-JACQUES,**

**MONTREAL.**

**ALEX. D. MCGILLIS**

**Marchand en Gros de Provisions**

**29 Rue William, Montréal.**

Achats ferme ou consignation de Beurre, Fromage, Œufs, etc. Entrepôt frigorifique considérable.

**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.

O. M. GOULD, GÉRANT



**PARFAITE** Pour Maison, Magasin, ou Eglise.

La lampe à Gaz Auer produit et brûle son propre gaz et met à la portée des campagnes les plus reculées une lumière supérieure et plus économique que le gaz ordinaire ou l'électricité. Lumière brillante mais douce. Coûte moins que l'huile, et aussi facile à conduire Catalogue illustré gratis. Demandez-le.

**LA CIE DE LUMIERE AUER, MONTREAL**

221-13, 221-55 pt N. O. 221-56, terrain 75 x 115 supr 8625 vacant. Arthur E. Brook à The Town of Westmount; \$2587.50 [92365].

Ave Aberdeen. Lot pt N. O. 282-50, terrain 25.1 de front 11 en arrière x 184.4 \*supr 3764 vacant. John Alexander Simpson à The Town of Westmount; \$1505.60 [92366].

Ave Elgin. Lot pt N. O. 251, terrain 63.6 de front 62.10 en arrière x 112.4 d'un côté et 111.2 de l'autre vacant. Ellen J. Sniden épouse de Wm A. C. Cheesbrough à Jonathan Dwight; \$3881.53 [92412].

Ave Wood, No 336. Lots 375-102-1 pt S. E. 375-102-2, pt N. O. 375-101-2, avec maison en pierre et brique, terrain 25 x 108. La faillite Frk H. Thompson à Alice Cécile Pinder; \$7050 [92418].

Ave Elgin. Lot pt N. O. 251, terrain 127 x 125.4 d'un côté et 110 de l'autre vacant. Le Shérif de Montréal à Ellen J. Snider épouse de Wm Arthur Cheesbrough; \$1800 [92437].

Ave Elm. Lot pt 374-1-10, 11, 374-2-11, 12, avec maison en pierre et brique, terrain 22.4 x 101, Herménégilde Dufort à Joseph Gouzague Duhamel; \$7000 [92443].

*St-Henri*

Rue Ste-Elizabeth. Lot 1705-17, avec maison en bois, terrain supr 1752. Jean-Bte. Hurteau à Nap. Laurin; \$1000 [92382].

Rue Ste Elizabeth. Lots pt 3412-11, 12, 3413-3 à 8, avec maison en brique. Gaspard Deserres à The Alaska Feather & Down Co Ltd; \$25625 [92383].

Rue Palm. Lot 1704-297, avec maison en bois et brique, terrain 25 x 100. Louis Lapierre à Israel Boyer; \$1350 [92433].

Rue Ste Elizabeth. Lot 1705-58, avec maison en bois, terrain supr 1752. Lellie Mallette Vve de Rodolphe Blache à J. Bte Mallette; \$500 et les hypothèques [92458].

*De Lorimier*

Rue Rachel. Lots 1-19, 20, avec maison en bois, terrain supr 5375. Ephrem Lefebvre à Urgèle Beaucage; \$1075 [92372].

Rue Dufresne. Lots 7 65, 66, 67, terrain 72 x 69.3 d'un côté et 68.4 de l'autre, supr 4954 vacant. Damase Amédée Dufresne à Amanda Mary Daggett épouse de Jos H. Bernard; \$285 [92470].

Rue Dufresne. Lots 7-70, 71, terrain 49 x 67.8 d'un côté et 67 de l'autre, supr 3299 vacant. Damase Amédée Dufresne à Adèle Sénécal épouse de Abel Prévost; \$200 [92471].

*Maisonneuve*

Rue Notre-Dame. Lots 9 8, 9, 10, avec maison en brique, terrain 105 x 110. Fedora Carpentier épouse de Trefflé Dudevoir à Wm Richer; \$1500 [92393].

*Notre Dame de Grâces*

Ave Molson. Lot 65-7, terrain 40 x 208. Timmis, Noble & Cie faillis à Hy Timmis; \$150 [92373].

Lot 165, avec maison etc., terrain supr 30 arpents et 30 perches. Le Shérif de Montréal à Hon. Robert Mackay; \$16000 [92404].

*Sault aux Récollets*

Rue St Hubert. Lot 489-129, terrain 25 x 87, vacant. Régina Mercure à Octave Mandeville; \$92 [92390].

*St-Laurent*

Lot 454-181, terrain vacant. Pierre Milot à Adrien Lefrançois; \$450 [92357].

Lot 641-3-6 à 9, terrains vacants. The Montreal Investment & Freehold Co à Robert Williamson; \$300 [92376].

Lot 454-158, avec maison, etc. Alexandre Dorais, père, à Alexandre Dorais, fils et Jos. Sabourin; \$3500 [92378].

*Longue Pointe*

Lot pt 427, terrain vacant. Adolphe Collette à Georgiana Léonard, épouse de Trefflé Dufresne; \$400 [92386].

*Ile Bizard.*

Lot 152, avec maison, etc, terrain supr 66

arpents, 60 perches et 78 pieds. Maxime Wilson à Godfroy Wilson; [92461].

Voici les totaux des prix de ventes par quartiers :

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Est.....                  | \$7,500 00 |
| St Jacques.....           | 21,950 00  |
| St Laurent.....           | 9,100 00   |
| St Louis.....             | 6,200 00   |
| Ste Marie.....            | 15,500 00  |
| Ste-Anne.....             | 4,600 00   |
| St Antoine.....           | 3,650 00   |
| Hochelaga.....            | 83 00      |
| St Denis.....             | 1,560 00   |
| St Jean-Baptiste.....     | 7,850 00   |
| Ste Cunégonde.....        | 3,400 00   |
| St Louis Mile-End.....    | 3,125 00   |
| Westmount.....            | 26,416 63  |
| St Henri.....             | 28,475 00  |
| De Lorimier.....          | 1,560 00   |
| Maisonneuve.....          | 1,500 00   |
| Notre-Dame de Grâces..... | 16,150 00  |

\$158,619 63

Les lots à bâtir ont remporté les prix suivants:

| Rue             | Quartier           | Le pied  |
|-----------------|--------------------|----------|
| Ave Mont Royal, | St Denis,          | 30c      |
| Rue Boyer,      | do                 | 17 9/10c |
| Rue Marie Anne, | St Jean-Baptiste,  | 20c      |
| Rue St Urbain,  | St Louis-Mile End, | 21 3/4c  |
| Rue Waverley,   | do                 | 12 1/2c  |
| Rue Clark,      | do                 | 10c      |
| Rue Stayner,    | Westmount          | 40c      |
| Ave Lansdowne,  | do                 | 30c      |
| Ave Aberdeen,   | do                 | 40c      |

**PRÊTS ET OBLIGATIONS HYPOTHÉCAIRES**

Pendant la semaine terminée le 26 octobre 1901, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de \$136,770 divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs :

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Particuliers.....        | \$87,565 |
| Successions.....         | 27,500   |
| Cies de prêts.....       | 20,205   |
| Autres corporations..... | 1,500    |

\$136,770

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de :

5 p. c. pour \$1,100; \$1,500; \$2,000; \$2,500; 2 sommes de \$3,000; \$5,000; 2 sommes de \$6,000; \$7,500; \$25,000 et \$45,000.

5 1/2 p. c. pour \$557; \$1,000 et \$2,500.

Les autres prêts et obligations portent 6 pour cent d'intérêt à l'exception de \$600 à 6 1/2 p.c.; \$125, \$300, à 7 et \$100 à 8 pour cent.

MM. J. A. Gould & Co., dont on trouvera l'annonce sur une autre page ont à Kingston, Ont., une manufacture où ils ne font que les balais.

Ils possèdent l'une des plus belles fabriques de balais au Canada complètement outillée avec la machinerie la plus moderne. Ils emploient des ouvriers habiles, quelques-uns d'entre eux étant dans ce genre de fabrication depuis un quart de siècle. Bien que leur fabrique soit située dans Ontario, ils font de très grosses affaires dans les Provinces de Québec, du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Ecosse. Ils vendent directement au commerce de gros; ils désirent que les marchands qui ne pourraient avoir leurs balais de leur fournisseur leur écrivent directement.

Leur manufacture est non seulement équipée d'une façon complète pour la fabrication des balais, mais elle est entièrement éclairée à l'électricité qu'ils produisent par leurs propres moyens sur les lieux mêmes. Ce sont des industriels très progressifs. Faites un essai de leurs balais.

**PAIN POUR OISEAUX** Est le "Cottam Seed," fabriqué d'après six brevets. Marchandise de confiance; rien ne peut l'approcher comme valeur et comme popularité. Chez tous les fournisseurs de gros.

**G. VIGAUD**

545 Ave. Mont-Royal, Ville St-Louis, Qué.

Vend et achète toutes sortes de bouteilles, vieux métaux, fer, cuivre, etc.

A vendre 1,000,000 de douzaines de bouteilles de Pharmacie et Parfumerie. Prix réduits. Téléphone Bell Est 862.

**La Peptonine**

Le véritable aliment des enfants, pur, stérilisé, approuvé par les analystes officiels, recommandé par les autorités médicales.

Se détaille à 25 cts la grande boîte.

Pour les cotations, consultez les prix courants de ce journal.

F. COURSOL, Seul Propriétaire, 382 Avenue de l'Hôtel de Ville, - MONTRÉAL.

**La Viatorine**

EMULSION SUPERIEURE D'HUILE DE FOIE DE MORUE.

**GUÉRIT** Toux, Bronchite, Asthme, Rhume, Scorfula, Phtisie, Dyspepsie, Débilité Générale. 25c, 50c, \$1.00 la bouteille. En vente partout. DÉPÔT PRINCIPAL

Institution des Sourds - Muets, St-Louis du Mile End.

**COURSE POUR LES TAPIS...**

Tel est le mot qui exprime le mieux l'activité qui prévaut en ce moment dans les Tapis, Rideaux et Couvertures de plancher à chacun de nos Trois Grands Magasins de Tapis.

**THOMAS LIGGET,**

1884 rue Notre-Dame, Montréal. 2448 rue Ste-Catherine, Montréal. 175 à 179 rue Sparks, Ottawa.

**G. ELIE AMYOT**

IMPORTATEURS D'ARTICLES DE

**Modes et Hautes Fantaisies**

EUROPÉENNES ET AMÉRICAINES

Téléphone 887 En gros seulement

59, rue Dalhousie, B. V., Québec

**FOURRURES! FOURRURES!**



Importateur et exportateur en gros de fourrures brutes et préparées. Manufacturier de fourrures pour Messieurs, Dames et Enfants, telles que Pardessus, Jaquettes, Collets, Coats, Tours de Cou, etc., aussi Mitaines et Gants de Chamouis.

On paie le plus haut prix du marché sur consignment de fourrures non-préparées, Peaux, Cires d'Abelle et Racines de Ginseng.

Ouvrage de Taxidermiste de première classe, une spécialité.

HIRAM JOHNSON, 494 Rue St-Paul.

**HARDOUIN LIONAIS**

D.C.D., L.C.D.,

**CHIRURGIEN DENTISTE,**

Gradué du "Philadelphia Dental College" Licencié du Collège Dentaire de la P. de Q.

2359 RUE STE-CATHERINE MONTREAL

Tél. de Bureau: Up 2498.

Résidence, E. 879

**PROVINCE DE QUEBEC**

**Cour Supérieure.**

**ACTIONS**

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS

**Chambly Bassin**

Corp. de Chambly Bassin..... Arth. Desmarteau 600

**Longueuil**

Lamarre Victor esqual.... Luc Achim 1319

**Montréal**

Bédard Dr Pierre & L..... John Hy Chapman 112

Barker Dame A. R. et al..... S. Cross 2e cl.

Boulins Emma..... Chs A. Giles 2e cl.

Beauchamp Frs..... F. X. Bilodeau 129

Cité de Montréal..... S. Desaulniers (Dom.) 341

Cusack John A. Imperial Life Ins. Co 165

Champan Ernest.... Ferd Tremblay 364

Cité de Montréal et al. Amable Brunet 100

Charlebois Ant. Jos..... Jas. Devlin 650

Courtois Nap..... Alf. Larin (Dom.) 150

Cox John & Son..... Eusèbe Tougas 102

Can. Pac. Ry. Co..... Max St-Jean 335

do..... Jos Houle 335

do..... Médéric Roy 335

do..... Horm. Houle 335

Cherrier Anatole..... D. R. Murphy 135

Coulson Sam... Octave Painchaud esq 1999

Cité de Montréal..... G. T. White 200

do..... J. B. Goderre 500

Can. Pac. Ry. Co..... Wilfrid Fortier 199

Dunn J. Hy. M..... Nap. Deslauriers 120

Darling, héritiers de Jas..... Jas. Bell 150

Delcourt Jos. et al.... The Bell Organ Piano Co 400

Emond Armand..... Julien Lavallée (dom.) 100

Fourcreau Dame Henri..... Delle M. Use Charland 200

Graham Hugh..... Jas P. Cook 1000

Gardner Wm S..... Alex McDonald 525

Hatton Désiré..... Pilkington Bros 132

Hargest Richard..... Cath. Hammond 110

Labrecque Onésime..... Dame Annie McGarvey 2e cl.

Lavolette Isidore esqual.... Armand Hudon 129

Lamontagne J. W..... J. Z. Resther esqual 320

Lachine Rapids Hyd Land Co... Dame Mary Eliz. West et vir 182, 380

Leclair Damase..... L. A. Bernard 174

Leguerrier Malvina..... Magloire Desjardins 141

McLean James jr. Ths Stevens (dom.) 500

Mainwaring R. A..... Arth. F. Davis 136

McGrail Thos F..... Wm Patterson 1000

McDougall Edgar M. et al..... Chs Marshall 1e cl.

Montreal Quarry Co... Dame M. G. A. Trestler et al esqual 322

Méloche F. Edm. A. C. Decary esqual 1e cl.

McClanaghan John. Cité de Montréal 1e cl.

Neville Jas..... Montreal Loan & Mortgage Co 3e cl.

Phelan Patrick et al..... Eliza Vallée et vir 192

Phillips Allan Arth... Con. Life Ass. 977

Raveau René et al..... Louis Despras 844

Riopel Louis..... Nap. Lambert 2e cl.

Royal Land Co..... H. Hamilton et al 4e cl.

Solomon Harris..... Moses Genser 1006

St Louis Clovis..... Paul Perrin et al 133

Thibault Wilfrid..... Dame Adelaïde Doutre 101

Vipond T. S..... J. Mills et al 284

Ward Jas..... J. N. Greenshields 102

**Notre-Dame de Grâces**

Prudhomme J. E. et al. Merchants Bk of Canada 3e cl.

**New York**

Macy Geo. H..... Jas Rutherford 552

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| <b>Outremont</b>                               |        |
| Levesque Ls. Délima Choquette et vir           | 125    |
| <b>Ottawa</b>                                  |        |
| Malo Rosina et vir. Eugénie Malo et vir        | 1e cl. |
| <b>Pointe Claire</b>                           |        |
| David De Mélina et vir. Louis Trudel           | 154    |
| <b>Pointe aux Trembles</b>                     |        |
| Cornell Wm Alb. es qual. Alb. C. Shippel       | 2170   |
| <b>Rigaud</b>                                  |        |
| Lefebvre Isaie. Bridget Bourget                | 199    |
| <b>Ste Agathe des Monts</b>                    |        |
| St Aubin Jules. Dame C. Holwell                | 100    |
| <b>St Antoine</b>                              |        |
| Archambault Ant. M. & J. B. O. P. A. de Gaspé  | 606    |
| <b>St Edouard</b>                              |        |
| Brosseau Dame Zoé alias Rose A. Moïse Brosseau | 265    |
| Brosseau Dame Agnes et vir do                  | 265    |
| <b>St Henri</b>                                |        |
| Cité de St Henri. Dame C. Burroughs            | 500    |
| <b>St Laurent</b>                              |        |
| Cousineau Gervais. F. Sauvé dit Laplante       | 200    |
| <b>St-Louis—Mile End</b>                       |        |
| Beauregard E. F. X. St Charles                 | 148    |
| <b>Westmount</b>                               |        |
| Hurtubise F. et al. Merchants Bank of Canada   | 3e cl. |
| Wood John. Thos McLean                         | 528    |

**Cour Supérieure**

**JUGEMENTS RENDUS**

|                                                  |             |           |
|--------------------------------------------------|-------------|-----------|
| DÉFENDEURS.                                      | DEMANDEURS. | MONTANTS. |
| <b>Chicoutimi</b>                                |             |           |
| Dufour F1s. et al. W. C. Finlay et al            |             | 190       |
| <b>Farnham</b>                                   |             |           |
| Boisvert Chs. Rév. A.C. Larose esqual            |             | 289       |
| <b>Maisonneuve</b>                               |             |           |
| Carpentier Dame E. et vir. Dame L. Laurin et vir |             | 100       |
| Ville de Maisonneuve. Banque Provinciale         |             | 26539     |
| Moussette Jos. Jos. Arth. Duval                  |             | 87        |
| <b>Magog</b>                                     |             |           |
| Renaud Chs. P. P. Mailloux                       |             | 168       |
| <b>Montreal</b>                                  |             |           |
| Bernier Dame Jos. Dame C. Généreux               |             | 100       |
| Brosnan A. et al. Wilf. Archambault              |             | 400       |
| Bégin Jos. F. X. St-Charles                      |             | 108       |
| Cité de Montréal et al. Dame Lucie Rouillard     |             | 200       |
| Corp. of German Polish Jews. Joshua D. Hoffman   |             | 300       |
| Condon Jos. Pacifique Aumond                     |             | 175       |
| Contant Alida et al. Ths R. Ridgeway             |             | 109       |
| Crathern Fred A. Fred W. Fairman                 |             | 150       |
| Deneault Jos et Jos A. Marcel Robert             |             | 100       |
| Dinelle Didace. Montreal Loan and M. Co          |             | 761       |
| Grothé Avila & C. Ls Parent                      |             | 263       |
| Giffin S. David Goldberg                         |             | 119       |
| Hurtubise A. L. F. J. Bisailion                  |             | 109       |
| Lancot P. Z. S. Dame A. Montambault              |             | 272       |
| Lancaster J. E. H. W. Garth et al                |             | 125       |
| Mercier Nap. Urgel Pauzé et al                   |             | 745       |
| Millan Andrew A. Andrew Muir                     |             | 152       |
| Prieur E. B. Herc. Dubois                        |             | 120       |
| Provost Adélar. Jos Marcoux                      |             | 150       |
| Rosen Jacob. Singer Mfg Co                       |             | 123       |
| Trihey F. F. et al. E. A. Bertrand               |             | 155       |
| <b>Oxford, N. E.</b>                             |             |           |
| Freedman Harris. Moses L. Morris                 |             | 375       |

**V. L ACOMBE, Architecte,**  
395 rue LaGauchetière.

---

**L. R. MONTBRIAND,**  
Architecte et Mesureur,  
No 230 rue St-André,  
Montréal.

---

**J. EMILE VANIER,**  
Ingénieur Civil et Architecte.  
Ancien élève de l'Ecole Polytechnique. Constructions Civiles et Religieuses, Aqueux, Egouts, Pavages. -- 20 années de pratique.  
107 rue St-Jacques, Montréal

**HORMISDAS CONTANT, Entrepreneur PIA-**  
trier, 290 rue Beaudry. Phone Bell E. 1177.

**E. DOUVILLE, Plombier**  
137B rue St-Urbain, Montréal.

---

**L. GIRARD & CIE, Plombiers, Couvreur,**  
Ferblantiers. Spécialité: Corniche en tôle galvanisée. 695 rue St-Denis. Tel. Marchands 1910. Tel. Bell, Est 1017.

**O. M. L AVOIE,**  
Peintre-Décorateur,  
Peintre d'enseignes  
et de Maisons. -- --  
Tapissier et Blanchisseur,  
No 482 rue St-Hubert,  
Telephone East 1412. Montréal.

**P**OUR cueillir les fruits, vous avez besoin d'une de nos **ECHELLES A EXTENSION**. Elle vous économisera des minots de pommes en plus. Très légère et solide. Escompte libéral au commerce. **Demandez notre nouveau catalogue.**  
The Waggoner Ladder Co., Limited,  
**LONDON, ONT.**

Tel. 1 ell up 971  
**The Canada Electric Co.**  
**L. ROUSSEAU, Gérant. 2503 Ste-Catherine**  
Installation de lumière électrique et d'horloges de contrôle électrique, téléphones pour entrepôts, cloches électriques, etc. Seuls agents pour la **STANDARD ELECTRIC TIME CO. de Waterbury, Conn.**

**PRODUITS DE LA ONEIDA COMMUNITY**  
**LICOUS, CHAINES A VACHES, Mains-de-Guide (Snaps), etc., etc.**  
Toutes les grandeurs, tous les genres. Peuvent être obtenus de tous les Jobbers du Canada.  
**Fabrique: - NIAGARA FALLS, Ont.**

**Ontario Silver Co., Limited**  
**NIAGARA FALLS, Canada.**  
Manufacturiers de **Cuillers, Fourchettes, Coutellerie et Articles en plaqué.**  
Demandez notre catalogue et nos cotations.

**Machinerie à faire les Chemins**  
Machines à dresser les routes "Champion," Broyeurs de pierres, Rouleaux compresseurs, Balayuses de rues, Etenduses de macadam, Charrues à terrassements, Raclours niveleurs à roues.  
**The Good Roads Machinery Co., Limited.**  
John Challén, gérant, **HAMILTON, Ont.**

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| <b>St George de Beauce</b>                        |       |
| Boivin Narc. Alfred Berthé                        | 137   |
| <b>St Henri</b>                                   |       |
| Moseley Shoe Leather Co. Cité de St Henri         | 21000 |
| <b>St-Louis—Mile End</b>                          |       |
| Montreal Park & Island Ry Co. Jas Armstrong et al | 1161  |
| Laferrière Dame M. G. D. Succ. Jos Masson         | 8160  |
| <b>St Paul l'Ermite</b>                           |       |
| Bonenfant Honoré. Jos Deschamps                   | 1999  |
| <b>Trois-Rivières</b>                             |       |
| Cohen Benj. Samuel W. Jacobs                      | 255   |
| <b>Westmount</b>                                  |       |
| Howlev Dame Eliz. et al. Damase Chartrand         | 750   |
| Kenwood Wm H. et al. Emile Martineau              | 117   |

**Cour de Circuit**

**JUGEMENTS RENDUS**

|                                           |            |           |
|-------------------------------------------|------------|-----------|
| DÉFENDEURS.                               | DEMANDEUR. | MONTANTS. |
| <b>Dorval</b>                             |            |           |
| Claude A. J. H. Descary                   |            | 12        |
| <b>Grand'Mère</b>                         |            |           |
| Gélinas Denis. J. F. Trottier & Cie       |            | 5         |
| <b>L'Annonciation</b>                     |            |           |
| Forget Henri. Dame B. Schlossberg         |            | 25        |
| <b>La Baie</b>                            |            |           |
| Lemire J. D. Horace. L. Dussault          |            | 9         |
| <b>Lac des Piles</b>                      |            |           |
| Martin Pierre. J. F. Trottier & Cie       |            | 15        |
| <b>Lachine</b>                            |            |           |
| McGee H. D. Madden                        |            | 77        |
| <b>Longueuil</b>                          |            |           |
| St Pierre Emery. S. Letourneau            |            | 19        |
| <b>Maisonneuve</b>                        |            |           |
| Demers E. V. B. Leclair et al             |            | 19        |
| Taylor John C. Ths Robertson & Co         |            | 58        |
| <b>Montreal</b>                           |            |           |
| Allan, héritiers de Chs. J. Alf. Beaubien |            | 24        |
| Benoit J. A. H. Rivet                     |            | 24        |
| Benoit P. A. Archambault                  |            | 40        |
| Bargh Dame E. The J. S. Prince Co         |            | 61        |
| Bannon P. G. Hayes                        |            | 13        |
| Beaudry Delle Marg. Alph. Berthy          |            | 39        |
| Bréan W. J. L. Barette                    |            | 32        |
| Bisailion C. J. Dugal                     |            | 36        |
| Barbeau H. J. Barbeau                     |            | 41        |
| Béland W. Jos. Espérance                  |            | 10        |
| Carroll P. et al. H. St Mars              |            | 53        |
| Chauvin Louis. F. X. Beauregard           |            | 10        |
| Cadieux F. W. Labrecque                   |            | 18        |
| Cuvillier Geo. S. H. Hamilton et al       |            | 39        |
| Craig Ulric. Dane L. Bousquet et vir      |            | 8         |
| Carrière Dame R. The J. S. Prince Co      |            | 25        |
| Couture Dame R. do                        |            | 25        |
| Chasténais J. M. Malleck                  |            | 15        |
| Chase E. V. Vaillancourt                  |            | 7         |
| Cloran Arth. Delle J. Cunin               |            | 13        |
| Clancey Jos. Alex. Coullée                |            | 27        |
| Demers Benj. The Singer Mfg Co            |            | 35        |
| Davis D. A. S. E. W. Adams                |            | 30        |
| Dubuque Frs. F. Yaple                     |            | 8         |
| Demers Benj. A. St Amour                  |            | 7         |
| Dubois A. L. Brouillet                    |            | 5         |
| Duggan John. J. Larkin                    |            | 5         |
| Gagnon N. Dame M. I. Hénault              |            | 10        |
| Giltman T. J. Dunn                        |            | 33        |
| Gervais Philippe. Jos Denis jr            |            | 10        |
| Gauthier Jos. Alf. Richard                |            | 12        |
| Guerin O. O. Brunet                       |            | 16        |
| Hamel A. J. E. Fortier                    |            | 9         |
| Hurteau D. A. W. E. Blumhart              |            | 20        |
| Herron R. O. Sauvé                        |            | 12        |
| Jodoin E. A. J. A. Denault                |            | 10        |
| Jodoin Ernest. J. L. Turgeon              |            | 48        |
| Laurendeau A. D. Lacombe                  |            | 43        |
| Lafrenière Dame A. J. Desjardins          |            | 27        |
| Lavoie P. F. R. Beaulieu                  |            | 5         |
| Lapierre A. J.-B. Clément                 |            | 38        |
| Lemoine F. et al. Dame J. Duchesneau      |            | 10        |

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Lefebvre H. .... P. P. Mailloux et al    | 6  |
| esqual                                   | 6  |
| Lachapelle J.-B. .... N. Massé           | 5  |
| Lafortune Uhs. .... F. Robert et al      | 19 |
| Lemieux A. .... City Ice Co              | 5  |
| Masson Dom. .... Dame C. Sauvé           | 33 |
| Major R. .... J. Gauthier                | 19 |
| McDonald W. .... W. Meikle               | 37 |
| Murray Dame L. The J. S. Prince Co       | 12 |
| Marion S. .... Dame Z. Prudhomme         | 58 |
| Major R. .... Dame E. Rice               | 18 |
| Morse A. .... M. Haram et al             | 28 |
| McLean D. .... W. Currie                 | 12 |
| Mercier J. A. .... City Ice Co           | 8  |
| Niquet L. .... P. Blanchard              | 20 |
| Neveu O. .... A. Biennu                  | 5  |
| Ouellette L. .... J. E. Fortier          | 12 |
| O'Neil T. .... Maisonneuve et al         | 15 |
| O'Brien J. .... L. Parent                | 37 |
| Price Jas. .... W. E. Blumhart           | 11 |
| Pichette N. .... G. Vandelaer            | 25 |
| Payette Stanislas. .... J. M. Marcotte   | 15 |
| Quenneville M. .... J. M. Marcotte et al | 13 |
| Queva A. .... J. B. T. Dallé             | 7  |
| Renaud E. .... The J. S. Prince Co       | 27 |
| Rose M. .... R. Martel                   | 15 |
| St Amour J. .... M. A. Bernard           | 10 |
| Sheiding Dame A. .... E. J. Ritson       | 21 |
| Shearer Andrew. .... Etienne Valade      | 22 |
| Stampe R. .... E. Siviars                | 13 |
| Smith J. .... H. Lennon                  | 11 |
| Small Alfred. .... Geo. H. Harrower      | 28 |
| Taylor F. .... Dame J. Lanktree          | 88 |
| Valois Jos. .... P. E. Lizotte           | 28 |
| Vézina V. .... J. Gariépy                | 10 |
| Viger Ant. .... L. Larose                | 13 |
| Williams Dame M. J. .... A. Petelle      | 8  |
| Young Jas. .... The J. S. Prince Co      | 19 |
| <b>Québec</b>                            |    |
| Laurent A. P. .... F. D. Shallow         | 20 |
| <b>Richmond</b>                          |    |
| Duplessis F. X. .... D. R. Murphy        | 25 |
| <b>Shawinigan Falls</b>                  |    |
| Deschêne Thos. .... Dupont & Frère       | 14 |
| Drew George. .... M. Vincent             | 5  |
| Leblanc James. .... G. Méthot            | 50 |
| <b>Ste Anne de Bellevue</b>              |    |
| Païement W. .... Alph. Montpetit         | 11 |
| <b>Ste Cunégonde</b>                     |    |
| Sauvé J. .... J. Poirier                 | 36 |
| Bernier N. .... J. S. Prince Co          | 30 |
| Lapierre R. .... J. M. Poupart           | 22 |
| Giroux O. .... H. W. Prendergast         | 6  |
| Desjardins J. .... J. C. Leclair         | 38 |
| Finnie W. .... C. Dumontel               | 24 |
| <b>St Henri</b>                          |    |
| Dockun Dame M. .... H. J. Elliott        | 10 |
| Lafrance Arthur. The J. S. Prince Co     | 14 |
| St Denis Jos. .... H. W. Prendergast     | 25 |
| <b>St Hyacinthe</b>                      |    |
| Goyette Ant. .... Mde A. Chagnon         | 8  |
| Wingender Paul. .... J. F. Poirier       | 9  |
| Brodeur Jos. .... Gault Bros Co          | 85 |
| <b>St Laurent</b>                        |    |
| Dubois H. et al. .... J. Gauthier        | 78 |
| <b>St Louis—Mile End</b>                 |    |
| Desautels Gust. .... G. Landerman        | 23 |
| Giroux P. .... J. C. Leclair             | 10 |
| Boucher D. .... A. Dorion                | 13 |
| <b>Ste Madeleine</b>                     |    |
| Poirier Alph. .... M. Gauthier           | 35 |
| <b>St Paul</b>                           |    |
| Bansch W., jr. .... P. Phaneuf           | 18 |
| <b>St Stanislas</b>                      |    |
| Dontigny Ant. .... J. F. Trothier & Cie  | 7  |
| <b>St Tite</b>                           |    |
| Beaulieu Alexis. .... P. A. Gouin        | 30 |
| <b>Trois-Rivières</b>                    |    |
| Crête Phil. .... F. Lamy                 | 28 |
| Godin Jos. E. .... P. V. Ayotte          | 18 |
| <b>Verchères</b>                         |    |
| Lamontagne A. .... H. Paquet             | 30 |
| <b>Westmount</b>                         |    |
| Murray J. J. .... A. L. McLaurin et al   | 79 |

**FERRONNERIES. HUILE,  
PEINTURES. CHARBON,  
ETC., ETC.**

*E. Levanagh*  
COR. NOTRE-DAME & SAINTE-URSULE

Manufacturiers et Importateurs  
Montréal.

**FAUCHER & Fils**

Importateurs et Marchands-Ferronniers

**Bois et Garnitures de Voitures**

Fournitures pour Carrossiers et Forge-  
rons, telles que Fer en barres, Acier,  
Charbon de forge, Peintures,  
Vernis, etc.

**Nos. 796 à 802, Rue Craig,**

**MONTREAL.**

Téléphone Main 576

**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

Tel. Bell Main 3951 Tel. Marchands 1381

**T. PREFONTAINE & CIE**

LIMITÉ

**Bois de Sciage et de Charpente**

GROS ET DETAIL

Bureau: coin des rues NAPOLEON ET TRACY

STE-CUNEGONDE

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

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

**La Lampe à Gaz**  
"Auer"

Produit le Gaz  
qu'elle brûle.

Donne une lumière douce égale  
à celle de 100 chandelles. Re-  
pose les yeux. La meilleure  
pour lire ou coudre. Coute  
moins que l'huile. Facile  
à conduire, juste ce qu'il  
faut pour votre maison,  
magasin, ou église. Votre  
argent remboursé si la  
lampe ne remplit pas votre  
attente. Catalogue gratis  
demandez-le.

LA CIE DE LUMIERE AUER,  
MONTREAL.



Contrats donnés

Chez Jos A. Godin, architecte, Place  
d'Armes No 5, un aile à l'asile Saint-Benoit  
Joseph, Longue-Pointe, à 4 étages for-  
mant aile. Maçonnerie, Latreille & Frère;  
charpente et menuiserie, D. Houle; couver-  
ture, Pelletier & Daniel; plombage et chauf-  
fage, à donner; brique, Jos Daniel; enduits,  
à donner; ouvrage en fer, Phoenix Bridge  
Co. Propriétaires, Les Frères de la Charité.

NOTES

M. L. R. Montbriand, architecte prépare les  
plans et devis pour une maison formant 3 lo-  
gements, en pierre et brique, que M. E. Beau-  
champ fera ériger rue Sydenham.

M. L. R. Montbriand, architecte prépare les  
plans et devis pour 4 côtés de maison formant  
12 logements que M. J. D. Raby fera ériger  
rue Rachel.

M. L. R. Montbriand, architecte a accordé  
à M. Philias Lecompte le contrat général pour  
la construction d'un cottage au montant de  
\$10,000, que M. Léandre Ouimet, échevin fera  
ériger sur l'avenue Esplanade.

M. W. E. Doran, architecte a accordé à M.  
Jos Lamarche les contrats pour la couver-  
ture et le plombage de l'abattoir de la Laing  
Packing & Provision Co, en voie de cons-  
truction à la Pointe St Charles.

M. Pierre Desforges demandera sous peu  
des soumissions pour les fixtures et décora-  
tions en bois à faire à sa maison en construc-  
tion sur l'avenue Laval.

Permis de construire à Montréal

Rue Shannon, No 72; 2 maisons formant  
4 logements 40 x 36, à 3 étages, en brique  
couverture en ardoise; coût probable, \$4600.  
Propriétaire, Thos. Kinsella; entrepreneurs,  
R. E. Edwards & Son [935, 936],

Rue Gilford, près de la rue St André, une  
maison formant un logement 24 x 35, à 3  
étages, en bois et brique, couverture en  
ciment et gravois; coût probable, \$1900.  
Propriétaire, Ferdinand Pepin (937).

Rue Ste Catherine, près de la rue St Domi-  
nique, une maison formant un magasin 23 x  
25, en pierre et brique; coût probable, \$1800.  
Propriétaire, J. M. Grothé; entrepreneur,  
T. A. Grothé (938).

Coin des rues de la Montagne et Rolland,  
une bâtisse formant un entrepôt pour fruit,  
50 x 220, à 2 étages, en brique pressée; cou-  
verture en goudron et gravois; coût probable  
\$21,000. Propriétaire, The Grand Trunk Ry  
Co; architecte, A. Findley (939).

Rue St Vincent, No 31, un hangar 30 x 30,  
en bois et tôle, couverture en gravois; coût  
probable \$500. Propriétaire, A. Carmel (940).

Rue Pontiac, No 98, modifications à une  
maison; coût probable \$500. Propriétaire, S.  
D. Vallières (941).

Rue Wolfe, No 171, modifications à une  
maison; coût \$600. Propriétaire, Jos. P. St-  
Pierre (942).

La Canada Hardware Co. Ltd met en vente  
un lot de 17,000 livres d'acier à pince. Bien  
que cette marchandise soit mise en vente à  
des prix très réduits, elle soutiendra n'im-  
porte quelle comparaison.



Du 5 au 12 novembre 1901.

*District de Montréal*

A. Racine & Cie vs Ed. Gohier.

St. Laurent—Les lots 465-320, 321, 412, 306, 313, 454-192, 53, 55, 56, 465-314, 315, 316, et la moitié indivise des lots 415-405 à 408, 458 à 461, 372, 388, 486 à 489, 500 à 502, 347 à 350, 353 à 358, 363, 370, 466-38 à 41, 113, 114, 174 à 182, 226, 227, 465-225, 330, 332, 334 et de 32 autres lots.

Vente le 7 novembre, à 10 h. a. m., au bureau du shérif à Montréal.

*In re* Chs. C. Corneille, failli.

Montréal—Les parties des lots 461-3 à 7 du quartier St. Antoine, situés sur l'avenue Wrexham, avec 5 cottages.

Vente le 7 novembre, à 3 h. p. m., au bureau du shérif à Montréal.

The Montreal Loan & Co vs Dame Geo. W. Parent.

Longueuil — Les lots 159-1, 158-49 et 50, avec bâtisses.

Vente le 7 novembre, à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

The Birkbeck Investment Security & Savings Co vs Julien Legault dit Deslauriers.

Lachine—Le lot 503 situé rue Ste Aurélie, avec bâtisses.

Vente le 6 novembre à 2 h. p. m. au bureau du shérif.

*Nap.* Rochon vs Joseph Fortin.

Villeray—Le lot 489-51 situé rue St Hubert.

Vente le 6 novembre à 10 h. a. m. au bureau du shérif.

Samuel Ths Willett vs Dame Vve Etienne Leblond.

Chambly—Les parties des lots 42 et 3 avec bâtisses.

Vente le 7 novembre, à 11 h. a. m. à la porte de l'église paroissiale.

Dame Vve Frs Arnaud vs Frs Roy.

Rivière des Prairies—Les lots 83, 90 et 94, avec bâtisses.

Vente le 6 novembre, à 11 h. a. m., au bureau du shérif.

*District d'Arthabaska*

Alex Senez et al vs Stanislas Allard.

St Valère de Bulstrode—Le lot 461 situé au 9<sup>e</sup> rang.

Vente le 6 novembre à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

*District de Bedford*

Chs A. Nutting vs Erwin C. Joyal.

Shefford Ouest—La partie du lot 874 avec bâtisses.

Vente le 9 novembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

*District de Chicoutimi*

Agésilas Lepage vs Joseph Harvey

St Fulgence de l'Anse au Foin—Le lot 50 avec bâtisses et un moulin à scie situé sur la grève.

Vente le 6 novembre, à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

Olivier Ed. Beaudry et al vs George Potvin.

St Gédéon—La partie du lot 11A, avec bâtisses.

Vente le 8 novembre, à 11 h. a. m. à la porte de l'église paroissiale.

Jos Cauchon vs Les mineurs de Jules Dufour.

St Gédéon—Le lot 20A.

Vente le 8 novembre, à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

*District de Kamouraska*

Alexis M. Richer et uxur vs Jules Bruno Michaud.

St Louis de Kamouraska—La moitié indivise des lots 302, 306, pt 314, 315 à 319 avec bâtisses.

Vente le 6 novembre, à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

Fortunat Gaudreau vs Dame Marie J. Têtu et vir.

Trois-Pistoles—Le lot 50, avec bâtisses.

Vente le 5 novembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

*District d'Ottawa*

The A. Harris Son & Co vs Léon Lafrenière.

Hull—Cette bâtisse étant le No 269 rue Inkerman, érigée sur le lot 317.

Vente le 5 novembre à 10 h. a. m. au bureau du shérif.

**Graisse de voitures  
"Four Brothers"**

MM. J. A. Landry & Cie manufacturiers, 238 rue Saint-Paul, Montréal sont les représentants, pour le Canada, de la manufacture Hisgen Brothers fabricants de la célèbre graisse de voiture "Four Brothers." Cette graisse spéciale convient pour les voitures lourdes et légères. Elle donne de meilleurs résultats que l'huile de castor. C'est un produit des plus recommandables.

**"Le Petit Jardin Illustré"**

PARAISANT CHAQUE SEMAINE

Le numéro: 10 centimes; abonnements: France, un an: 5 fr.; six mois: 3 fr.; étranger, un an: 7 fr.; six mois: 4 fr. Bureaux: 84 bis, rue de Grenelle, Paris. Abonnement d'essai de 3 mois: 1 fr. Envoi franco de numéros spécimens et du catalogue général de la librairie.

Lire dans "Le Petit Jardin Illustré" (No 413 du 5 octobre):—

*L'Appartement.*—La conservation et la durée des fleurs coupées, Albert Maumené.

*Chronique.*—Un frigorifique municipal.—Le Congrès pomologique de Bourg.—Concours d'entomologie appliquée.—Le prix d'un bélier.—Enseignement agricole. Les vins français en Russie.—Exposition d'automne.

*Le jardin d'agrément.*—Le Lis isabelle, S. Mottet.—Contre les fourmis.

*La Serre.*—Culture des Cyclamens de Perse à grande fleurs, A. Dupont, fils.

*Le Potager.*—Romaines en culture forcée, Henri Thuillier, fils.—Le Fraisier, Louis Térasse.

*Viticulture.*—Les porte-greffes à planter, Charles Decraux.—Ce qu'on peut faire avec le raisin, J. Dujardin.

*Orchidées.*—Les Orchidées au Congrès de 1901.

*Apiculture.*—La vie des abeilles.—Journal d'un jeune apiculteur.

*Variétés.*—L'exportation des produits alimentaires.

*La pêche.*—Pêche à la ligne en mer, Albert Larbalétrier.

*Les Colis Agricoles.*—La Chasse.—Contre le braconnage.—Dressage du chien en six leçons.

*Conseils et recettes.*—Colle pour le verre.—Remède contre la transpiration faciale.—Travail du fer forgé.

*Correspondance.*—Nos primes.

*Le plat du dimanche.*—Pommes de terre soufflées.

*Roman-feuilleton.*—Un Roman de Province, M. Poidevin.

**Retour de M. P. C. Larkin**

M. P. C. Larkin, de la Cie de Thé Salada de fameuse renommée, est de retour d'un voyage de trois mois en Europe, plein de projets. Sa conversation est toujours intéressante, ainsi, pendant son séjour à Londres, il fut invité à rencontrer les membres de l'association des Planteurs de thé des Indes et de l'association des Planteurs de thé de Ceylan pour leur parler des perspectives du thé de Ceylan aux Etats Unis et au Canada. L'assemblée était nombreuse et intéressée. Après avoir donné une idée des progrès de la consommation du thé noir de Ceylan et des Indes aux Etats-Unis, et au Canada, M. Larkin aborde le sujet des thés verts de Ceylan. Il n'y a que deux ans que Ceylan et les Indes fabriquent des thés verts; mais leur qualité les rend aussi agréables aux buveurs de thé vert, que les thés noirs de Ceylan l'ont été aux amateurs de thés noirs de Chine. Et M. Larkin ajouta que les thés verts de Ceylan détrôneraient ceux de Chine et du Japon bien plus vite que les noirs avaient déplacé les thés noirs de ces pays; que la supériorité des thés verts de Ceylan est due à leur absence de coloration, alors que les thés du Japon n'en sont pas exempts. Bien qu'ils possèdent le même arôme que les thés du Japon, ceux de Ceylan sont plus fins et plus hygiéniques. Si les associations voient le joint pour annoncer en grand, et par la publicité arriver à décider le public à goûter le thé de Ceylan, M. Larkin pense que l'Amérique arrivera rapidement à consommer cent millions de livres de thé de Ceylan par année.

La maison A. Robitaille & Cie, 354 et 356 rue St Paul, Montréal a sur une autre page une annonce sur laquelle ils attirent l'attention du commerce.

Ces marchands d'épicerie en gros ont quelques lignes de marchandises qu'ils offrent à des conditions excessivement avantageuses; comme la quantité est forcément limitée pour quelques-uns des articles, il faut se hâter pour pouvoir profiter des prix très bas.

**Nous prions nos lecteurs qui demandent des catalogues aux maisons annonçant dans ce journal, de vouloir bien mentionner chaque fois le nom du PRIX-COURANT. C'est une petite faveur que nous leur demandons: elle ne leur coûtera qu'un peu de bonne volonté et nous rendra service à nous, en faisant valoir auprès de nos clients la valeur de la publicité du PRIX-COURANT.**

**LA DIRECTION.**

**A VIS DE FAILLITE**

Dans l'affaire de

**ERNEST LANDRY,**

Boucher, du Marché St-Jean-Baptiste, Montréal, Failli

Les soussignés vendront à l'encan public, aux salles d'encan de Marcotte frères, No 60 rue Saint-Jacques, en la cité de Montréal,

**Mercrdis, le 6 Novembre 1901, à 11 heures a. m.**

l'actif cédé, savoir:

Cheval, charrette, harnais et ustensiles de l'échoppe de boucher. .... \$308 05  
Dettes de livres par liste, seront vendues séparément. .... 365 59

**\$673 64**

Le tout sera vendu pour argent comptant, liste des dettes de livres en vue à nos bureaux.

Pour autres informations, s'adresser à

**BILODEAU ET CHALIFOUR,**

Cessionnaires, 15 rue St-Jacques, Montréal.

**MARCOTTE FRERES, Encanteurs.**

# Pagination de nos Annonces

|                                             |                |                                            |               |                                            |          |
|---------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------|----------|
| Allison Coupon Co.....                      | 801            | Farmers' Co-Operative Packing Co. Ltd..... | 699           | Menier.....                                | 783      |
| American Chile Co.....                      | 733            | Faucher & Fils.....                        | 824           | Morrison Brass Mfg. Co Ltd.....            | 813      |
| American Tobacco Co.....                    | 791            | F. W. Fearman.....                         | 719           | Moulin Ocean.....                          | 810      |
| Geo. E. Amyot.....                          | 822            | Federal Life Ass. Co.....                  | 789           |                                            |          |
| Auer Light Co.....                          | 757            |                                            |               |                                            |          |
|                                             |                | E. W. Gillett.....                         | 695           | National Assurance Co. of Ireland.....     | 789      |
| Banque d'Hochelega.....                     | 791            | Ludger Gravel.....                         | 705           | National Life Ass. Co.....                 | 789      |
| Banque Nationale.....                       | 791            | Guelph Carriage Top & Hardware Co.....     | 715           | Natural Food Co.....                       | 809      |
| Banque de Montréal.....                     | 791            | Geo. D. Gop-ill.....                       | 784           | Nicholson & Brock.....                     | 820      |
| Banque de St-Hyacinthe.....                 | 791            | Goold, Shapely & Meit Co. Ltd.....         | 776           |                                            |          |
| Banque Molson.....                          | 791            | Gagnon & Caron.....                        | 819           | Ontario Grape Growing & Wiwe Mfg Co. Ltd.. | 701      |
| N. F. Bedard & Cie.....                     | 758            | Garand, Terroux & Cie.....                 | 791           | Ozo Co. Ltd.....                           | 727      |
| Belleville Canning Co.....                  | 787            | Gould Cold Storage Co.....                 | 821           | Ontario Wheel Co. Ltd.....                 | 731      |
| Belleville Pottery Co.....                  | 757            | L. Girard & Cie.....                       | 823           | Ontario Silver Co.....                     | 823      |
| J. S. Bennett.....                          | 817            | Geo. Gonthier.....                         | 819           | Oneida Community Co.....                   | 823      |
| Berlin Brush Co.....                        | 731            | J. A. E. Gauvin.....                       | 768           | Oshawa Canning Co.....                     | 784      |
| Berlin Furniture Co.....                    | 715            | Good Roads Machine Co.....                 | 823           |                                            |          |
| John Bertram & Sons.....                    | 785            | J. A. Gould.....                           | 776           |                                            |          |
| Blodeau & Chalifour.....                    | 819            |                                            |               | Preston Furniture Co. Ltd.....             | 719      |
| Blue Ribbon Tea Co.....                     | 781            | Hamilton Whip Co.....                      | 701           | J. Arthur Paquet.....                      | 758      |
| Boeckh Bros. & Co.....                      | 780            | R. Herron & Co.....                        | 739           | Provident Savings Life Ass. Soc.....       | 789      |
| Boivin, Wilson & Cie.....                   | 745            | L. H. Hebert.....                          | 749           | T. Prefontaine & Cie.....                  | 824      |
| Bovril Co., Ltd.....                        | 771            | Hudon, Hébert & Cie.....                   | 793           | A. Prudhomme & Frère.....                  | 797      |
| Bradstreet Co.....                          | 747            | Hudon & Orsali.....                        | 795           |                                            |          |
| Brantford Packing Co., Ltd.....             | 713            | B. Houde & Cie.....                        | 8 3           | Quebec Steamship Co. Ltd.....              | 757      |
| British America Ass. Co.....                | 789            | J. W. Hill.....                            | 768           |                                            |          |
| Brodie & Harvie.....                        | 758            | Hamilton Facing Mills Co. Ltd.....         | 787           | A. Robitaille & Cie.....                   | 797      |
| M. A. Brodeur & Cie.....                    | 781            | J. Hirsch, Sons & Co.....                  | 776           | Royal Benefit Association.....             | 751      |
| Burrows, Stewart & Milne Co., Ltd.....      | 703            |                                            |               | A. Racine & Cie.....                       | 757      |
| Jos. Bacon.....                             | 819            | Imperial Maple Syrup Co. Ltd.....          | 754, 763      | J. B. Renaud & Cie.....                    | 758      |
|                                             |                | Imperial Varnish & Color Co. Ltd.....      | 805           | J. B. Rolland & Fils.....                  | 768      |
|                                             |                |                                            |               | Rock City Tobacco Co.....                  | 811      |
| Canada Electric Co.....                     | 823            | H. Johnson.....                            | 822           | R. Ralston & Co.....                       | 787      |
| Canada Furniture Manufacturers, Ltd.....    | 679            | Emile Joseph.....                          | 819           | Cha. E. Roy.....                           | 768      |
| Canada Hardware Co.....                     | 759, 760       |                                            |               | Raby & Motard.....                         | 768      |
| Canada Paper Co.....                        | 691            | H. W. Karch.....                           | 787           |                                            |          |
| Canada Preserving Co.....                   | 723            | Warden, King & Son.....                    | 769           | Stauntons Ltd.....                         | 815      |
| Canada Sugar Ref. Co. Ltd.....              | 758            |                                            |               | Wm Renaud.....                             | 819      |
| Can. Office & School Furniture Co. Ltd..... | 764            | Laporte, Martin & Cie.....                 | 734, 735, 818 | Silver Dust Mfg Co.....                    | 713      |
| Cardigan Overshoe Co. Ltd.....              | 713            | J. O. Labrecque & Cie.....                 | 737           | St. Lawrence Sugar Ref. Co. Ltd.....       | 755      |
| Ernest Caron.....                           | 813            | Lewis Bros. & Co.....                      | 743           | C. R. Somerville.....                      | 767      |
| Crossen Car Mfg Co. Ltd.....                | 721            | Geo. Lightbound.....                       | 747           | A. G. Spalding & Bros.....                 | 786      |
| Consumers Cordage Co. Ltd.....              | 747 2e couvert | J. B. Larue & Fils.....                    | 757           | R. Wi-son-Smith.....                       | 768      |
| L. Chaput, Fils & Cie.....                  | 750, 751       | Langlois & Paradis.....                    | 758           | St. Arnaud & Clément.....                  | 817      |
| Wm. Clark.....                              | 758 1e couvert | C. Lacaille & Cie.....                     | 758           | L. J. A. Surveyer.....                     | 764      |
| Canadian Specialty Co.....                  | 768            | T. A. Lytle & Co.....                      | 777           | Salada Tea Co.....                         | 775      |
| Edw. Cavanagh & Co.....                     | 821            | Letourneux, Fils & Cie, Lim.....           | 764           | Shuttleworth & Harris.....                 | 776      |
| The Cowan Co. Ltd.....                      | 768            | J. A. Landry & Cie.....                    | 799           | J. Craddock Simpson Co.....                | 821      |
| Jos. Côté.....                              | 768            | Laurence & Robitaille.....                 | 824           |                                            |          |
| H. Contant.....                             | 823            | Leduc & Daoust.....                        | 781           | J. N. Tellman & Sons.....                  | 701      |
| B. Cottam & Co.....                         | 822            | Dr H. Lionais.....                         | 822           | A. P. Tippet & Co.....                     | 741, 777 |
| F. M. A. Charest.....                       | 822            | London & Lancashire Life Ins. Co.....      | 789           | Naz. Turcotte & Cie.....                   | 758      |
| Clatworthy & Co.....                        | 805            | Lake of the Woods Milling Co. Ltd.....     | 781           | Walter Thomson.....                        | 758      |
| Cie Franco-Canadienne.....                  | 774            | V. Lacombe.....                            | 823           | J. & J. Taylor.....                        | 764      |
| Chartrand & Turgeon.....                    | 819            | E. Leonard & Sons.....                     | 764           | Tellier, Rothwell & Co.....                | 768      |
| F. Coursol.....                             | 822            | O. M. Lavoie.....                          | 823           | John Taylor & Co.....                      | 773      |
| Canada Horse Nail Co.....                   | 788            | Thos. Ligget.....                          | 822           |                                            |          |
| Caverhill, Leamont & Co.....                | 785            | Letang Hardware Co. Ltd.....               | 786           | Thos. Upton & Co.....                      | 747      |
| Canada Paint Co.....                        | 761            | London Guarantee & Acc. Co.....            | 789           | Union Mutual Life Co.....                  | 789      |
| Casalonga.....                              | 791            | Lumsden Bros.....                          | 763           | Union Franco-Canadienne.....               | 789      |
|                                             |                |                                            |               |                                            |          |
| Thos. Davidson Mfg Co. Ltd.....             | 729, 764       | D. Masson & Cie.....                       | 717           | N. G. Valiquette.....                      | 746      |
| Ls Deschênes.....                           | 819            | Meakins Sons & Co.....                     | 801           | J. E. Vanier.....                          | 823      |
| Alex. Desmarteau.....                       | 819            | McKinnon Dash & Metal Works Co. Ltd.....   | 723           | Verret, Stewart & Co.....                  | 780      |
| P. D. Dods & Co.....                        | 764 3e couvert | McLaughlin Carriage Co. Ltd.....           | 753           | J. A. Vaillancourt.....                    | 717      |
| Dominion Wire Mfg Co. Ltd.....              | 765            | Alex D. McGillis.....                      | 821           | G. Vigand.....                             | 822      |
| Dorcen Bros. & Co.....                      | 787            | E. D. Marceau.....                         | 708, 709, 710 |                                            |          |
| E. Douville.....                            | 823            | L. R. Montbriand.....                      | 823           | E. T. Wright & Co.....                     | 725      |
| Dowswell Mfg Co. Ltd.....                   | 727            | Manuf. de meubles de Victoriaville.....    | 779           | Wheeler-Utile Co.....                      | 739      |
| Frank Duckett.....                          | 810            | McCaskill, Dougall & Co.....               | 764           | Windsor Salt Co.....                       | 768      |
| Dunn's Mustard Works.....                   | 768            | W. D. McLaren.....                         | 781           | W. H. Weir & Son.....                      | 791      |
| John Dwight & Co.....                       | 754            | McArthur, Corneille & Co.....              | 764           | Western Assurance Co.....                  | 789      |
|                                             |                | A. F. MacLaren Imperial Cheese.....        | 778           | Waggoner Ladder Co.....                    | 823      |
| Edwardsburg Starch Co.....                  | 707            | McNeil & Mercier.....                      | 801           |                                            |          |
| Ely Bros.....                               | 785            | W. R. Mack.....                            | 778           | Young & Smylie.....                        | 754      |
| S. H. Ewing & Sons.....                     | 807            | Miller & Lockwell.....                     | 782           |                                            |          |
| S. H. & A. S. Ewing.....                    | 771            |                                            |               |                                            |          |