

**PAGES
MANQUANTES**

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

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

VOL. XVIII

MONTRÉAL, VENDREDI 15 MAI, 1896

No 11

2312 ... ABONNÉS RÉGULIERS ... 2312

SEMAINE PRÉCÉDENTE

Ça et là.

Notre Exposition liorent chaque semaine. Il est temps, grandement temps du reste, que toutes les formalités préliminaires soient remplies; nous enregistrons avec satisfaction la résolution passée le 6 courant au Conseil Privé et par laquelle le Ministre des Finances a suggéré l'examen de la question par une commission composée de trois membres du Conseil Privé, du Maire de Montréal et de deux membres du Comité des Citoyens. Il semblerait que les points à étudier par cette commission seront: l'époque à laquelle il serait opportun d'ouvrir l'exposition de façon à obtenir la participation des industriels canadiens et étrangers; la question financière, l'étendue et la direction de l'exposition. Un rapport sera adressé au conseil et si ce rapport reçoit son approbation, le gouvernement sera prêt à accorder son appui moral et financier.

C'est peu, pour l'avancement de la question, mais c'est déjà quelque chose et il ne faut pas être trop pressé en ce moment, car aux lenteurs administratives ordinaires et proverbiales, vient s'ajouter la période électorale pendant laquelle il y a moins d'actes que d'habitude encore et beaucoup plus de paroles que jamais.

Le Marché Bonsecours Les dépenses extravagantes des dernières années ont mis notre Trésor civique à sec; pendant longtemps la ville se ressentira des millions gaspillés. Nous en avons la preuve aujourd'hui. Une ville comme la nôtre devrait avoir un marché spacieux, bien abrité, avec de l'eau et de l'air en abondance et offrir à tout le monde, vendeurs et acheteurs, toutes les commodités vou-

LE PRIX COURANT

A. & H. LIONAIS, - ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES.
Chambre 401, Bâtisse "New York Life."
Téléphone No 2547. Boîte de Poste No 917
Montréal, Canada.

ABONNEMENTS

(Strictement payables d'avance.)

Montréal et Banlieue, un an	\$2 00
Canada et États-Unis, un an	1 50
France et Union Postale, un an (15 francs)	3 00

L'abonnement ne cesse que sur un ordre écrit adressé au bureau même du journal.
Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toutes communications comme suit :

LE PRIX COURANT,

Montréal, Canada.

lues. Nous avons une vieille bâtisse vermoulue, avec des passages et des escaliers absolument incommodes, des coins et recoins, des espaces perdus qui ne donnent guère l'idée d'un marché principal pour une ville de 250,000 âmes.

Bien plus, l'emplacement couvert est insuffisant et il l'est depuis longtemps; quant au marché ouvert, il est mal situé: il gêne la navigation en été et il est un embarras pour les commerçants de la place Jacques-Cartier en toutes saisons. Il est reconnu aujourd'hui qu'il est impossible de rester plus longtemps dans cette situation; le conseil municipal voudrait, cédant à la demande générale, faire quelque chose pour donner un semblant de satisfaction au public, mais le conseil est pauvre et ne veut disposer que de \$100,000 pour le marché Bonsecours. Avec \$100,000 bien dépensés on pourrait assurément améliorer la situation actuelle mais on ne fera encore pas grand-chose qui vaille et il faudra recommencer dans quelques années.

Pourquoi la ville ne concéderait-elle pas à une entreprise privée, la construction, l'aménagement et la gérance du marché? Elle n'aurait rien à déboursier, retirerait un loyer de son terrain et partagerait dans

les bénéfices de l'entreprise. Au bout d'un long bail à déterminer, elle deviendrait propriétaire des constructions dont elle devrait tout d'abord approuver les plans. La question mérite d'être étudiée.

Service Rapide Nous sommes bien en temps d'élection et la preuve c'est que nous entendons parler du service rapide non plus en théorie, mais au point de vue pratique. Jusqu'à présent le projet était resté dans les cartons, mais maintenant qu'il faut tâter de l'électorat on l'en sort.

Pendant 20 ans, un subside annuel de \$1,125,000 payé: \$375,000 par l'Angleterre et \$750,000 par le Canada, sera accordé à la ligne qui remportera le contrat et remplira les conditions suivantes: Quatre navires filant 20 nœuds à l'heure en moyenne pendant toute la traversée, jaugeant 8,500 tonneaux et aménagés pour le transport de 275 passagers de première classe, 200 de seconde et 1000 immigrants, devront être mis en service de manière à assurer un service hebdomadaire de chaque côté de l'Océan. Du Canada, les malles seront embarquées à Québec, en été et à Halifax en hiver. Le point terminus pourra être, au gré des armateurs, Montréal en été et St-Jean N. B. en hiver. Le port d'attache, en Angleterre, sera Liverpool.

Deux années seront accordées pour construire les navires qui devront être prêts à commencer leur service le 1er mai 1898. Les plans des navires devront être acceptés par l'amirauté britannique; le gouvernement anglais pourra en outre, exiger l'arrêt des navires à un port irlandais.

Les armateurs seront soumis à une pénalité de £8.10 ou \$41.25 par heure de retard dans le trajet dont

la vitesse moyenne sera, comme ci-dessus, de 20 nœuds.

Les soumissions devront être parvenues le 10 juin prochain, au plus tard. Déjà plusieurs soumissionnaires sont sur les rangs ; les lignes Canadiennes, Dominion et Allan entr'autres.

Nous regrettons que Montréal ne soit point le port terminus obligatoire du service rapide projeté. Au lieu d'avoir jeté des millions dans ce qu'on est convenu d'appeler *l'île aux millions*, il eût été plus pratique et d'une bonne politique commerciale de creuser un chenal rendant le fleuve navigable aux plus gros navires modernes, jusque dans notre port.

On a mis la charrue avant les bœufs et voilà que les bœufs eux-mêmes se retournent. On a dit qu'il fallait des quais pour recevoir les navires et les navires ne viendront probablement pas ou pas en assez grand nombre pour remplir nos quais et tout cela parcequ'on a oublié qu'il fallait un chemin pour qu'ils puissent pénétrer jusqu'ici. Ce chemin est faisable, il en eût moins coûté de le faire il y a un an, il y a deux ans, il y a cinq ans et plus on tardera, plus il coûtera.

Laissez donc l'île aux millions de côté, creusez un chenal et les gros vaisseaux, les plus gros vaisseaux qui ont besoin d'une eau profonde viendront encombrer nos quais, c'est ce que veut le commerce et c'est ce qu'il obtiendra en dépit des circonstances.

IMPORTATION DES PRODUITS AGRICOLES EN ANGLETERRE

L'importation des blés dans le Royaume-Uni, en 1895, a dépassé de 5,135,831 quintaux, celle de l'année précédente. La baisse dans la production locale serait une des causes de cette augmentation considérable. On constate, en effet, que la superficie ensemencée en froment est inférieure de 300 mille acres à celle des années précédentes. Ce fait explique la très légère hausse qui s'est produite dans la moyenne des prix.

Pour ses approvisionnements de froment la Grande-Bretagne s'adresse aux Etats-Unis, au Canada, à la Russie et à la République Argentine.

En 1894, on notait un développement extraordinaire de l'importation des orges. En 1895, le chiffre atteint est plus normal et accuse une diminution de 4,194,041 quintaux sur l'année précédente. Sur ce total, la plus grosse part revient à

la Russie, qui fournit l'orge propre à la nourriture du bétail. La qualité destinée à la fabrication de la bière est expédiée de toutes les contrées de l'Europe, de l'Afrique, de la Californie et de l'Asie. Malgré cette décroissance dans les arrivages, les prix moyens des orges étrangères ne présente qu'une légère augmentation. Les cours des orges de pays dénotent une baisse sensible. Une des causes principales de cette chute des prix et de l'infériorité de l'importation serait attribuée à l'abondance de la récolte en Angleterre.

L'importation des avoines a dépassé de 402,675 qtx celle de l'année précédente. Les prix moyens des avoines de provenance étrangère et de pays, comparativement à ceux de 1894, ont faibli pour les mêmes raisons. Les arrivages de maïs ont été en diminution de 644,996 qtx ; néanmoins le prix moyen s'est maintenu très bas.

L'importation des viandes de toutes espèces en 1895, s'est accrue sensiblement ; comparée à celle de 1894, elle donne une différence en plus de 481,312 quintaux.

Pour les bœufs vivants, on note une diminution de 60,000 tonnes dans les arrivages. Il est possible que les mesures prohibitives prises, envers les bœufs canadiens aient influé sur le nombre des entrées. Par contre, l'importation des moutons et agneaux vivants a augmenté en 1895 et a dépassé celle de 1894 de 580,706 têtes. Malgré l'accroissement de l'importation des moutons, les prix de la viande de boucheries relevés par les statistiques pour la première qualité à Londres et à Newcastle n'ont pas beaucoup varié.

L'importation des lards et des jambons est de 10 0/0 supérieure à celle de l'année précédente. Cette différence provient en grande partie du développement de l'exportation danoise, devenue de jour en jour plus importante par l'extension donnée dans ce pays à l'élevage et à l'engraissement des porcs, nourris avec le lait écrémé des métairies et à la création de nombreux établissements où se fabrique le beurre. Les prix des lards et jambons se sont maintenus assez bas, notamment pour les expéditions d'Amérique, où la récolte du maïs avait été particulièrement abondante. Parmi les produits de laiterie importés, seuls la margarine et les fromages accusent une diminution. Pour la margarine, cette décroissance peut être attribuée au développement de sa fabrication dans le Royaume-Uni et

à la préférence de plus en plus accentuée, marquée par le consommateur pour le beurre véritable qui est abondant et peu cher.

L'importation des fromages, quoi que ayant diminuée, reste encore bien supérieure à ce qu'elle était il y a deux ans. Parmi les pays exportateurs, le Canada tient le premier rang, qu'il a conquis sur les Etats-Unis ; puis viennent le Danemark, la Nouvelle-Zélande et la France. A signaler comme nouveau produit sur le marché le "Dutch Gonda", qui est un fromage hollandais peu riche en crème, doux et mou, très apprécié par les consommateurs. Les prix sont restés assez élevés pendant toute la saison.

Les quantités de beurres importées se sont accrues de plus de 10 0/0 pendant l'exercice de 1895 ; elles se chiffrent par 1,305,999 qtx. Il est à remarquer que le beurre d'Australie continue à être très recherché à cause de sa qualité et de son bon marché. Le beurre de la République Argentine a fait pour la première fois son apparition sur la place de Londres, mais on ne peut encore juger de l'accueil qui lui sera fait. Enfin, les prix des beurres ont été l'objet cette année de nombreuses fluctuations. Les principaux pays exportateurs de beurre pour la Grande-Bretagne sont le Danemark, qui en a introduit 537,254 qtx ; la France avec 210,192 ; l'Australie avec 144,960 ; la Suède avec 143,601 ; la Hollande avec 88,335 ; l'Allemagne avec 52,095 ; les Etats-Unis avec 30,804 ; le Canada avec 18,120 qtx.

Imitant l'exemple donné par le Great Eastern Railway, la Compagnie du Great Western Railway a décidé de faire également des concessions aux cultivateurs, en leur offrant des réductions de tarifs toutes les fois qu'ils lui garantiraient un minimum de 3 tonnes de marchandises pour un wagon d'une capacité de 10 tonnes. En réunissant leurs produits, les agriculteurs réaliseront une certaine économie sur les frais de transport.

Cette Compagnie est même disposée à créer un service spécial pour faire prendre et emballer les produits agricoles des différentes fermes et à en assurer la distribution sur le marché de Londres. Si le cultivateur n'a pas de consignataire dans la métropole, la Compagnie, moyennant une légère commission, se chargera d'effectuer la vente des mêmes produits par l'intermédiaire d'agents spéciaux.

Ce système fonctionne, paraît-il, depuis une vingtaine d'années, sur

une petite échelle, dans quelques districts, où la Compagnie est devenue l'intermédiaire des fermiers pour le commerce des volailles. Mais le projet d'admettre tous les produits agricoles à bénéficier de cette mesure constitue une véritable innovation. Tel est le nouvel essai que la Compagnie du Great Western Railway se propose de tenter ; toutefois, les cultivateurs doivent savoir que ce système n'a de chance de réussir qu'autant qu'ils effectueront seuls ou collectivement des envois d'une certaine importance.

NOS ANIMAUX EN FRANCE

Plusieurs Canadiens actifs et intelligents, ont entrepris de faire directement avec la France le commerce d'animaux de boucherie vivants ; nous ne pouvons que les féliciter hautement de leur esprit d'initiative.

Nous sommes persuadés qu'ils seront récompensés dans leurs efforts et retireront des bénéfices sérieux d'un commerce, que les restrictions du gouvernement anglais ne permettent plus de faire avec le Royaume-Uni.

En France, on n'exige pas, comme en Angleterre, l'abatage des animaux à leur arrivée au port.

Un décret en date du 14 mars dernier, inséré au *Journal Officiel* du 15 du dit mois, a décidé, pour prévenir l'introduction de la tuberculose dans les étables par les bêtes tuberculeuses venant de l'étranger, que tous ceux des animaux de l'espèce bovine importés en France, qui ne doivent pas être immédiatement livrés à la boucherie, seraient, à partir du 15 avril, soumis à l'épreuve de la tuberculine au moment de leur passage à la frontière.

Quant aux bêtes bovines déclarées pour la boucherie qui sont exemptées de cette épreuve, l'article 2 du décret précité soumet leur admission à certaines conditions spéciales dont l'objet est d'empêcher qu'elles ne soient détournées de leur destination et d'assurer l'inspection sanitaire de leur viande avant la livraison à la consommation.

Cet article est ainsi conçu :

“ Sont exemptés de l'épreuve de la tuberculine les animaux de l'espèce bovine qui sont déclarés pour la boucherie. Ces animaux ne sont admis qu'à destination des marchés de localités où existe un abattoir public. Ils sont marqués, et le laissez-passer mentionne la localité de destination. Ce laissez-passer est renvoyé dans les quinze jours de sa date au vétérinaire inspecteur qui l'a délivré, avec un

“ certificat d'abatage émanant du vétérinaire préposé à la surveillance de l'abattoir où les animaux ont été sacrifiés.

“ Dans le cas où les animaux ne seraient pas tous abattus dans la localité déclarée au moment de l'entrée en France, la réexpédition ne pourra avoir lieu qu'avec un laissez-passer délivré par le maire de cette localité et à destination d'autres localités également pourvues d'un abattoir public. La justification de l'abatage de ces animaux devra être faite dans la forme et les délais indiqués au paragraphe précédent.”

Nous avons, il y a quelques mois déjà, donné quelques renseignements sur la tuberculine dont l'injection ne produit aucun effet sur les animaux sains, mais provoque, au contraire, certains troubles particuliers chez les animaux atteints de tuberculose. Ainsi donc, les exportateurs pourront à leur gré fournir des animaux à l'élevage et à la boucherie en France. Si même, à la suite d'une traversée pénible les animaux avaient quelque peu souffert, les exportateurs pourraient, après la garantie qu'aurait donné l'emploi de la tuberculine, nourrir pendant quelques jours, afin de les remettre au point pour la boucherie, les animaux amaigris.

Mieux vaut encore avoir à subir quelques formalités dans les ports et pouvoir vendre des animaux vivants qui rapportent plein prix que d'avoir à subir des pertes sur des animaux qu'il faut abattre dès leur arrivée sans formalité.

C'est donc à tort que certains de nos confrères prétendent qu'il vaut mieux abattre les animaux dès leur arrivée en France que de s'exposer à la sévérité de la loi française ; les renseignements officiels que nous donnons ci-dessus montrent qu'en somme ces formalités se réduisent à peu de chose pour nos exportateurs ; la difficulté, si difficulté il y a, sera plus grande pour les employés chargés d'exécuter la loi que pour ceux qui introduisent les animaux en France.

Voici d'ailleurs l'article premier du décret qui s'applique aux animaux non destinés à la boucherie :

“ Les animaux de l'espèce bovine venant de l'étranger, présentés à l'importation en France, sont soumis à l'épreuve de la tuberculine et, à cet effet, ils sont placés en observation à la frontière, aux frais des importateurs, pendant quarante-huit heures au moins.

“ Ceux qui présentent à cette époque les réactions caractéristiques de la tuberculose sont refoulés après avoir été marqués, à moins que l'importateur ne consente à ce qu'ils soient immédiatement abattus. Dans ce cas, l'abatage a lieu sur place, sous la surveillance du vétérinaire inspecteur attaché au bureau de douane d'introduction.”

C'est donc simplement une observation de quarante-huit heures seulement. Au Canada, nous sommes bien plus exigeants et la quarantaine est plus lourde à supporter à ceux qui, de temps à autre, font venir du dehors des animaux reproducteurs.

Afin d'être aussi complet que possible nous donnons ci après les bureaux de douane par lesquels les animaux de l'espèce bovine peuvent entrer en France, ce sont :

Dunkerque, Bailleul, Werwicq sud, Tourcoing, Blanc-Misseron, Jeumont, Anor, Givet, Mogues, Longwy, Batilly, Avricourt, Petit-Croix, Delle, Morteau, Pontarlier, Bellegarde, Modane, Fontan, Vintimille, Marseille, Cerbère, Hendaye, Béhobie, Bordeaux, la Rochelle-Pallice, Nantes, Saint-Nazaire, Brest, le Légué, Saint-Malo, Granville, Cherbourg, Honfleur, le Havre, Dieppe, Rouen, Boulogne, Calais.

Le tarif des droits sanitaires est ainsi modifié en ce qui concerne les animaux de l'espèce bovine venant de l'étranger :

1o Animaux de l'espèce bovine déclarés pour la boucherie : taureaux, bœufs, vaches, par tête, 75 centimes (15 cents) ; bouvillons, taurillons, génisses et veaux, par tête, 50 centimes (10 cents).

2o Animaux de l'espèce bovine autres que ceux déclarés pour la boucherie : taxe unique, par tête, (30 cents).

UNE INDUSTRIE DE JOUR POUR LES USINES D'ELECTRICITE

Dans une conférence que sir James Hargreaves, chimiste bien connu de l'autre côté de l'océan, vient de faire au collège royal de Liverpool, il a développé un projet intéressant à la fois les usines d'électricité et les villes où elles se trouvent établies.

Ce projet peut se résumer en ces quelques lignes :

Les eaux d'égout sont, par suite de leurs émanations délétères, autant pour les habitants des villes, qui les engendrent, que pour les habitants des campagnes, qui les reçoivent, une cause d'empoisonnements plus ou moins violents, mais toujours certains ;

De tous les agents propres à en détruire la malfaisance, le chlore, sous toutes ses formes, et particulièrement à l'état gazeux, est depuis longtemps reconnu comme l'agent le plus actif ;

Les usines d'électricité qui, pendant toutes les heures de la journée

où le soleil se charge de les remplacer auprès de leurs clients, ont en moyenne 80 p. c. de leur puissance inutilisés, peuvent produire du chlore en quantité et retirer profit de sa vente, même à bas prix.

Tout le monde y gagnera : les usines d'électricité, par une augmentation de recettes ; les villes, par une diminution des maladies infectieuses.

Laissant de côté la question de savoir si les microbes malfaisants s'introduisent dans notre organisme par la voie de l'air, de l'eau ou des matières solides que nous absorbons, sir Hargreaves se borne à constater que les eaux d'égout en sont, sans contredit, une des meilleures pépinières, et que les parois des canalisations fournissent, au développement microbien, un champ de culture des plus fertiles.

Il n'est même pas nécessaire, ajoute-t-il, qu'il y ait stagnation des eaux dans quelques parties basses du réseau des égouts pour en produire l'empoisonnement général ; les parties élevées des villes y sont également assujetties. La différence de température qui existe la nuit entre l'intérieur des égouts et l'air extérieur suffit pour permettre aux gaz pestilentiels l'accès des endroits les plus élevés.

Ces gaz sont d'autant plus dangereux que leur odeur ne suffit pas toujours à en trahir la présence ; et, du reste, ce ne sont pas ceux qui ont l'odeur la plus désagréable qui sont les plus pernicioeux. Même ne contenant pas des germes zymotiques, les émanations produites par une décomposition des matières organiques produisent fatalement une dépression des forces vitales, atrophient l'oxydation du sang, débilitent l'individu et diminuent sa force de résistance aux attaques des microbes infectueux.

De tous les agents chimiques proposés pour la désinfection, le chlore est le plus efficace et le plus inoffensif à l'homme. Si, au lieu de l'employer à l'état de chlorure de chaux, où il n'agit guère que sur les masses liquides empoisonnées, on l'utilise à l'état gazeux, il se répand avec la plus grande rapidité dans toutes les parties des canalisations vides d'eau, y détruisant tous les germes zymotiques ou autres en train de s'y former. Deux fois et demie plus lourd que l'air, il circule abondamment le long des parties des radiers à découvert, détruisant les rats et toutes les vermines qui y cherchent un abri, en même temps que sa solubilité dans l'eau, qui, à la température moyenne des égouts, est

d'au moins la moitié de son volume, assure l'attaque de tout germe vivant dans l'eau d'égout elle-même. Son action est rapide et énergique, bien qu'il suffise d'arrêter pendant peu de temps son introduction dans les égouts pour que les ouvriers y puissent circuler non seulement sans danger, mais même sans incommodité.

Enfin la solution si nécessaire du problème, de l'utilisation agricole des eaux d'égout s'en trouve sensiblement avancée ; non seulement la stérilisation complète du liquide employé à l'irrigation écarte tout danger d'infection zymotique de l'organisme par introduction de végétaux plus ou moins contaminés par l'eau d'égout naturelle, mais encore les émanations si désagréables à l'odorat qui infectent les terrains irrigués et le voisinage à la ronde disparaissent entièrement.

Si, malgré toutes ses qualités, le chlore n'est encore que peu utilisé dans la désinfection des égouts, ce n'est que son prix élevé qui en restreint l'application. Le chlorure de chaux vaut actuellement près de 300 fr. les 1000 kg ; il faut une dépense presque égale pour le transformer en chlore gazeux : aussi, dans ces conditions, et bien que des solutions ne contenant qu'un gramme de chlore par litre possèdent déjà une action désinfectante très efficace, la dépense totale nécessaire à la désinfection des égouts d'une ville a-t-elle, jusqu'à ce jour, fait reculer toutes les municipalités.

Avec le chlore à bon marché, et les usines d'électricité sont à même de le produire dans les meilleures conditions économiques, la question change de face, que la distribution du chlore gazeux soit faite directement dans les égouts au fur et à mesure de sa production à l'usine, soit que, liquéfié à la pression de 4 atmosphères, le chlore soit emmagasiné et transporté à des points déterminés d'introduction à l'égout.

A quel prix les usines d'électricité peuvent-elles produire le chlore ? Elles peuvent le produire pour rien. 600,000 A-heures, sous une force électro-motrice de 3,5 V, peuvent pratiquement décomposer par heure 1000 kg de sel marin.

Cette décomposition coûtera 91,15 fr, savoir :

Combustible, graissage ouvriers	54,65 fr
1000 kg de sel	16,50 "
Charbon pour concentrer les liqueurs alcalines.....	20 "
Total égal.....	91,15 "

Elle produira :

600 kg de chlore
et 2200 kg de cristaux de soude.

Ces derniers trouveront toujours facilement preneurs ; mais ne les vendrait on que 5 fr les 100 kg que le produit de cette vente, représentant 110 francs, suffirait à couvrir tous les frais indiqués plus haut en laissant même un bénéfice.

Il restera 600 kg de chlore que l'usine pourra livrer à la municipalité à un prix acceptable par tous ; car ne les lui vendrait-elle que le quart de la valeur du taux actuel, que l'usine d'électricité aurait avantage à préférer ce travail de jour à un chômage forcé et sans profit aucun.

Nota.—Les chiffres des dépenses pour la transformation du sel marin et les prix du chlore et des sels de soude pourront varier avec les localités. Ceux que nous donnons ici sont ceux d'une usine fonctionnant à Liverpool. Quelles que soient ces conditions, variables suivant les endroits, les autres données restent invariables partout :

600 000 A-heures sous 3,5 V, soit environ 2000 Cv-heures, décomposeront par heure 1000 kg de sel marin, en produisant 600 kg de chlore et 2200 kg de cristaux de soude.

TERRE DE FEU

L'ÉLEVAGE DU MOUTON ET LA PRODUCTION DE LA LAINE A PUNTA-ARENAS

Le directeur d'une compagnie française qui possède un peu plus de 100,000 moutons, avec les chevaux nécessaires, dit qu'il réalise un bénéfice net de 3 francs par tête, rien que par la vente de la laine. L'accroissement du troupeau est d'environ 30 0/0 du nombre des brebis.

Les moutons à longue laine sont en faveur dans ces régions. La plus petite quantité de laine tondue a été de 7 livres anglaises par mouton. Un tableau statistique présenté par le directeur de la compagnie dont il s'agit, montre que la production moyenne de la laine dans toute la République Argentine fut, en 1889, d'environ 4.4 lbs par tête ; aux Etats-Unis, au contraire, elle a été la même que celle produite par le troupeau de la Société, soit 7 lbs.

La gale est la seule maladie à laquelle le mouton patagonien soit exposé. Le traitement consiste à faire prendre des bains spéciaux à la bête malade et la dépense de ce chef est en moyenne de 80 à 90 dollars par an pour 1,000 moutons.

La dépense la plus importante

provient ensuite de la destruction des panthères.

Chaque berger porte une carabine et doit être approvisionné des cartouches dont il a besoin. Les fusils sont vendus moins cher dans les magasins de Punta-Arenas que chez les armuriers de New-York, mais la dépense annuelle pour achats de fusils et de cartouches s'élève souvent à plusieurs centaines de dollars. Il faut se garder également des renards et des chats sauvages d'une espèce particulière.

Pour ces travaux divers, la Compagnie Française emploie un homme par troupeau de 2,500 moutons.

La totalité du troupeau, qui est d'un peu plus de 100,000 têtes, coûte 200,000 fr. par an à la compagnie.

La vente de la dernière tonte a produit 500,000 francs, et le prix de la laine n'était pas élevé.

D'après l'agent de la compagnie française, celui qui, avec un bon équipement et 1,000 brebis de l'espèce patagonienne, n'obtiendrait pas un revenu de 20,000 dollars—or au bout de 10 ans, serait un médiocre homme d'affaires.

(South American Journal)

LA CHIMIE DANS LA BOULANGERIE

Sous ce titre nous allons essayer de répondre à un certain nombre de questions qui nous ont été posées par nos lecteurs; d'ailleurs, les récentes mesures qui viennent d'être prises vis-à-vis des boulangers rendent ce sujet tout d'actualité.

On sait que la fermentation paninaire a pour but de faire perdre à la pâte sa compacité, afin de donner au pain un aspect poreux et plus de légèreté. Ce résultat est obtenu par les dégagements gazeux qui prennent naissance au sein de la pâte (sous l'influence du levain), ces bulles y laissant des vides.

Pour éviter les nombreux inconvénients qu'amène la fermentation dans la boulangerie, les chimistes ont proposé différents procédés :

Liebig a recommandé d'ajouter à la pâte (pour 100 kg de farine) : bicarbonate de soude, 1 kg; acide chlorhydrique (de densité 1,063), 4 kg 25; sel marin, 1 kg 75 à 2 kg; eau, 75 litres. Dans ces conditions il se produit un dégagement d'acide carbonique qui fait lever la pâte.

Horstard a employé un mélange (yeast powder) de deux poudres, l'une alcaline (500 gr. de bicarbonate de soude et 443 gr. de chlorure de potassium), l'autre acide (phosphate

acide de chaux). Voici les proportions indiquées par ce savant, pour 100 kg de farine; 2 kg 6 de poudre alcaline et 1 kg 6 de poudre acide. Par ce procédé, le pain se fait deux heures plus tôt et on obtient 10 0/0 en plus de rendement que par la fermentation ordinaire.

Davis emploie une poudre formée d'un mélange de phosphate acide d'ammoniaque avec du bicarbonate de soude..

Weitz a proposé pour 1 kg de farine l'emploi de 87 gr. de bicarbonate de soude et 51 gr. d'acide phosphorique.

M. Donald a remplacé par le sulfate acide de potasse ou de soude l'acide tartrique ou phosphorique dans les proportions suivantes : pour 2 parties de farine, une partie de bicarbonate de soude et une autre de sulfate acide de potasse ou de soude.

Goodall's propose le mélange suivant : pour 2 parties de farine de riz, une partie d'acide tartrique et bicarbonate de soude mélangés en portion égale; en Amérique et en Angleterre ce mélange est beaucoup vendu sous le nom de self raising flour.

Delfonte conseille de mélanger pour 4 parties de farine : une partie d'acide tartrique, 2 parties d'alun, 3 de bicarbonate de soude, et d'y ajouter un peu de sesquicarbonate d'ammoniaque. Ce dernier sel, mélangé seul avec la pâte, pourrait d'ailleurs la faire lever sous l'influence de la chaleur, le sesquicarbonate d'ammoniaque se décomposant sous l'influence de cette dernière; mais une pareille réaction à elle seule serait insuffisante pour donner au pain bon goût et légèreté.

Enfin M. Avery s'est servi d'un mélange de lactate acide de chaux et de bicarbonate de soude.

Pour éviter que le dégagement d'acide carbonique ne se produise au sein de la pâte, ce qui peut communiquer un goût au pain ou le rendre difficile à digérer (lorsque ce dégagement résulte de certains produits) on envoie un courant d'acide carbonique sous pression, dans un pétrin fermé contenant la pâte. On a obtenu avec ce procédé très simple d'excellents résultats sous tous les rapports. On lui a reproché cependant de produire un pain fade ne possédant pas l'arôme et le goût du produit obtenu avec la levûre. Cela s'expliquerait en se rappelant que la fermentation paninaire fait naître des produits spéciaux dans la pâte comme : l'alcool, l'acide lactique, l'acide butyrique, etc., qui doivent certainement concourir à la saveur du pain.

En outre, la compression (avec une pompe) du gaz acide carbonique, exige une installation assez chère et des manipulations n'étant pas à la portée de tous les boulangers. Aussi peut-on employer l'acide carbonique liquide du commerce, qui permet de supprimer : les sels donnant naissance au dégagement gazeux, le plus grand nombre de ces manipulations, etc.; il produit en outre un gaz pur et, grâce à l'état de cet acide, on peut régler à chaque moment la pression ou le débit du gaz. Voici comment on opère :

La pâte étant pétrie, on la place dans un cylindre fermé contenant un agitateur semblable à celui des pétrins. Le courant d'acide carbonique y est envoyé en reliant la bouteille de gaz liquide à un robinet spécial placé sur le cylindre; on élève alors progressivement la pression à raison de 6 kg par centimètre carré, tout en remuant fortement la pâte; celle-ci reste en contact avec l'acide carbonique sous la même pression, pendant environ une heure. La pâte, ainsi transformée en pain, est enfournée de suite. L'eau mélangée à la farine se sature elle-même de gaz, de sorte qu'à la sortie du cylindre les parties superficielles seules de la pâte perdent leur gaz, tandis que les parties centrales le gardent heureusement. La pâte enfournée, la chaleur fait dégager l'acide carbonique qui s'échappe en laissant des trous sur son passage. On peut ajouter facilement les principes aromatiques du pain naturel) désignés plus haut) pour obtenir un produit excellent.

Lorsqu'on conserve dans la farine l'embryon et la portion voisine du son, on y introduit en même temps une levûre de la famille des diastases portant le nom de créaline de Mège-Mouriès. Cette dernière donne naissance à une fermentation qui, à la chaleur du four, transforme l'amidon en dextrine et glucose, en altérant en même temps le gluten. C'est ainsi que le pain devient bis.

Or, on peut détruire chimiquement la propriété brunissante de cette levûre, tout en gardant à la farine tous les éléments riches qu'elle peut contenir.

Pour obtenir ce résultat, il suffit de soumettre l'enveloppe et le germe à l'action de l'eau oxygénée, en y trempant préalablement le grain, ou, ce qui est mieux encore, en employant cette eau dans la fabrication de la pâte, laquelle, après cette opération, ne subit plus de fermentation; cependant, cette pâte peut encore lever si l'excès d'eau oxygénée a disparu.

On comprend facilement que, par ce moyen, on peut obtenir un pain parfaitement blanc avec des farines secondes.

Est-ce une fraude ?

Nous ne le pensons pas ; à moins cependant que le boulanger ne vende le produit ainsi obtenu sans avertir le client du procédé de fabrication qu'il a employé, sans lui faire connaître la composition de ce pain spécial ; ce dernier, d'ailleurs, est excellent ; à notre avis, il est même plus riche en éléments nourrissants que le pain ordinaire.

La manipulation nécessaire n'est pas un secret, puisque M. James Chapuis l'a fait connaître dans une communication à l'Académie des sciences :

Faire rafraîchir 400 gr. de farine première avec levain, par 100 gr. de farine seconde pétrie pendant 18 heures avec de l'eau oxygénée, dans les proportions suivantes : 65 gr. de farine seconde pour 35 gr. d'eau oxygénée.

La panification se produit ainsi dans les conditions normales et le pain obtenu ne se distingue pas, comme nous l'avons dit, de celui qui est fabriqué exclusivement avec de la farine première.

En résumé, on peut donc parfaitement incorporer aux pâtes de farines premières les 20 0/0 des farines secondes que les opérations de meunerie ont séparées.

Mais alors on est en droit de se demander pourquoi on les retire ? C'est un argument de plus pour le retour aux meules de pierre.

Quoi qu'il en soit, on voit les très grands avantages que la boulangerie va pouvoir tirer de la chimie : non seulement cette dernière facilitera la fabrication du pain, mais encore elle permettra d'obtenir des pâtes blanches avec des farines de toutes espèces. Du coup tombera l'un des plus gros reproches qu'on adresse au pain complet, celui qui est relatif à sa couleur brune désagréable.

CAMILLE PABST.

L'HUILE DE FOIE DE MORUE

L'huile de foie de morue est d'un usage très répandu depuis fort longtemps ; pour certains médecins, c'est un médicament jouissant de propriétés spécifiques dues aux éléments qui entrent dans sa composition ; pour d'autres, c'est un aliment de qualité supérieure, un corps gras plus assimilable que tous les autres. D'autres, tout en considérant l'huile de foie de morue comme un aliment, la regardent surtout

comme un médicament tirant ses vertus curatives des métalloïdes qu'elle renferme et des principes que M. Armand Gautier y a trouvés.

L'huile de foie de morue est retirée, non seulement du *Gadus morhua*, qui se trouve à Terre-Neuve et sur les côtes d'Islande, mais encore d'autres malacoptérygiens de la tribu des Gadoïdes ; *O. callarius* et *G. carbonarius*, qu'on trouve sur les côtes de Norvège, d'Angleterre et d'Écosse ; *G. Merlangus*, qu'on trouve sur les côtes de France et d'Angleterre. On mélange quelquefois aux huiles de foie de morue des huiles de foie de squalé et de raie, mais la fraude la plus commune consiste à les additionner d'huiles végétales, d'huile de dauphin, de phoque ou de jeune baleine.

C'est à la fin de l'été que le foie de la morue est le plus riche en huile. Du mode d'extraction de l'huile dépendent ses propriétés physiques, chimiques et thérapeutiques. D'après le Codex, les foies frais doivent être débarrassés des membranes adhérentes, coupés et chauffés au bain-marie ; on passe avec expression ; l'huile est filtrée au papier après quelques jours de repos ; le produit ainsi obtenu est de couleur ambrée. Ce procédé n'est pas usité, attendu qu'il donne une huile ne renfermant pas les principes que doit contenir une bonne huile de foie de morue et qui seront mentionnés plus loin.

En Norvège et au Danemark, les foies frais sont entassés dans des chaudières à double fond ou dans des tonneaux qu'on achève de remplir avec de l'eau et qu'on fait tiédir ensuite, soit au bain-marie, soit au moyen d'un jet de vapeur ; il s'écoule d'abord une huile presque incolore ou jaune verdâtre, qu'on filtre sur de la flanelle ; c'est l'huile pâle ou vierge ; au bout de quelques jours, les foies subissent une fermentation, après laquelle l'huile qui s'écoule possède une couleur blonde. La fermentation continuant, les foies sont soumis à une décoction avec l'eau, et on en sépare ainsi une huile brune, nauséabonde, réservée aux usages industriels.

Le traitement des foies étant assez long, on évite l'altération que subissent les corps gras au contact de l'air, en pressant les foies dans des réservoirs étanches remplis de gaz inertes (hydrogène, azote, acide carbonique).

D'après de Jongh, l'huile de foie de morue contient de la gaduine, de l'oléine, de la margarine, de la butyrine, de l'acétine, des acides et matières colorantes de la bile ; des acides phosphorique, sulfurique ;

de la chaux, de la magnésie, de la soude, de l'iode, du brome, du chlore et du phosphore. Gobley y a trouvé du soufre.

Les huiles de foie de morue ont, à 15 degrés, une densité moyenne de 0.928 ; à — 8 degrés, elles s'épaississent et prennent la consistance du miel ; les huiles de dauphin, de phoque et de baleine se congèlent à 0 degré.

Le degré d'échauffement des huiles de foie de morue par l'acide sulfurique est plus élevé que celui des autres huiles de poisson.

L'huile de foie de morue est un corps gras et possède les propriétés des graisses ; mais elle est plus facilement assimilable que les autres huiles ; elle peut se prendre à plus hautes doses, et son usage peut être prolongé plus longtemps. Ces propriétés sont dues à la présence des éléments biliaires, qui favorisent l'absorption en modifiant l'état physique de l'huile et lui permettant d'imprégner plus parfaitement les membranes. Toutefois, si la dose d'huile de foie de morue est excessive, elle s'élimine par le tube digestif, en produisant des effets purgatifs.

Boucharlat considérait l'huile de foie de morue comme un agent de calorification. A l'action thermogène que possède, en effet, ce médicament, correspond une action dynamique, en vertu de laquelle les malades deviennent plus forts et engraisserent, tandis que la respiration devient plus facile et que l'appétit augmente. Ces effets, que ne produisent pas les autres corps gras, doivent être attribués aux principes contenus dans l'huile de foie de morue ; ils sont dus non seulement aux combinaisons iodées et phosphorées que cette huile renferme, mais encore aux principes découverts par MM. A. Gautier et Mourgues ; ces principes sont des alcaloïdes (butylamine, amylamine, hexylamine, dihydrotoluidine, aseline, morrhaine) et un acide (l'acide morrhuaïque). Les huiles blondes contiennent environ 50 centigrammes de ces alcaloïdes par kilogramme ; les huiles blanches n'en contiennent que des traces, ce qui tient à ce que ces huiles sont recueillies avant que les leucomaines du tissu biliaire aient pu entrer en solution. Ce n'est que dans la seconde phase de la préparation de l'huile que les foies commencent à subir une sorte d'autodigestion, au cours de laquelle les matériaux biliaires sont mis en liberté, se dissolvent dans l'huile et lui communiquent une couleur blonde. Ce

qu'il faut bien remarquer, c'est que ce phénomène d'autodigestion n'est pas une putréfaction; en effet, l'huile blonde est acide, tandis qu'elle serait alcaline si elle avait subi une putréfaction, par suite de la formation d'ammoniaque et de méthylamine qui accompagne toute putréfaction. Ce n'est que plus tard qu'intervient la putréfaction des foies, au moment où l'on recueille l'huile brune, qui doit être réservée aux usages industriels.

LA PRODUCTION DE L'OR DANS LE MONDE

Sous ce titre, un journal de Londres, *The Standard and Digger's News* a publié un article dans lequel il fait ressortir que le Transvaal tient, maintenant, le premier rang dans le monde parmi les pays producteurs d'or. "C'est un fait indiscutable, dit-il, et que les statisticiens de l'Europe ne devront pas perdre de vue."

Il est vrai que, dans certains milieux, on considère toujours l'Amérique comme le premier producteur d'or. Mais cette prétention repose sur des dates incertaines, et ne peut, par suite, être prise en considération, alors que, au contraire, les statistiques du Transvaal sont claires et ne laissent subsister aucun doute. Le *Financial and Commercial Chronicle*, de New-York, publie bien, dans son numéro du 1er février, sur la production de l'or dans le monde, un article des plus remarquables à différents points de vue; mais cet article contient, au sujet du Transvaal, une ou deux sérieuses erreurs qui lui ôtent beaucoup de sa valeur. C'est ainsi qu'en ce qui a trait à la production des Etats-Unis, en 1895, ce journal écrit qu'elle a atteint 2,273,580 onces, contre 2,211,600 onces en Australie et 2,119,023 onces en Afrique.

"Malheureusement pour les Etats-Unis, ajoute notre confrère de Londres, ils ont cédé la première place, depuis deux ans, à la République sud-africaine, bien que cela ne soit pas connu. Depuis 1893, les Etats-Unis, en effet, ne sont plus les grands producteurs d'or. En 1894, ils n'ont donné que 1,910,813 onces, alors que le district du Witwatersrand seul produisait 2,024,164 onces. Si, à ce dernier chiffre, on ajoute la production des autres districts du Transvaal De Kaap, Lydenburg, Klerksdorp, Zontpansberg et Malmani, soit 241,689 onces, on obtient

un total de 2,265,836 onces, rendement officiel accusé par la chambre des mines et qui dépasse de 355,040 onces, le montant des Etats-Unis."

Si l'on passe à l'année 1895, et bien que le journal américain classe en première ligne les Etats-Unis, en seconde ligne l'Australie, et en troisième ligne le Transvaal, on trouve que le Transvaal arrive, au contraire, en premier. Le Witwatersrand, seul, a donné 2,277,635 onces, contre, 2,273,580 onces pour les Etats-Unis, abstraction faite des 200,000 onces des autres districts du Rand qu'il faut faire entrer quand même en ligne de compte, attendu qu'en Amérique on comprend les rendements non seulement de la Californie, mais encore des autres Etats. "Or, le Witwatersrand, dit notre confrère anglais, n'est pas le seul champ d'or du sud de l'Afrique, ainsi que les rendements des autres districts le prouveront dans les deux ou trois années à venir."

Il s'ensuit que la production de l'or du monde entier peut être évaluée, pour 1895, à environ 10,004,815 onces représentant une valeur de 42,200,000 liv. st. et qui proviennent des contrées ci-dessous :

Transvaal.....	2,470,635	onces
Etats-Unis.....	2,273,580	—
Australie.....	2,212,600	—
Russie.....	1,250,000	—
Autres pays.....	1,798,000	—
Ensemble.....	10,004,815	onces

L'UTILITE DU CHEVAL

Nous lisons dans une correspondance humoristique adressée à la *Halle aux Ours* :

"La bicyclette et la voiture automobile sont sur le point de détrôner le cheval. Les modernes, en gens pratiques, ont cherché une nouvelle position sociale pour le noble animal. La chimie a trouvé : elle... tue le cheval. C'est paraît-il, le meilleur moyen de le rendre immortel; le cadavre rend les services que l'animal vivant ne va plus pouvoir rendre.

"Il y a quelques temps, à Portland (Ore.), une maison acheta un lot de chevaux, non pour les faire travailler, ni même pour les réduire en beefsteaks (on sait qu'un cheval qui a passé quinze à vingt ans de sa vie au travail fait triste figure sur une table), mais pour en engraisser les cornues des chimistes.

"Voyons se dérouler les phases

de la transformation fin de siècle du superbe animal.

"On commence par enlever les poils au moyen d'une machine à raser. La queue et la crinière, qui ont par elles-mêmes une certaine valeur commerciale, servent à bien des usages. Les poils enlevés de la peau sont employés au rembourrage des coussins, des colliers de... chevaux (ô ironie!), etc. La peau fournit un cuir très employé dans la chaussure. Les sabots sont enlevés, et, après avoir été bouillis pour en extraire l'huile, la substance cornée sert à la confection des peignes, etc. On place ensuite la carcasse dans un cylindre; on la cuit au moyen de la vapeur à une pression de trois atmosphères. Devant un argument aussi irrésistible, la chair consent à se séparer des os. Les os de la jambe sont très durs et blancs; on en fait des manches de couteau, etc. Les côtes et les os de la tête sont brûlés pour en faire du noir animal, après en avoir extrait la colle qui s'y trouve renfermée. La calcination de ces os produit des vapeurs que l'on condense et forme la source principale du carbonate d'ammoniaque qui constitue la base de presque tous les sels ammoniacaux.

La cuisson laisse aussi échapper une huile animale qui est un poison mortel et qui entre dans la composition de bien des composés insecticides et vermifuges.

"On dissout les os, qui servent à faire de la colle, dans de l'acide muriatique, qui en enlève le phosphate de chaux. L'élément gélatineux, conservant la forme de l'os, est à son tour dissous dans de l'eau bouillante. On jette alors le résidu obtenu dans des carrés, puis on sèche.

"Le phosphate de chaux, travaillé par l'acide sulfurique et calciné au moyen du carbone, produit du phosphore, qui sert à la confection des allumettes chimiques. On distille le restant de la chair pour obtenir du carbonate d'ammoniaque; la masse qui en résulte est pilée avec de la potasse et ensuite mélangée avec de vieux clous et toutes sortes de débris de fer; cet étrange mélange est calciné à son tour, et l'on obtient alors des petits cristaux jaunâtres qui ne sont autres que du prussiate de potasse, avec lequel on donne aux tissus une belle couleur bleu de Prusse et on transforme le fer en acier. Ce mélange donne aussi du cyanure de potassium et de l'acide prussique, les deux plus terribles poisons connus. Une véritable encyclopédie chimique!

"Si après cela on vient dire que le cheval n'est pas un animal utile!

FABRICATION DU BEURRE

(Suite)

Un plein dé de lait de qualité moyenne contient plus de dix millions de globules de matières grasses. Ils sont plus légers que le liquide ambiant ou sérum du lait, dans lequel ils flottent; par le repos, ces globules s'amassent à la surface. La crème n'est rien autre chose que cette partie du lait dans laquelle les globules de matières grasses sont rassemblés en plus grand nombre que dans les autres parties du liquide. La crème n'a pas de proportion fixe et constante de matières grasses. Sur 100 livres de crème, il peut y avoir seulement 8 livres de matières grasses, comme il peut y en avoir 75 livres.

SÉPARATION DE LA CRÈME DU LAIT

Il existe deux méthodes générales de séparer la crème du lait: la méthode naturelle, par le repos, et la méthode mécanique ou centrifuge.

Dans la méthode naturelle, la gravitation attire les parties les plus douces du lait, qu'on appelle communément le lait maigre, vers le fond du vaisseau qui le contient, et les globules de matières grasses sont naturellement poussés vers le haut et s'amassent à la surface. On donne le nom de sérum du lait à la partie douce et liquide qui contient de la caséine, de l'albumine, du sucre et des sels presque complètement dissous. Quelquefois le sérum devient visqueux et gluant, et une faible partie de ce sérum adhère aux globules de matières grasses et forme comme un enduit de gomme qui les empêche de remonter à la surface.

Dans le lait, immédiatement après la traite, il se forme une petite quantité de lacto-fibrine, dont le tissu délicat ressemble à celui de la fibrine qui se forme dans le sang et qui le fait se coaguler, en sortant d'une artère ou d'une veine. Cette substance retarde, elle aussi, la séparation de la crème du lait.

Dans la méthode mécanique, la force centrifuge agit sur le lait dans un bol en acier auquel on imprime un mouvement de rotation très rapide; certaines machines font 7,000 révolutions à la minute. Sous l'action de cette force, le sérum du lait est projeté en dehors contre les parois intérieures du bol, et les globules de matières grasses sont attirés vers le centre; sous forme de crème, ces globules sont ensuite déversés, mécaniquement, dans un autre récipient, pendant que le sérum, qui n'est rien autre chose que le lait écrémé, s'en va dans un troisième. La machine qui sert à cette opération s'appelle une écrémeuse centrifuge.

Les données qui vont suivre sont tirées d'expériences faites dans les stations de laiteries, et on en trouvera tous les détails dans les rapports annuels des fermes expérimentales et du commissaire de l'industrie laitière.

MISE A CRÉMER DU LAIT

1. Tout le lait doit être soigneusement passé au tamis, immédiatement après la traite.
2. Lorsqu'on se sert de vaisseaux plats, il faut les placer dans une pièce dont l'atmosphère est pure et dont la température est aussi égale que possible entre 50° et 60° Fahr.
3. Lorsqu'on met le lait dans des bidons profonds, l'eau dans le réservoir doit être maintenue à 45° Fahr., ou

aussi près de 45° que possible. Il est avantageux d'avoir une provision de glace pour mettre dans l'eau.

4. Lorsqu'on n'a pas à sa disposition de l'eau de source en abondance, on peut se procurer le refroidissement d'une manière économique en amenant l'eau jusqu'au fond du réservoir au moyen d'un tube, ce qui force l'eau plus chaude de la surface de s'écouler par dessus les bords. Si l'eau est rare, on peut la faire déverser dans une auge pour les animaux.

5. Il est avantageux de mettre le lait à crémér aussitôt que possible après la traite. Dans une expérience faite avec des bidons profonds, il a été constaté que la quantité de matière grasse restée dans le sérum du lait était de 11.48 pour 100 plus considérable lorsque le lait était resté une heure avant d'être mis à crémér sur la glace, que lorsqu'il avait été mis immédiatement après la traite.

6. Il y a peu de différence dans la quantité de matières grasses recueillies dans la crème lorsque l'opération se fait entre 88° et 98° Fahr. La perte de matières grasses est de 2.53 pour 100 plus grande à 78° qu'à 98° Fahr.

7. Le lait doit reposer environ 22 heures. On retrouve 8 pour 100 de plus de matières grasses dans le lait écrémé, quand le lait n'a reposé que 11 heures, que lorsqu'il a reposé 22 heures, dans des bidons profonds, dans l'eau glacée.

8. Pour le lait ordinaire, il n'y a pas d'avantage à ajouter de l'eau pour l'éclaircir, avant qu'il a été mis à crémér. Lorsque le lait est mis à crémér dans des bidons profonds plongés dans l'eau glacée, on n'a constaté aucune différence appréciable dans la quantité de matière grasse restée dans le lait écrémé, lorsque l'opération a été faite: 1°, en ajoutant 25 pour 100 d'eau à 160° Fahr.; 2°, en ajoutant 25 pour 100 d'eau, à 69° Fahr.; 3°, en ne mettant pas d'eau du tout.

ÉCRÉMAGE DU LAIT PROVENANT DE VACHES AYANT VÊLÉ DEPUIS PLUS DE SIX MOIS.

Le lait des vaches qui ont vêlé depuis plus de six mois ne rend pas sa crème aussi facilement que celui des vaches qui ont vêlé plus récemment.

Pendant les temps froids d'automne et d'hiver, en mettant crémér, dans des bidons profonds plongés dans l'eau froide, à une température de 38° ou 40° Fr., pendant 22 heures, le lait de vaches qui ont vêlé depuis 6 à 12 mois, environ 33 pour 100 de la quantité totale des matières grasses restent dans le lait écrémé.

Lorsqu'on ajoute le lait d'une vache récemment vêlée au lait de huit vaches qui ont vêlé depuis de 6½ mois, et lorsque ce lait est mis à crémér, comme il est dit ci-dessus, on retrouve environ 14 pour 100, de la quantité totale de matières grasses dans le lait écrémé.

Lorsque le lait de vaches qui ont vêlé depuis moins de 6 mois est mis à crémér dans les mêmes conditions, on retrouve de 7 à 15 pour 100 de matières grasses dans le lait écrémé.

En automne et en hiver, lorsque le lait de vaches qui ont vêlé depuis plus de six mois est mis à crémér dans des vaisseaux plats, pendant 22 heures, on retrouve de 5 à 15 pour 100 de la quantité totale de matières grasses dans le lait écrémé.

Au moyen de l'écrémeuse centrifuge, toute la matière grasse du lait, moins environ 3 pour 100 de la quantité totale,

peut être convertie en crème, quelque soit la saison de l'année, ou quelque soit le temps écoulé depuis que les vaches ont vêlé.

SÉPARATION DE LA CRÈME DU LAIT PAR LA MÉTHODE CENTRIFUGE.

10. Le lait destiné à l'écrémeuse doit être soigneusement passé au tamis et chauffé à une température de 80° à 85° Fahr. Lorsqu'on opère à une plus basse température, la crème est sujette à s'épaissir et à se coaguler dans le séparateur. Le lait froid est plus dense que le lait chauffé. Plus la température est élevée, sans dépasser 85° Fahr., plus la séparation de la crème se fait efficacement, toutes les autres conditions étant égales.

11. Il faut prendre bien garde de ne pas employer de lait amer. Si la moindre quantité de lait amer est mêlée à l'autre lait, on est exposé à avoir un beurre d'un goût plus ou moins amer. Dans certains cas, le beurre peut devenir huileux. Ce sont là deux graves défauts.

12. Lorsque les facilités pour le chauffage et le refroidissement sont restreintes, l'écrémage peut se faire à une température de 80° F.; mais dans ces cas, il faut ralentir l'arrivée du lait dans le séparateur et le régler d'après la proportion de matières grasses que l'on constate dans le lait écrémé. Cette proportion ne devrait pas dépasser un dixième de 1 pour 100. On devrait faire usage, tous les jours, du pèse-lait Babcock, pour constater la proportion de matières grasses qui reste dans le lait écrémé et dans le lait de beurre. Pour le lait écrémé, l'échantillon soumis à l'épreuve doit se composer de petites quantités recueillies aux différentes phases de l'opération.

13. L'efficacité de l'écrémage dépend en grande partie de l'adresse et de la science de l'opérateur, bien qu'il y ait une différence dans la capacité et la construction des différentes machines centrifuges. La séparation plus ou moins complète du gras des autres matières du lait dépend (1) du degré de vitesse du séparateur ou bol, (2) de la température du lait, et (3) de la quantité de lait qui passe par le séparateur par heure. L'opérateur doit étudier avec soin les instructions fournies par le fabricant ou l'agent de l'écrémeuse dont il se sert. Il est important que le bol tourne à sa vitesse normale, mais qu'elle ne soit pas dépassée. Il faut installer l'écrémeuse bien d'aplomb, et la maintenir dans cette position. Lorsqu'on se sert de machines à courroies, ces dernières ne doivent pas être excessivement tendues. En montant l'appareil et en calculant la vitesse respective de la machine et du bol, il faut allouer de 3 à 5 pour 100 pour la perte provenant du glissement des courroies.

14. Lorsque la quantité de crème à séparer peut être réglée par une vis de réglage à l'intérieur du bol, on doit la disposer de manière à laisser passer par la fente de sortie de la crème de 14 à 16 pour 100 de la quantité de lait qu'on y verse. Une bonne règle à suivre, c'est de laisser sortir la crème quand on constate qu'elle contient de 20 à 25 pour 100 de matières grasses, c'est-à-dire une crème qui donne environ une livre de beurre par 3½ à 5 lbs de crème. La vis de réglage à l'intérieur doit être desserrée de temps à autre pour qu'elle reste mobile.

(A suivre)

“ Elles nous rendent Orgueilleux ”



Non pas parce que les marchandises paraissent bien sur vos tables d'étalage, mais parce que les conserves de la **Marque Sans Rivale “LION” de Boulter** sont supérieures à toutes les autres marques. Rendez-vous compte par vous-même de la véracité de cet avancé.

Usines à **PICTON,****TORONTO** et**DEMORESTVILLE.**

UNE VILLE QUI DEMENAGE

Il ne fallait pas songer à transformer cette vieille capitale avec ses rues dont la pente atteint parfois 20 à 25 pour 100 ; certains de ses quartiers ont, en effet, une différence d'altitude de 120 mètres. Dans ces conditions, il a semblé tout naturel aux indigènes de Minas-Gerães de s'en aller, et c'est pour cela qu'ils se décidèrent à bâtir une capitale modèle, répondant à leurs goûts, où toutes les règles de confort et d'hygiène seraient observées et où, enfin, l'air, l'eau, la lumière, l'électricité seraient répandus à profusion.

C'est à la suite d'un décret, en date du 14 février 1894, rendu par le docteur Alfonso-Augusto-Moira Perm, président de l'Etat de Minas-Gerães, que cette décision fut prise. On choisit un vaste emplacement dans une plaine légèrement ondulée, bordée de quelques montagnes peu élevées, et l'on expropria un petit hameau qui se trouvait dans cette plaine, portant le joli nom de Bello-

Horizonte. On fit ensuite le plan de la ville future qui, comme toutes les villes américaines, se composera de larges voies se coupant à angle droit, formant ainsi une sorte de gigantesque damier.

Un vaste parc avec rivières et pièces d'eau est situé au milieu, tandis qu'à une extrémité, près du palais du gouvernement, se trouvera le jardin zoologique.

Un délai de quatre ans a été fixé pour la construction de la nouvelle ville ; aussi des milliers d'ouvriers ont-ils été immédiatement appelés, et aujourd'hui, à la place des bois commencent à surgir les principaux monuments de la future ville ; le palais de la présidence, trois ministères, la cathédrale, le palais de justice, la gare, plusieurs hôtels et de nombreuses maisons particulières.

Des squares, des abattoirs, des théâtres, des hôpitaux, etc., tout est prévu sur le plan. Il y aura même un hippodrome.

Un tronçon de voie ferrée a été construit dès le début pour rattacher “ Minas ”, — c'est ainsi que

s'appellera la nouvelle capitale, — à la ligne centrale du Brésil ; elle doit plus tard se prolonger jusqu'à São-Paulo, tandis qu'une autre voie se dirigera vers Victoria.

Le docteur Arnould a dernièrement examiné et comparé les procédés fort intéressants, de conservation des viandes par le salage et le fumage.

L'auteur passe en revue les divers procédés de salage : la saumure, la préparation à l'avance d'une solution saline dans laquelle on plonge la viande à conserver ; l'injection sous pression de la solution saline dans la viande, méthode rapide, mais compliquée et coûteuse. De quelque façon qu'on opère, cette viande reste un aliment très inférieur, comme goût et rendement nutritif, aux préparations de viandes fraîches.

Pour le fumage, on se contente généralement de saupoudrer la viande de sel pour l'exposer ensuite à la fumée d'un feu de bois peu ardent. A la campagne, on suspend simplement la viande à la cheminée. Chez les fabricants, on la range dans des sortes de chambres où la fumée circule lentement de manière à utiliser toute son action par un contact prolongé. Un autre mode encore consiste à plonger la viande dans une eau où l'on a fait macérer de la sciure de bois résineux.

Nous fabriquons les **EXTRAITS** nous-mêmes et n'employons que la matière la plus pure. Ils sont fabriqués avec les fruits naturels et les épices.



LES EXTRAITS CULINAIRES.....

“ Crown Brand ”

SONT PURS ET FORTS.
ILS SE VENDENT BIEN.

Nous connaissons les fabricants de ces **Allumettes** et nous savons qu'elles sont les meilleures connues, parce qu'elles ont la plus grande vente dans le monde entier.

LES ALLUMETTES.....

“ Bryant & May ”

Devraient se trouver chez tous les épiciers. Les marques “**Tiger**” pour l'usage domestique et les “**Wax Vestas**” pour les fumeurs.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA :

ROBERT GREIG & CO., MONTREAL

LAZENBY---



PROFITABLE
ET COMMUNE

...13 Sortes de Soupes

Chaque carré contient les éléments solubles de 1½ lbs de bœuf, sans graisse et sans os, avec une quantité suffisante de légumes et de condiments pour faire 1½ chopine de forte soupe nourrissante.

REVUE COMMERCIALE ET FINANCIÈRE

Montréal, 13 mai 1896.
FINANCES

A Londres, on cote les capitaux disponibles sur le marché libre à 13½ p.c.

Le taux d'escompte de la Banque d'Angleterre est à 2 p.c.

Les consolidés étaient hier en clôture, à 111 9/16 au comptant et à 111½ à terme.

A Paris, la rente 3 p.c. se cote à 102-70.

A Montréal, les prêts à demande sont fermes de 5 à 5½ p.c.; les billets de clients s'escomptent toujours aux taux de 6 et 7 p.c.

Les banques vendent leurs traites entre elles : à 60 jours à une prime de 9½ à 9¾ ; à demande, de 9¾ à 9¾ et par le câble de 9¾ à 9 15/16. Sur le comptoir, la prime est : à 60 jours, de 9¾ à 9¾ ; à vue de 10 à 10½ et par câble à 10½.

Les traites à vue sur New-York entre banques paient un escompte de ¼ à 1/10, et font le pair sur le comptoir.

L'argent en barre vaut à New-York 68¾ l'once pour les barres du commerce, et de 68¾ à 69c pour celles provenant de la monnaie.

A Londres, on le cote à 31 d. l'once.

La Banque de Montréal vient de publier un état de ses affaires pour l'année finissant au 30 avril dernier et qui sera soumis aux actionnaires au 1er juin, lors de l'assemblée générale annuelle.

La situation de la première banque du Canada est de plus en plus florissante. Ses bénéfices nets, après avoir pourvu à tous ses frais généraux et déduit une somme suffisante pour les créances mauvaises ou simplement douteuses, s'élevèrent à \$1,241,196, soit \$30,760 de plus que l'exercice précédent. Après avoir pourvu au paiement de deux dividendes de 5 p. c. sur le capital-actions, il reste disponible une somme de \$41,196 qui est reportée au compte de profits et pertes.

Nous aurons d'ailleurs à revenir sur les opérations de cette banque pendant l'année écoulée dès que l'assemblée générale aura eu lieu.

Bien peu d'activité à la Bourse dans ces derniers jours. On a fait quelques placements sur valeurs de banques. Aujourd'hui, à la bourse du matin il y a eu un peu plus d'animation; les baissiers ont donné assaut à quelques valeurs, mais sans grand résultat. En somme, le ton du marché est ferme et malgré la rareté et la cherté de l'argent qui paralysent les mouvements, nous inscrivons la plupart des valeurs en hausse sur les prix cotés la semaine dernière.

Nous enregistrons les prix des ventes pendant la semaine. Les prix sont ceux des dernières ventes opérées :

Valeurs de banques :

Banque de Montréal	224
" Toronto	238
" Commerce	133
" des Marchands	167½
" Molsons	176

" British
" Union
" Ontario	56
" Hochelaga
" Québec
" Peuple

Les banques canadiennes sont cotées en clôture comme suit :

	Vendeurs	Acheteurs
Banque du Peuple	6	1½
" Jacques-Cartier	90
" Hochelaga	123½	120
" Nationale	75	70
" Ville Marie	100	75

Valeurs industrielles :

Gaz de Montréal	187
Colored Cotton (bons)	99
" " actions
Montreal Cotton
Dominion Cotton
Royal Electric	109½

Compagnies de transport :

Can. Pac. Ry
Toronto St. Ry	71½
Montreal St. Ry	212½
Duluth ord	5
Duluth pref
Rich. & Ont

Valeurs diverses :

Montreal Telegraph	167
Câble	159
Postal Telegraph	87
Bell Teleph	156
West. Loan & Trust	98
Loan & Mortgage

IRELAND NATIONAL
FOOD COMP
Toro

Rounthwaite, Man., 22 Avril 1896

Messieurs,

Expédiez à la Pure Gold Mfg. Co., à mon adresse une autre caisse de votre farine. On a aucun trouble pour la vente de vos marchandises; elles se vendent d'elle-mêmes.

Respectueusement,

E. S. SHEARER,

MAISON FONDÉE EN 1842

L. CHAPUT, FILS & CIE

Epiciers en Gros

IMPORTATEURS DE THÉS, VINS ET LIQUEURS

2, 4 et 6, rue De Bresoles,

17, rue Saint-Dizler,

123 a 131, rue le Royer,

MONTREAL

COMMERCE.

La semaine n'a pas été mauvaise; s'il n'y a pas encore dans certaines branches du commerce toute l'activité qu'on pouvait espérer au début bien ensoleillé du printemps, on peut dire cependant qu'il y a amélioration constante et progressive; cela vaut mieux qu'une forte poussée qui n'aurait pas de durée. Nous avons plus de confiance dans une reprise sans à coup mais qui va s'affirmant de plus en plus. Après les années maigres que nous avons traversées, nous pouvons espérer sans passer pour optimiste que le progrès ressenti va aller s'accroissant; tout le monde s'est resserré passablement avec les temps durs; on a rogné sur l'utile, et même sur le nécessaire; le travail et les transports reprenant, l'argent va rentrer et il faudra combler les besoins longtemps ajournés. Voilà pour la ville.

Mais la campagne n'a pas trop à se louer des prix actuels des produits de la ferme et à moins d'une amélioration sensible et soutenue dans le prix des principaux produits de consommation à l'exportation, nous ne voyons pas la position de nos cultivateurs bien enviable.

Ce sont de nouveaux débouchés qu'il faudrait pour nos produits. Nos regards toujours portés sur l'Angleterre se rencontrent avec ceux des autres pays qui exportent comme nous; beurre, fromage, œufs, viandes, grains, etc. Il en résulte un encombrement des mêmes articles sur le même marché et nous savons tous par expérience ce qu'il en

advient des prix quand il y a surabondance de produits.

Quelque soit le gouvernement qui vienne au pouvoir, un de ses premiers devoirs devra nous ouvrir de nouveaux débouchés pour nos produits agricoles, les seuls qui puissent réellement faire notre richesse et amener de l'argent au Canada.

Bois de chauffage et charbon.—Avec le temps chaud, il est inutile de dire qu'il n'y a pas un grand courant de livraisons à cette saison. On prend des commandes à livrer plus tard en charbons. Les prix nouveaux ne sont pas encore établis et ne peuvent plus guère tarder à l'être.

Bois de construction.—Les clos de la ville sont très occupés à livrer le bois nécessaire aux réparations, car de constructions nouvelles il est à peu près inutile d'en parler cette année; les architectes se plaignent de n'avoir pas de travail. Les navires qui transportent les animaux contribuent, de leur côté, à donner l'animation actuelle aux clos de bois. Mais, une fois les réparations achevées, il est à craindre qu'on retombe dans le marasme des mois précédents.

Il y a du mouvement dans notre port pour l'exportation du bois et de Québec les nouvelles sont également bonnes.

Cuir et peaux.—Le combine américain vient de faire subir une hausse de 1c par lb. sur les peaux et sur les cuirs à semelle; l'action de nos voisins n'a pas encore eu d'influence sur notre marché, ce qui n'empêche qu'on s'attend à une hausse prochaine.

Le commerce des cuirs paraît assez satisfait et des affaires et des rentrées de fonds.

Il n'y a pas de changements dans la situation des peaux vertes pour la tannerie.

Draps et nouveautés.—La température semble favoriser en ce moment le commerce des nouveautés qui avait besoin de se refaire d'un mauvais automne et d'un mauvais hiver. Les ordres de rasortiment arrivent toujours aux maisons de gros qui, pour l'instant sont assez satisfaites des remises d'argent de leurs clients.

Nous croyons savoir qu'à l'exemple des manufactures canadiennes américaines, les manufactures canadiennes de coton mettront en vente à l'encan, le mois prochain, leur surplus de production et que les marchands de gros seuls seront admis aux enchères des lots présentés.

Epicerie.—Les affaires sont bonnes dans cette ligne; les conserves sont très demandées.

Celles de viande viennent de subir un remaniement de prix; voir les changements en bœuf à nos prix courants pour le corned beef, la langue de porc, l'english brawn et le bœuf chipped dried.

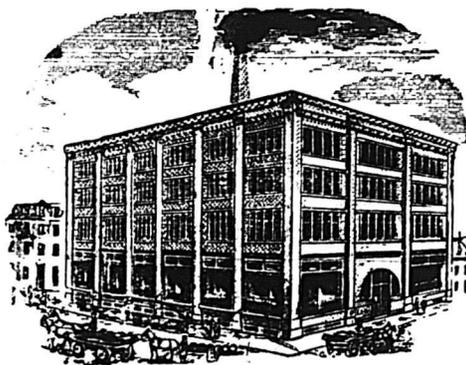
Les sucres sont fermes aux anciens prix.

A New-York, le granulé est à 5½ en baisse de ½ sur le prix précédent.

Les mélasses de l'ancienne récolte, les seules qui soient encore sur le marché, sont sans changement à prix ferme.

L'échelle de prix que nous avons don-

ROBIN, SADLER & HAWORTH,



MONTREAL & TORONTO

MANUFACTURIERS DE

...Courroies en Cuir

TANNÉES AU CHÊNE

Nous fabriquons des Courroies pour toutes sortes de Travaux. En donnant l'ordre, indiquer où les courroies doivent tourner.

FOUR DE BOULANGER Brevet "Hubbard"

PORTATIF EN ACIER

Manufacturé par

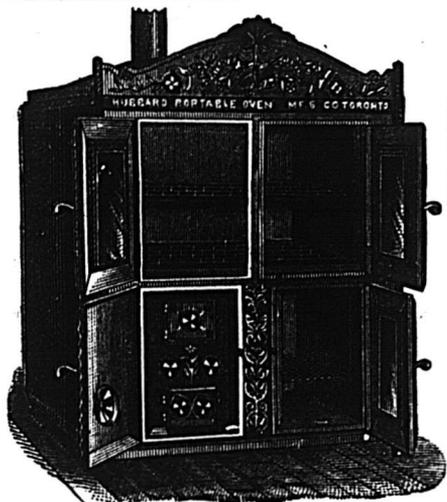
Pour Boulangers, Pâtisiers, Hoteliers, Etc.

The **TORONTO PORTABLE OVEN & MFG. CO., Ltd.**

90, rue York, TORONTO

Fournitures d'articles pour Boulangers et Pâtisiers
Fontaines à Soda, Etc., Etc.
Ecrivez pour catalogues et liste de prix

RÉFÉRENCES :—Frédéric Bréard, Longueuil; J. B. Nolin, Québec, P. Q.; W. Lacombe, Québec, P. Q. et quantité d'autres.



née dans notre dernière revue ne s'appliquera, comme nous l'avons fait observer qu'aux mélasses de Barbades à arriver.

Fers, ferronneries et métaux—On constate un peu de progrès dans la demande pour article de bâtiment, les paiements des détailliers aux marchands de gros sont plus aisés.

Nous avons annoncé depuis plusieurs semaines un changement dans les prix des clous coupés qui, depuis lundi dernier, sont augmentés de 15c par 100 lbs. Nous avons rectifié nos prix courants en conséquence.

Peintures, huiles, vernis—Les peintures et les vernis continuent à avoir une assez bonne demande aux prix anciens.

Dans les huiles de lard, il y a baisse; l'huile extra se vend maintenant au gallon de 60 à 70c. et l'huile No 1 de 55 à 65c.

Produits chimiques—Commerce tranquille. Le soda à laver se cote maintenant de 70 à 80c. par 100 lbs, en baisse de 5c. Le sulfate de cuivre et le vitriol se vendent à la lb de 4½ à 6½c. en baisse de ½c. et 1½c. respectivement.

Salaisons—Dans les lards, le mouvement d'affaires est restreint; les graisses alimentaires ont une bonne demande.

Les prix sont sans changement depuis nos nouvelles cotes de la semaine dernière; cependant pour le lard, on pourrait obtenir des concessions pour lots de certaine importance.

Revue des Marchés

Montréal, 13 mai 1896.

GRAINS ET FARINES

MARCHÉS ÉTRANGERS

La dernière dépêche parvenue au *Board of Trade* donne ainsi la cote au marché des chargements en Angleterre:

Londres, chargements à la côte: blé soutenu, mais tranquille; chargements en route: blé blanc tranquille, blé rouge aisé; mais soutenu. Marchés anglais de l'intérieur: blé tranquille et soutenu; température chaude. Liverpool: blé et maïs disponibles tranquilles; farine première à boulanger de Minneapolis 18s. Livraisons futures: blé soutenu, 5s 3¼d mai; 5s 3d juin; 5s 3¼d juillet et août; 5s 3¼d septembre; maïs tranquille, 2s 11¼d mai; 3s juin; 3s ¼d juillet; 3s 1¼d août; 3s 2d septembre; 3s 2¼d octobre. Paris, blé 18.75 mai; 18.90 juin; farine: 39.20 mai et 39.50 juin. Marchés français de l'intérieur tranquilles et soutenus.

Nous lisons dans le *Marché Français*: La température de la semaine écoulée a été presque constamment inférieure à la normale et accompagnée d'ondées locales, les nuits sont froides et retardent les progrès de la végétation: ce que l'on ne saurait regretter, car les céréales sont très en avance pour la saison. Les semences d'orges et d'avoines de printemps sont presque terminées, et la culture s'occupe maintenant

à semer les betteraves et à planter les pommes de terre.

Dans le Nord, les semences de betteraves traînent en longueur par la suite du temps peu propice.

Il est vrai que dans diverses localités privilégiées on avait semé quelques pièces à fin de mars; mais ces dernières, après avoir levé dans de bonnes conditions, ont disparu sous l'action du froid, de l'humidité ou par suite des ravages des insectes épargnés par l'hiver exceptionnellement doux que nous venons de traverser. Il est grand temps qu'une température plus favorable survienne, car l'avance que nous avons sur l'an passé est maintenant perdue.

Dans l'ouest on commence à ensemer les pommes de terre.

Les farines douze marques continuent à ne présenter qu'un intérêt fort restreint. Au bas niveau où sont tombés les cours, on trouve aujourd'hui peu de vendeurs en spéculation et les quelques rachats en réalisations des anciens baissiers parviennent seuls à maintenir les prix.

Sur nos marchés de l'intérieur, la tendance est toujours la même: les offres sont peu importantes; mais suffisent néanmoins aux besoins de la meunerie; les cours dénotent plutôt de la faiblesse.

À la Bourse de commerce de Paris, le calme continue aussi à dominer; les acheteurs ne voient aucune raison de modifier leur manière d'opérer qui consiste à acheter au jour le jour et seulement pour leurs besoins les plus immédiats et les transactions sont pour ainsi



NORTHROP & CO.

ST. JOHN, N.B.

Agents Embaqueteurs.

C'est là ce qu'est le "Golden Finnan Haddies."

L'idée de mettre ce poisson sans rival en conserves est venue de la CERVELLE. Cela prend de la CERVELLE pour en faire de bonnes conserves. C'est la nourriture de la CERVELLE. Si vous avez de la CERVELLE, vous allez donner une commande de suite. Si votre fournisseur de gros n'a pas assez de CERVELLE pour en avoir en stock, écrivez-nous.

HOWE, McINTYRE CO.

MONTREAL

Agents Vendeurs.

MAISON DE GROS EN **Epicerie, Vins et Liqueurs**

Importations directes des lieux de provenance, de tous les articles qui font l'objet de son commerce.

ASSORTIMENT COMPLET EN MARCHANDISES DE PREMIERE NECESSITE, TELLES QUE

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

GRANDE VARIETE DE FINES DENREES ET CHOIX CONSIDERABLE DE VINS ET LIQUEURS DES MEILLEURES MARQUES DONT ELLE A LE MONOPOLE DE PLUSIEURS

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

dire limitées à la liquidation des engagements antérieurs.

Voici l'état des récoltes aux Etats-Unis sur quelques points, d'après des rapports particuliers :

La récolte en terre au Michigan s'est améliorée dans des conditions sensibles pendant le mois dernier. Au 1er avril, elle était estimée à 82, on la porte à 92 au 1er mai ; le maximum, comme on le sait, est de 100 :

Au Minnesota on constate peu de progrès dans les labours et les ensemencements et dans la Vallée de la Rivière Rouge il n'y a pas eu d'ensemencement au nord de Crookston.

Dans l'Indiana la condition du blé est mauvaise ; les insectes causent des dommages. De même dans l'Illinois les insectes font du tort aux grains, principalement aux avoines.

Le blé d'hiver est en bonne condition dans le Missouri.

D'après le département de l'agriculture de Washington, le blé d'hiver aurait gagné 5,8 points au 1er mai sur la moyenne établie au 1er avril, elle serait de 82,7 au 1er mai contre 77,1 le mois précédent. A l'exception de quelques Etats, l'amélioration est générale dans les principales régions à blé. La proportion du blé de printemps ensemencé au 1er mai est de 19 point au-dessus d'une année moyenne.

Les marchés américains ont été plus actifs. Celui de Chicago qui donne le ton a eu des alternatives de hausse et de légère réaction ; nous le laissons à la clôture du 12, avec de plus hauts cours sur le blé. Malgré le rapport plus favo-

nable du gouvernement sur les apparences de la récolte en terre le marché est fort avec prix plus fermes. Ce mouvement en avant est dû à la diminution du visible et à des câbles plus élevés reçus d'Angleterre.

Nous donnons les prix du blé disponible sur les différents marchés des Etats-Unis :

Chicago, No 2, du printemps,	61½c
Duluth, No 1, dur.....	64½c
Detroit, No 1, blanc.....	71 c

Les principaux marchés de spéculation clôturent comme suit :

	Mai	Juillet
Chicago,	62½	64c
New-York	70	70½c
Duluth,.....	63½	63½c
Detroit,.....	66½	65½c

MARCHÉS CANADIENS

La situation ne s'est guère améliorée au Manitoba, des pluies récentes ont encore retardé les travaux. A Winnipeg il a plu 20 heures durant, pendant les journées de samedi et de dimanche derniers. Il y a longtemps que les travaux ont été aussi en retard et qu'ils se sont faits dans d'aussi mauvaises conditions. Néanmoins en 1894, le printemps avait été également tardif et cependant la récolte du grain s'est faite plus à bonne heure qu'en 1895 qui a eu un printemps relativement hâtif ; tout espoir n'est pas complètement perdu si les pluies n'arrêtent pas ou ne retardent pas trop la formation du grain.

La dernière dépêche de Toronto cote comme suit le marché de l'Ontario :

“ Marché lourd ; farine très lente ; prix nominaux sans changement aux environs de \$3.40, fret Toronto, pour Straight rollers, son, sans changement, coté au char à \$10.25 ouest ; gru, \$10.75 à \$11.00 ouest. Blé, prix soutenus ; un char blé blanc vendu à 75c sur nord et plusieurs offerts à ce prix ; blé rouge offert à 74½c ouest ; No 1 dur Manitoba est tenu à 65c, Fort William. livraison en mai et à 71c Midland ; blé dur No 2 de 68 à 69c Midland. Orge, très lourde ; prix sans changement ; No 1 cotée au dehors de 39 à 40c ; No 2 à 33c ; No 3 extra à 31c et pour engrais à 29c. Avoines, bien actives et soutenues ; blanche vendue au dehors à 21c et mélangées à 20c ouest. Pois tranquilles ; ventes au dehors de 47 à 48c. Sarrasin, soutenu ; ventes au dehors à 32½c. Farines d'avoine tranquilles ; prix nominal à \$2 75 sur rail. Blé d'inde, lourd ; prix soutenus ; jaune et mélangé coté au dehors à 30c. Seigle soutenu à 47c au dehors.

A Montréal, le marché des grains ne présente pas toute l'activité désirable à cette époque de l'année.

Il y a une demande peu accentuée en pois et en sarrasin pour l'exportation.

La demande pour les farines de blé est faible ; la clientèle des meuniers achète au jour le jour et simplement pour les besoins immédiats. En outre, les meuniers qui ont emprunté des banques pour leurs achats de blé sont pressés de rembourser les avances qui leur ont été consenties et se volent à leur tour obligés de réaliser à n'importe quel prix.

On peut aujourd'hui aisément se pro-

La Compagnie Générale d'Importation du Canada, (LIMITEE)

CAPITAL - - \$150.000

REPRESENTATIONS, MONOPOLES DE MAISONS FRANÇAISES ET ETRANGERES, IMPORTATIONS EN GROS.

La Cie Générale d'Importation du Canada assure aux importateurs de gros, des relations directes auprès des maisons représentées par elle et auprès de toutes celles dont les produits s'importent au Canada sous leurs marques personnelles.

SUCCURSALES DE LA COMPAGNIE GÉNÉRALE D'IMPORTATION



FRANCE - PARIS - 20 rue Richer.

ALLEMAGNE - NUREMBERG - 15 Theresienstrasse.

BELGIQUE - ANVERS - 20 Qual Jordaens.

Monopole pour Parfumerie, Produits Pharmaceutiques, Produits Alimentaires, Articles de Paris, Produits de grosse fabrication, Etc., Etc.

5 et 7 rue de Bresolles, MONTREAL.

J. A. VAILLANCOURT

Marchand-Commissionnaire de Provisions.

Nos 333 et 335 rue Des Commissaires, MONTREAL

Attention spéciale donnée
aux consignations de
Beurre et de Fromage.

Avances libérales
sur consignations.

Beurre, Fromage et Œufs

PLACÉS AUX PRIX LES PLUS AVANTAGEUX

Tinettes en belle epinette blanche, 30, 50, 70 lbs. Fournitures pour Fromagerie. Spécialité de Tinettes pour Beurreries.

BOITES CARRÉES DE 56 LBS POUR L'EXPEDITION DU BEURRE

Les Meilleurs Sels HIGGINS ASHTON et WINDSOR, ... POUR BEURRERIES

SOLLICITE LA CONSIGNATION DE TOUTES SORTES DE PRODUITS AGRICOLES.

ourer les patentes d'hiver et du printemps à nos prix ci-bas de \$3.90 à \$4.00 et les farines fortes de la cité à \$3.65 et celles du Manitoba de \$3.80 à \$3.65. Encore, s'il s'agissait d'un lot important trouverait-on de meilleures conditions au besoin.

Les farines d'avoine perdent de leur intérêt à l'époque des chaleurs et les cotes ci-bas sont purement nominales.

En issues de blé, nos cotes sont plus basses cette semaine, comme on le verra plus loin. Le gru de Manitoba est coté \$13.50 à \$14.00, cependant nous devons dire qu'on en offre actuellement sur notre place à \$11.50; nous pensons qu'il s'agit là d'une opération toute particulière et nous ne pouvons donner ce prix comme étant établi sur notre marché.

L'avoine en magasins ne diminue guère les stocks qui étaient au 2 mai de 432,835 minots étaient le 9 de 429,179 minots, tandis que le 10 mai de l'année dernière on constatait 133,202 minots seulement. L'exportation n'est donc pas aussi active qu'on l'espérait quelques jours avant l'ouverture de la navigation. Nous touchons à la date du 15 mai et les frais de magasinage vont être onéreux aux détenteurs; il va falloir réaliser, et les prix actuels de 28 à 28½ pour l'avoine blanche No 2, déjà faibles pourraient bien ne pas tenir longtemps si l'exportation ne nous enlevait pas à bref délai une bonne partie des stocks en magasin.

Nous cotons en gros :

GRAINS

Blé roux d'hiver, Can. No 2, \$0 00 à 0 87
Blé blanc d'hiver " No 2, 0 00 à 0 90

Blé du printemps " No 2, 0 00 à 0 00
Blé du Manitoba No 1 dur... 0 84 à 0 85
" " No 2 dur... 0 75 à 0 76
" " No 3 dur... 0 00 à 0 00
Blé du Nord No 1..... 0 76 à 0 78
Avoine nouvelle No 2..... 0 28 à 0 28½
Blé d'inde, en douane..... 0 00 à 0 37½
Blé d'inde, droits payés..... 0 44 à 0 45
Pois, No 1..... 0 70 à 0 72
Pois, No 2 par 60 lbs..... 0 57 à 0 59
Orge, par minot..... 0 37 à 0 38
Sarrasin, par 48 lbs..... 0 00 à 0 00
Seigle, par 56 lbs..... 0 00 à 0 00

FARINES

Patente d'hiver.....\$3 90 à 4 00
Patente du printemps..... 3 90 à 4 00
Straight roller..... 3 75 à 3 90
Extra..... 3 55 à 3 65
Superfine..... 0 00 à 0 00
Forte de boulanger (cité).... 0 00 à 3 65
Forte du Manitoba..... 3 60 à 3 65

EN SACS D'ONTARIO

Medium.....\$3 50 à 3 60
Superfine..... 0 00 à 0 50

FABINE D'AVOINE

Farine d'avoine standard,
en barils.....\$3 10 à 3 20
Farine d'avoine granulée,
en barils..... 3 10 à 3 20
Avoine roulée, en barils..... 3 00 à 3 10

MARCHÉ DE DÉTAIL

Le marché de la Place Jacques-Cartier offre toujours peu d'intérêt pour le commerce des grains.

L'avoine est toujours offerte par quelques cultivateurs aux mêmes prix que précédemment soit de 70 à 75 cts.

FROMAGE

MARCHÉ ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, à la date du 2 mai :

Le fromage blanc de fantaisie a eu une bonne activité aux prix ci-dessous. Les fromages blancs de qualité moindre sont rares et en meilleure demande. Le marché est bien approvisionné en fromages colorés qui sont difficiles à placer.

Nous cotons :

D'été, coloré, mûr et sain..... 35 à 36s
" blanc ou pâle, mûr et
sain..... 37 à 38s
Juin, Ontario, fin, coloré..... 37 à 39s
Juillet et août, canad., choix,
coloré, pâle ou blanc... 40 à 41s
Sept. et oct., canad. 1er choix
blanc..... 43 à 44s
Sept. et oct., canad. coloré, choix 42 à 43s
" blanc, Ontario blanc
strictement choix..... 45 à 47s

Importations : Canada et Etats-Unis..... 18654 boîtes.

Dans leur circulaire du 2 courant MM. Hodgson Bros, de Liverpool, disent :

"Le fromage est resté ferme cette semaine spécialement pour le blanc de choix qui a obtenu une avance de 2s par quintal grâce à sa rareté. Nous cotons aujourd'hui : Septembre-octobre, 1er choix, coloré, 43s, et blanc de 46 à 47s; les qualités inférieures à moyennes ont une demande soutenue de 10 à 38s, suivant qualité.

MARCHÉS AMÉRICAINS

Les marchés au fromages sont maintenant ouverts. A Ogdensburg, N. Y.,

J. N. DUGUAY & CIE

Les soussignés ont l'honneur d'annoncer au public qu'ils viennent d'ouvrir, à LABAIE DU FEBVRE, une maison de commerce avec un capital souscrit de \$20,000.

ILS AURONT TOUJOURS EN VENTE :

des Marchandises sèches de toutes sortes, des
Epiceries, Quincailleries, Ferronneries, Huiles,
Peintures, Vaisselles, Chaussures, etc.

◆ Cloture de Fil de

◆ Fer Galvanisé

Ils s'occuperont de la vente à commission du fromage sur le marché de Montréal comme par le passé. Ils donneront toute leur attention à cette dernière ligne et d'après les dernières démarches faites durant l'hiver ils se sont assurés les meilleurs marchés et du plus haut prix pour la prochaine saison. Comptant sur l'encouragement de notre ancienne clientèle elle recevra de nous toute l'attention possible.

J. N. DUGUAY & CIE



B. de Poste 845

WILLIAM NIVIN

Téléphone 1152

EXPORTATEUR DE BEURRE ET FROMAGE ET MARCHAND A COMMISSION DE PROVISIONSEntrepot de première classe
ave^r Glacière.**No 61 rue William, MONTREAL**

B. DE P. 2321.

ALEX. W. GRANT

TÉLÉPHONE 1263.

EXPORTATEUR DE FROMAGES ET MARCHAND A COMMISSION**33, 35 et 37 rue William, MONTREAL et 2 à 6 Harrison St., NEW YORK.**

Seul Agent pour la célèbre Présure "EUREKA" et le Sel de Beurrerie de Worcester.

il y a eu une assemblée le 9, mais pour la forme seulement; aucune transaction n'a été faite et la prochaine réunion aura lieu samedi.

Utica, N. Y., 11 mai.—Le marché a ouvert aujourd'hui. Il a été vendu: 26 boîtes à 7½; 294 grandes boîtes de blanc à 8c et 37 à 8½c; 1606 boîtes ont été remises à commission.

Little Falls, N. Y., 11 mai. Vendu aujourd'hui: 417 boîtes à 7c; 1280 boîtes à 7½c; 310 boîtes à 7¾c; 98 boîtes à commission.

A New-York, le fromage de l'Etat nouveau fait de 6½ à 8½; les fromages de la dernière saison sont à prix faibles et sans changement.

MARCHÉS CANADIENS

A Cowansville une assemblée a eu lieu le 9, on a procédé à l'élection du bureau et on s'est ajourné au 23 pour la vente du fromage.

Kingston, Ont., 7 mai.—A la première réunion qui a eu lieu aujourd'hui, il a été présenté 196 boîtes de coloré et 86 de blanc; 50 boîtes de blancs vendues à 7 9/16.

Brockville, Ont., 9 mai.—Quelques fromages ont été vendus cette semaine à l'agent de Hodgson Bros, à 7c pour le coloré et à 7½c pour le blanc.

Ingersoll, Ont., 12 mai.—1650 fromages présentés ont été vendus, sauf un lot à des prix variant de 6½ à 7 5/16c.

Belleville, Ont., 12 mai.—21 fromageries ont offert 690 fromages blancs et 165 colorés. 100 colorés ont été vendus à 7½c et 280 blancs à 7¾.

Madoc Ont., 12 mai.—15 fromageries ont envoyé 480 boîtes. Il a été vendu 40 colorés à 7½ et 440 blancs à 7¾c.

Il s'est peu présenté de fromage nouveau sur le marché de Montréal; on en conclut que les localités qui approvisionnent d'habitude notre marché ont écouté les avis qui leur avaient été donnés et qu'ils ont peu fabriqué de fromage de foin.

Il s'en est vendu pour la consommation locale à 7½c et pour l'exportation nous avons connaissance d'un lot vendu partie à 7c et partie à 7½c.

BEURRE**MARCHÉ ANGLAIS**

MM Marples, Jones & Cie nous écrivent de Liverpool, à la date du 2 mai:

Le beurre étant plus abondant, les prix sont faciles.

" Nous cotons:

Crémeries argentine en boîtes...	72 à 78c
Crémeries canadiennes de choix, en boîtes.....	(manque)
Crémeries des E. U.....	56 à 60s
" bonne imitation.....	56 à 58s
" d'Irlande ordinaires.....	1er 80s
" " ".....	2nd 73s
" " ".....	3me 65s
" " ".....	4me 57s
" d'Irlande doux 1er choix....	86s
" " " "superfin.....	85s
" " " "fin.....	80s
" " " "ordinaire..	71s

Importations du Canada et des E. U.: 675 paquets.

MM. Hodgson Bros. de Liverpool, disent:

" Le beurre est sans changement. La demande est modérée pour toutes les sortes. Nous cotons: crémeries américaines et canadiennes de choix de 68 à 75s. par quintal et pour qualités au-dessous de 40 à 60s. On offre: beurre da-

nois de premier choix de 100 à 105s.; australien de choix de 87 à 90s. Beurre irlandais coté: premier, 83s.; second, 73s.; troisième, 65s. et quatrième 57.

MARCHÉS AMÉRICAINS.

A Utica, N. Y., il s'est vendu le 11, 36 paquets de beurre nouveau de crémérie de 15½ à 16½ et, à la même date, à Little Falls, 26 paquets de beurre de ferme ont rapporté de 14 à 16c.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

La situation n'a pas beaucoup changé depuis la semaine dernière; les prix restent les mêmes pour les beurres de crémeries. Il est arrivé du beurre de ferme de l'Ouest, on parle d'un prix de 11c. offert par les acheteurs pour ce beurre.

ŒUFS.

La demande est bonne et les arrivages sont considérables. Aux prix actuels de 9½ à 10c pour œufs de choix, on songe à exporter en Angleterre; nous pensons qu'on peut le faire avec profit en envoyant de beaux œufs, bien frais et bien choisis.

LEGUMES

Les haricots blancs sont un peu plus faibles et valent en lots de chars de 85 à 90c; pour quantités moindres on les cote de 95 à \$1.05 suivant qualité.

Les pommes de terre sont toujours à prix bas et sans changements sur nos dernières cotes.

Les autres légumes sont également sans changement.

FRUITS VERTS

La vente des fruits apportés par le "Flamboro" a eu lieu mardi. Il était

HODGSON BROTHERS

EXPORTATEURS ET MARCHANDS A COMMISSION DE

FROMAGE ET BEURRE**65, 67 et 69 rue William, MONTREAL**

Attention spéciale donnée aux consignations de Beurre et Fromage. :: Avances libérales sur consignations.

SUCOURS SALES EN CANADA:

Nous sommes en communication directe avec tous les principaux négociants d'Angleterre et nous pouvons toujours obtenir les plus hauts prix sur consignations. Nous avons aussi constamment en mains un fort approvisionnement de fournitures pour beurres et fromages aux plus bas prix, aussi matériel pour boîtes, etc.

LONDON, ONT.

NAPANEE, "

BELLEVILLE, "

BROCKVILLE, "

ST-HYACINTHE, QUE.

Entrepot froid de première classe à prix réduits.

Prix Spéciaux sur demande.

VERRET, STEWART & CIE

MONTREAL ET QUEBEC

Importateurs et Commerçants de SEL EN GROS

COWAN'S CACAO ET CHOCOLATS EXQUIS CAFÉ ET ICINGS.

THE COWAN COMPANY (LTD.) TORONTO.

à craindre après l'encan de la cargaison du "Fremona" qui avait laissé notre marché bien approvisionné, les prix ne soient pas rémunérateurs pour les chargeurs. Cependant, la présence d'acheteurs de l'ouest canadien et des Etats-Unis venus en grand nombre a permis de maintenir de bons prix principalement pour les citrons; quelques lots d'oranges n'ont pas rapporté tout ce qu'on en attendait, néanmoins l'ensemble de la vente a été satisfaisant.

Les citrons premier choix ont été vendus de \$2.70 à \$3.10 la boîte; ceux de choix de \$2.30 à \$2.60 et les communs de \$1.20 à \$2.10. Les oranges ont fait de \$1 à \$3.20 pour les boîtes et de 90c à \$2.15 pour les demi-boîtes.

Il a été également vendu 6000 régimes de bananes, venant des Etats-Unis et formant un train de 11 chars, à des prix variables.

Au marché Bonsecours les fruits sont sans changement dans les prix pour les détailliers.

La cargaison du "Bellona" sera prochainement vendue à l'encan; peut-être aura-t-elle une influence sur les prix, car notre marché est fortement approvisionné pour le moment.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., de Boston, nous écrivent à la date du 7 mai:

Les arrivages, la semaine dernière, ont été de 233 chars de foin et 6 chars de pailles, correspondant à 102 chars de

foin et 19 chars de paille, la même semaine de l'année dernière.

Les arrivages pour la semaine dernière, ont été très lourds pour cette époque de l'année et avec le fort approvisionnement que nous avons ici, il est difficile de soutenir le marché. Une très petite proportion du foin ici est de choix, cette sorte se vend promptement à de bons prix. Les autres qualités sont en baisse.

La paille de seigle est ferme; celle d'avoine est lourde et en baisse.

Nous cotons:

Choix à fancy en grosses balles.....	\$18 00 à \$19 00
Choix à fancy en petites balles.....	17 50 à 18 50
Beau à bon.....	16 00 à 17 00
Pauvre à ordinaire.....	13 00 à 14 00
Mêlé.....	12 00 à 13 00
Paille de seigle.....	19 50 à 20 00
" d'avoine.....	0 00 à 9 00
" de seigle mêlée.....	0 00 à 10 00

Le marché de Montréal est toujours bien approvisionné; les cultivateurs recommandent à faire des livraisons, aussi les prix ont-ils une tendance à faiblir, Nous ne changerons cependant pas nos cotes de la semaine dernière.

Nous cotons au détail:

Foin pressé No 1, la tonne.....	00 00 à 14 00
do do No 2 do	12 00 à 13 00
do do No 3, do	90 00 à 00 00
Paille do	7 50 à 8 00
Moulée extra la tonne.....	18 00 à 21 00

Gru blanc do	00 00 à 17 00
do No 2, do	00 00 à 16 00
do No 3, do	00 00 à 00 00
Son (Manitoba) do	15 00 à 16 00
do (Ontario) do	15 50 à 17 00
do au char	14 00 à 15 00
Blé-d'inde jaune moulu.....	00 00 à 24 00
Et au char:	
Foin pressé No 1.....	13 50 à 14 00
do do No 2.....	12 00 à 12 50
do do No 3.....	10 00 à 11 00
Paille d'avoine.....	6 00 à 6 50

AU COMMERCE GRAIN ET FARINE.— Comme par le passé MM. les marchands trouveront toujours ce qui leur sera nécessaire en farines, son, gru, moulée, pois à soupe du Haut-Canada, avoine, moulée de blé-d'inde américain au No 253, rue St. Paul,

Chez
Tel. Bell 2664 E. DUROCHER.

TOUR DU MONDE.— "Journal des voyages et des Voyageurs" — Sommaire du No 18 (2 mai 1896).
1o A Travers la Bosnie-Herzégovine, par M. G. Capus, avec treize gravures d'après des dessins ou photographies.
2o A Travers le Monde.— Croisière du Sénégal: Journal d'un passager; Notre Concours Photographique; Epreuves et Jugement; M. J. de Bretts; Côtes de l'Océan Glacial; Bibliographie; Sept gravures d'après des photographies.
3o Les Revues Etrangères.
Tour du Monde Guides et Tableaux Graphiques.
En préparation: Lac Léman-Gêneve; Budapst.
Chaque Livraison, 50 centimes.
ABONNEMENTS: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr.
Hachette et Cie, boulevard Saint-Germain, 79, a Paris.

La Société Artistique Canadienne

Fondée dans le but de répandre et de développer le goût de la musique et d'encourager les artistes.

Incorporée par Lettres Patentes le 24 Décembre 1894.

CAPITAL ACTIONS, \$50,000

BUREAUX

No 210 rue St-Laurent, Montréal.

(BATISSE DU MONUMENT NATIONAL)

2851 PRIX D'UNE VALEUR TOTALE DE \$5,008

Sont distribués les 1er et 3me mercredis de chaque mois.

PRIX DE \$1000, 1 PRIX DE \$400, 1 PRIX DE \$150, 2848 PRIX VARIANT DE \$1.00 A \$50.00

PRIX DU BILLET, 10 CTS

Nous expédions nos billets dans toutes les parties du pays sur réception du prix et de trois cents en timbres

.....THE.....

OUTREMONT MILLING Co.

JONCTION OUTREMONT, P.Q.

Farine, Grains, Son, Gru, Moulée, Avoine Roulee, Feves, Etc.

MOULINS ET ELEVATEUR.....

Nous moudrons aussi toutes sortes de grains pour les marchands.

M. l'Epicier : Un moment s'il vous plait ;

SAVEZ-VOUS QUE LE **Savon Eclipse**

DONNERA PLUS DE SATISFACTION A VOS CLIENTS QU'AUCUN
AUTRE SUR LE MARCHÉ ET VOUS PAIERA MIEUX

Demandez-en une Boite
dans votre prochain ordre

JOHN TAYLOR & CO., Propriétaires

454 RUE ST-PAUL MONTREAL

PROVINCE DE QUEBEC

Cour Supérieure.

ACTIONS

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS

Bedford		
Martin Henry O.	Dame Louisa Martin et vir	532
Becancourt		
Genest Omer	H. B. Vallières de St. Real	127
Bolton E. Tp.		
Randall Wm et al.	D. Green	248
Danville		
Chaput H. E.	Eastern Tps Bank	203
Granby		
Boire Alphonse E. et al.	Dame Mathilda Lyle	410
Lévis		
Paquet Jean	N. Taillon	218
Paquet Jean et al.	L. Couture	115
Louiseville		
Caron Dame M.	Dame G. Ross	140
Saucier L. A.	H. E. Hart	4275
Maskinongé		
Marchand T. J. G.	H. Martin	131
Montmorency		
Grenier George	P. Querfaut	230
Montréal		
Armand R. et vir	P. Choquet	100
Auclair P. et al.	J. L. Leduc	643
Baie des Chaleurs Ry. Co. et al.	C. A. Chevert	317
Brussel B.	Dame J. Fullerton	132
Bourdeau Dame E.	E. Emard	2e cl.
Beliveau O.	P. Gravel et al.	118
Bedard L.	L. N. Demers	199
Berthiaume T.	H. O. Dubois	5000
Blagrave Dame A. E. et vir	J. Lecompte et al.	1e cl.

Cossette F. X.	P. Gravel et al.	185
Corbeil B.	J. Corbeil	2e cl.
Cowley E. A.	Bank of Commerce	100
Coursol C. J. et al.	F. Nash	250
Cowley E. A. et al.	F. Nash	3e cl.
Curtis H. H.	F. Casey	455
Chevalier A.	J. T. Marchand	135
Clancey J.	M. M. Costigan	2e cl.
Corvie A. Meid.	Royal Institution	1899
Curtis H. H.	T. J. Corestine	270
Daoust Dame O.	Dame P. Rasconi	357
De L'Etiole L. et al.	J. Lussier et al.	103
Dalleozgio F.	G. Battarnan	159
Dominion Mineral Co. Ltd.	W. B. Lambe	24900
Galarneau M. C.	W. L. Haldimand, es-qual	1e cl.
Gervais A.	A. Binette	214
Harbour D.	L. Mainville	2000
Haywood G. F.	Union Bank of Can.	175
Hanlaleau J.	Dame M. Lavey	2e cl.
Hays M.	H. A. Ekers	127
Harris L.	M. Smith	132
Jacques J. N.	J. M. N. Desy	133
Kelly T. E.	N. Sanensky et al.	193
Lavigne C. A. et al.	V. Lalonde	110
Lavigne E.	Dame M. L. Pouliot	2e cl.
Leduc V.	J. Gauthier	1103
Lambert Dame G. et vir.	J. T. Marchand	850
Ladouceur D.	S. Tessier	176
Lalonde J.	M. Grace	1e cl.
Lalonde E.	M. Grace	1e cl.
Lyslier T.	A. D. Taylor	125
Lorigan J.	Dame F. Blache	150
Lowe A.	F. X. Mallard	125
Morin C. D.	M. N. Delisle et al.	3e cl.
Meunier N. et al.	W. Legault	377
Mitchell E. L. R. et al.	N. W. Trenholme et al.	104
Miron H.	A. Oulmet	268
Mining Co of Québec et al.	H. S. Phillips	203
Montreal Street R.	A. Leger	118
Malette L. N.	J. G. Roddick	350
McGuire J.	J. Molson	600
Pagé O.	T. Duchesne	2e cl.
Pearce R.	C. Cushing	1200
Pineau dit Chatelet J. B.	D. Oulmet	150
Pontal & Pacific Junction Ry.	C. Dev in	233
Ratallack E. H.	C. L. Curtis	127
Ricard M.	Dame M. E. A. Bordreau	140
Roe Dame M. esqual.	J. P. Scott et al.	217

Rheault D.	P. P. Martin	160
Souchereau H.	Dame M. L. Labelle	2e cl.
St Germain A.	Dame M. Fitzallen et vir	1e cl.
Theberge E.	B. Yack	2e cl.
The Canadian Fire Ass. Co. et al.	E. Pacaud	102
Therien J.	Dame B. Longtin	2e cl.
Valiquette P.	Dame C. Daperron	2e cl.
Vermette F.	C. Desmarceau esqual	618
Walker D.	A. Mo son	208
Wayland Dame	J. Tessier	108
Wood A. S.	E. H. Barker	126

Potton Tp.

Jones Rockwood J.	C. H. Kathan	1770
-------------------	--------------	------

Québec

Boulet Elisée	D. Blouin	120
Dupuis Pierre et al.	Caroline Dugal et al.	335
Gagnon Herménégilde	T. Lachance	108
Le Syndics des Chemins à Barrière de la Rive Nord de Québec	J. Perry	300
Turgeon Arsène	J. O'Donoghue	100

Ste Anne de la Parade

Ivon F.	Dawes & Co	214
Pleau Jos.	G. Bigué	136

Ste-Blaise

Langlois Edward et al.	L. Duval	1301
------------------------	----------	------

St Félicite

Gagnon Herménégilde	People's Bank of Halifax	195
---------------------	--------------------------	-----

St Henri.

Beaudin Onésime	Commissaires d'Écoles	138
Cahier Celina et vir.	Commissaires d'Écoles	114

Shefford

Berry Austin et al.	Dame Sarah F. Brooks	620
---------------------	----------------------	-----

Stanbridge

Hogle Lorenzo J.	The Deering Harvester Co	1982
------------------	--------------------------	------

Stukeley

Masec Pierre et al.	C. Thibault	109
---------------------	-------------	-----

Sutton Tp.

Wright Helen	J. W. Brock	235
--------------	-------------	-----



G. G. GAUCHER
FARINES, PROVISIONS, PRODUITS DE LA FERME
SEUL AGENT EN CANADA DE LA
POUDRE ENGRAISSIVE et NOURRISSANTE
pour les Chevaux et bêtes à cornes.
TONIQUE, STOMACHIQUE, DEPURA-
TIF et VERMIFUGE.
1 ET 93 RUE DES COMMISSAIRES MONTREAL

THIBAudeau BROTHERS & CO.

Importateurs de

Marchandises Seches

332 RUE ST-PAUL,

THIBAudeau FRERES & CIE

Montreal.

— QUEBEC —

THIBAudeau BROTHERS & CO.

— LONDON —

SPECIALITÉ DE

TAPIS & PRELARTS



Glacière de Famille...

La plus moderne et la plus utile, faite en plusieurs grandeurs. Glacières pour hôtels, restaurants, etc. faites sur commandes.....

C. P. FABIEN, Fabricant

3167, Notre-Dame, STE-CUNEGOND

La Poudre à Pate



de McLAREN

Est une Marchandise honnête et justement l'article avec lequel on peut établir ou étendre un commerce....

Les premières maisons..... d'épiceries se font une loi d'en tenir constamment en stock. :: :: :: :: :

UN CERTIFICAT DE PRIX=====

.....DANS CHAQUE BOITE DE.....

Gomme a Macher **BANNER DE ADAMS**

115 MORCEAUX: 75 Cts.

ADAMS & SONS, 11 et 18 Jarvis St., TORONTO, Ont.

Demandez-là à votre Marchand de Gros.

Cour Supérieure.			Dunham Tp					
DEFENDEURS.	DEMANDEURS.	MONTANTS	Irving John	Dame Lucy J. Stevens		Henrichon Jos	L. E. N. Pratte	70
JUGEMENTS RENDUS			Iberville			Heakmen Valentine..... J. U. Emard 34		
Bolton E. Tp.			Lachine.			Irwin Jos..... Dame J. Whelan et vir 29		
Coons Edgar..... A. Brewer	187		Labelle J. R..... Frs. Payette	12		Kilou Albert..... L. Huot	51	
Randall W. A..... Eastern Tps Bank	100		Longueuil			Lecavaller Alexina et vir... J. Fisher Sons Co. 14		
Brome Tp.			Maisonveuve			Lecavaller Jos..... Amer. Wringer Co. 27		
Remy Louis..... Eastern Tps. Bank	108		Perrault Jacques..... O. P. Robert	38		Laniel Arthur et al..... A. Desjardins	26	
Chicoutimi			Mile End			La Cie Imp. Commerciale..... H. Dumouchel		
Aubin Alfred..... Girard & Godin	145		Smith George..... J. B. Payne	23		Lemieux Théophile..... J. Marchand	10	
Hawkesbury			Montréal			Ledoux Zot..... J. B. Quintal		
Bertrand David..... W. W. Ogilvie	108		Armstrong C. N..... A. Beauchesne			Latour Dame Philomène..... Z. St-Aubin		
Montréal.			Montréal			Lippé Gustave..... J. Pelletier		
Hardy Chas..... G. J. Sheppard	86		Galarneau Jos..... T. Montgomery	29		Mounier Nap..... Amer. Wringer Co	50	
Holdstock S. G..... J. Cochrane	200		Mackay W..... Lang Mfg Co			Mills Dame Hanna J... W. de M. Marler et al		
Hurtubise F. X..... Dame M. Deegan	112		Manville Dame Marie R..... Lang Mfg Co			Moore Dame B. Glen..... E. Rub ni		
Lapointe C. O..... D. Mignault	100		McCarry N..... J. G. Howden			Mullins Alex. et al..... E. Desrosiers		
Pullan W. G..... Peoples Mutal Bldg. Soc.	293		McGare Edward..... E. Guérin			McGare Edward..... E. Guérin		
Stevenson A. A. et al..... W. Garand et al	153		Morrisette E..... L. A. Boyer			Mackay W..... Lang Mfg Co		
Turcot A. D. et Cie..... C. J. Marchildon	587		Morrissette E..... L. A. Boyer			Manville Dame Marie R..... Lang Mfg Co		
United Counties Ry. Co..... Board of Trade	30		Morrissette E..... L. A. Boyer			Moynes J. C..... J. G. Howden		
Whelan J. P..... Banque du Peuple	551		Morrissette E..... L. A. Boyer			McCary N..... J. M. Bayne		
Sherington			Morrissette E..... L. A. Boyer			Marquis S. D..... J. E. Berthiaume		
Gamache Alphée J..... Hon. J. G. Laviolette	183		Morrissette E..... L. A. Boyer			Nunn L. Chas..... Amer. Wringer Co		
Ste Cunégonde			Morrissette E..... L. A. Boyer			Nunn John L..... Amer. Wringer Co		
Rivot Cléophas..... E. Marchand	134		Morrissette E..... L. A. Boyer			O'Rourke Dame Catherine... J. H. D. Comte		
St-Jean			Morrissette E..... L. A. Boyer			Pearson Jo..... L. Huot		
Brosseau Samuel H..... D. Macdonald	370		Morrissette E..... L. A. Boyer			Prevost Adolphe..... L. A. Drapeau		
St-Lambert			Morrissette E..... L. A. Boyer			Pelletier Dame Corinne..... R. Joseph		
Trudeau T..... A. Dalbec	181		Morrissette E..... L. A. Boyer			Petit Jean L..... J. A. Labossière et al		
Cour de Circuit			Morrissette E..... L. A. Boyer			Rivierin Geo..... F. Ferron		
JUGEMENTS RENDUS			Morrissette E..... L. A. Boyer			Rose John B..... T. Liggett		
DEFENDEURS.	DEMANDEURS.	MONTANTS	Morrissette E..... L. A. Boyer			Robertson Alex..... F. Hanna		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Savoie P. A..... L. A. Drapeau		
Prieur Dame M. et vir... J. L. Caverhill et al	19		Morrissette E..... L. A. Boyer			Slattery Wm..... J. A. Desrosiers		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Saunders John..... Dame A. A. Clarke		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Smith Ths J..... D. McEntyre		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Smith Geo G..... D. McEntyre		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Smith Thos..... H. Walmsley		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Shallow Thos E..... P. Kearney		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Stacey John..... E. Guerin		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Théoret Jos..... J. R. Bourdeau		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Vosburgh Percy..... B. G. Willis		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Wilson Chas..... Metrop. Mfg Co		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			N.-D. de Stanbridge		
Coteau Station			Morrissette E..... L. A. Boyer			Manseau Hormisdas..... Dme Mary Davitt		

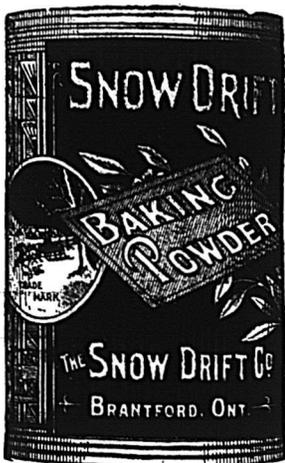
Toujours uniforme....

Complètement éprouvée sous toutes ses faces, la

Poudre a Pate **Snow Drift**

Jamais une plainte si vous vendez cette Poudre à Pâte absolument pure.

The Snow Drift Co., --- Brantford, Ont.



Vous Augmenterez

VOTRE COMMERCE, EN VENDANT
LES TABACS A PRISER

ROSE No 1, ROSE EXTRA, ROSE & FEVE, NATUREL No 2

Manufacturés par **B. HOUDE & CIE. Québec.**

Montreal West	
Lancaster Dame M. A.....	A. H. Chambers 15
Pointe aux Trembles	
Brien dit Durocher Jean L.....	A. L. Hurtubise 13
Shawville	
McGuire John A.....	J. Archibald et al 25
Sutton	
B. I. Ird Orrison J.....	C. H. Nutter 48
St Antost	
Dugas George.....	D. Hatton 13
Ste Cunégonde	
Lachance Isidore.....	Montreal Biscuit Co 11
Leger Michel et al.....	J. R. Miron 51
Munro Wm. et al.....	V. Martineau 55
St Jérôme	
Lachapelle Jos.....	G. Pepin 25
Mailhot Rémi.....	M. Leprohon 20
St Louis	
Garcean Victor.....	J. E. Prevost 17
St Polycarpe	
Daoust Athanase.....	A. L. Rinfret 28
Turoot	
Despatie Jos.....	Dame P. Rasconi 14
Westmount	
Ross James L.....	H. Raith 75

Les récompenses décernées aux vins de la Nouvelle-Galles du Sud aux Expositions universelles de Paris, en 1878 et 1889, puis aux expositions de Bordeaux, ont contribué à l'extension de de l'industrie vinicole en Australie. Des districts de la Murray et de Hunter-River, la culture de la vigne s'est répandue dans toute la Nouvelle-Galles du Sud et dans l'Australie méridionale.

De 1861 à 1892, la superficie du vignoble dans le Victoria, premier centre d'exploitation, a passé de 1,464 acres à 26,443 acres. La superficie totale du vignoble en Australie (Nouvelle-Galles du Sud, Victoria, Queensland, Australie méridionale et occidentale) est de 53,251 acres, sept fois plus étendue qu'en 1861. La production totale en 1892 était de 3,574,438 gallons.

Les viticulteurs italiens, malgré les perfectionnements apportés à leurs procédés de vinification, vendent difficilement leurs produits en Australie où la boisson ordinaire est le thé. Le vin y est offert aux consommateurs au prix modique de 50 centimes le gallon, soit à peu près 11 centimes le litre.

Le tarif douanier en vigueur frappe de droits presque prohibitifs les vins étrangers: 2 fr. par litre pour les vins mousseux et 1 fr. pour les autres. On constate une décroissance continue dans le chiffre des importations. La valeur des vins mousseux importés en Australie, qui était en 1889 de 50,789 livres sterling, n'était plus que de 23,763 livres sterling, quatre ans plus tard; elle a diminué également de plus de moitié dans le même laps de temps pour les vins des autres catégories.

L'Australie, qui exportait en 1881 21,718 gallons de vins en Europe, représentant une valeur de 6441 livres sterling, a exporté, en 1892, 499,330 gallons, valant 84,977 livres sterling.

Renseignements Commerciaux

PROVINCE DE QUEBEC

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

Matane — Bergeron, Russell & Co, mag. gnl., J. B. E. Bergeron continue seul.

Montréal — Austin & Huot, comm. Bégin & Legault, comm. Fuller & McCanniff, maquignons. Scherzenski & Co., fourrures, Mary Jacobs, épouse de A. Scherzenski, seule.

Pierre Teller & Cie, comm. Weisburg & Archer, tailleurs. Beunstein & Stern, comm. F. X. Bessette & Co., fabr. collets. Foley & Cie. sous vêtements de drme.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Bedford — Sheltus & MacNamara, succédant à A. W. Sheltus, mag. gnl.

Lauzon — Jos. Bourget, épiciers. Jos. Ouellet, épicier.

Montmagny — J. B. Normand, magasin général.

Montréal — Butler & Burgess, épicerie. Sheppard & Rice, épicerie.

U. Brosseau, tabacs. A. Poyaner & Cie, comm.

A. J. Audette, hôtel. A. D. Gillies, épicerie.

R. Kellnor & Cie, hardes. Larose & Frère, épicerie.

De la Bonne Marchandise

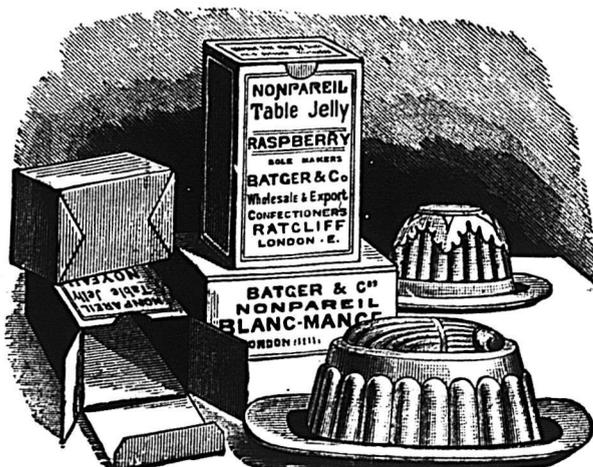
COMME DES.....

Bons Candidats Parlementaires

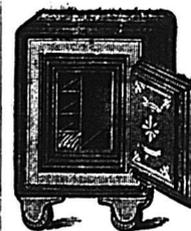
ASSURE LE SUCCES

.....Avez-vous les

SI NON,
Donnez un ordre
a votre.....
Epicier de Gros



ROSE & LAFLAMME, AGENTS Montreal



COFFRES-FORTS "CHAMPION"

A l'épreuve du
Feu et des Voleurs

Manufacturés avec du fer
battu.

Porte en fer à l'intérieur.

La serrure donne 1,000,000
de combinaisons différentes.

Douze années d'expérience ont prouvé leur
supériorité.... Quinze grandeurs en mains.

Ecrivez pour notre liste de prix.

S. S. KIMBALL

577, rue Craig

MONTREAL

BANQUE VILLE-MARIE

Avis est par les présentes donné qu'un dividende de trois pour cent (3 p. c.) pour les six mois courants, égal au taux de six pour cent (6 p. c.) par an, a été déclaré sur le Capital payé de cette institution, et qu'il sera payable au Bureau Chef ou à ses Succursales, le ou après lundi, le premier jour de juin prochain. Les livres de transfert seront fermés du 17 au 31 mai inclusivement.

L'assemblée générale annuelle des actionnaires aura lieu au Bureau principal, mardi, le 16 juin prochain à midi.

Par ordre du Bureau de Direction,

W. WEIR, Président.

Montréal, 24 avril 1896.

9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

...TOUJOURS FIABLES...

LES CIGARES **EL PADRE NEEDLES ET VARSITY**

S. DAVIS & SONS., Fabricants, MONTREAL

Robillard & Fils, buvette.
A. A. Wilson, ferronnerie.
T. Robinson, cigares.
Québec—Bélanger & Gignac, épicerie.
R. Sissons, succède W. B. Dillingham, fabr. va'ises.
R. Kelly, confiseur.
St. Jean—A. J. Audette, hôtel.
Windsor Mills—H. Lamarche, ferblantier.

NOUVELLES SOCIÉTÉS

Bolton Springs—The Bolton Spring Co., eau minérale, Hanson Greene, seul.
Dillon—Brillon & Chamberland, bois, Joseph Brillon et Albert Chamberland.
Hudson—A. Vipond & Co., mag. gnl., Laura Vipond, seule.
Lachine—Smith & Co., nouv., Eugénie Poirier, épouse de Geo. Smith, seule.
Montréal—C. Gratton & Cie, tabacs, H. Fortier, seul.
Bourdeau & Fils, maître-charretiers, Alfred et Ovide Bourdeau.
Casselman Bros, épicerie, Chas. W. & Chester Casselman.
J. O. Labrecque, Cousineau & Cie, charbon, Joseph O. Labrecque, seul.
Anselme Labracque & Fils, épicerie, Anselme et Joseph E. Labrecque.
Lacoste & Lacoste, charbon, Robert Evans, seul.
Lebel & Cie, épicerie, Clémentine Charette, épouse de Florian Lebel.
McNeil & Co, foie, John W. McNeil & Michael J. Shaw.
Paquin & Galipeau, plombiers, Napoléon Paquin & J. Ste Galipeau.
Sabiston Lithographing & Publishing Company, Malcolm McLeod Sabiston, seul.
Tellier & Cie, march. sable, Málvina Prunx, (pouse de Pierre Tellier, seule.
Charles Alexander, confiseur, Chas. M. et John F. Alexander.
Lacasse & Lafleur, prov., Marie L. J. L. casse, seul.
James A. Ogilvy & Sons, nouv., James A. Ogilvy, sr., James A. Ogilvy, jr., John Ogilvy et Wm Fullarton.

T. S. Vipond & Co., fruits, Fred. C. Vipond, seul.
Drouin & Lépine, restaurant, Joseph Drouin et Ludger Lépine.
John H. Parker & Co., inst. de musique, Wm. E. Calvert, seul.
The Royal Clothing Co., Joseph Bernstein, seul.
Depatie & Charbonneau, patriers, Isidore Depatie, fils et Maxime Charbonneau.
F. Deslauriers & Cie, fabr. portes, F. Legault dit Deslauriers et Geo. Bail.
M. O. Galarneau & Cie, cuirs, Magloire C. Galarneau et Louis E. Gauthier.
M. Genser & Bro., tailleurs, Jos. Genser, seul.
Québec—Blais & Gignac, menuisiers, Damase Blais et Ferdinand Gignac.
M. Rubin & Co., bric à brac, Fanny Rubin seule.
M. H. Gensen & Bro., tailleurs, Jos. Gensen, seul.
St-Alban—M. Laganière & Cie, mag. gnl., Marcelin Laganière et Geo. Trottier.
Trois-Rivières—Compagnie d'Horlogerie de Trois-Rivières, Adeline Simard épouse de Arsène Boisjoli.
Waterloo—Waterloo Ale Co., Aimé B. Bouchard et Marcus S. Taylor.
F. D. Whitehead & Co., selliers, Maud C. Whitehead, seule.

EN DIFFICULTÉS

L'Islet—J. B. Cloutier, mag. gnl
Montréal—A. C. Larivière, voiturier, ass. 16 mai.

CESSIONS.

Boucherville—Théo. Sicotte, comm., à Chas. Desmarteau.
Montréal—H. H. Curtiss & Co, drogues.
St-Guillaume d'Upton—Joseph Guère, voiturier, à Chas. Desmarteau.
St-Henri—Cléophae Rivet, fabr., chaus.

CONCORDATS.

Montréal—Victor Lemay, buvette, à 13c.
Loiselle et Frères, épicerie, à 25c.
Québec—A. Visien, épicerie, à 25c.

CURATEURS

Montréal—Radford & Walford, à Thos. Sutton, mercerie.

FONDS VENDUS

Coaticook—C. E. Lyman, marbres.
Montréal—Queen's Hotel Co, mobiliers.
G. Reed & Co., nouv.
Alcide Daoust, buvette, à Victor Lemay.
Jobin & Matte, poêles, à A. Lacoste & Cie.
St-Pamphile—Syndicat de Beurrerie.
St-Sophie de Levrard—Zéphirin Lacerte, mag. gnl.
Waterloo—J. Gobeille, tailleur.
Windsor Mills—L. E. Charron, mag. gnl., à 60c.

FONDS A VENDRE

Montréal—Antoine Rousseau, Imperial Bridge and Iron Co., par soum.

BILGDEAU & RENAUD

COMPTABLES, AUDITEURS ET COMMISSAIRES,
No. 15 rue St-Jacques, Montréal
Spécialité :
Règlement des Affaires de Faillites.
Téléphone 2003

CHS. DESMARTEAU

Comptable, Auditeur et Commissaire

No 1598 rue Notre-Dame.

SPÉCIALITE :

REGLEMENTS D'AFFAIRES DE FAILLITES.

SUPERIEURS A TOUS AUTRES....

Les Produits de

ALB. C. DIONNE

Se trouvent dans toutes les Bonnes Epicerie de Détail

Les Marinades de la Marque BEAVER et A. C. D. sont de bonne qualité et plaisent au consommateur ; se vendent dans toutes les épicerie de Montréal. Moutarde A. C. DIONNE et CHS ALBERT, en Flacons et en pots
Sirope de Merisier Composé de A. C. DIONNE, le meilleur remède contre la toux, le rhume, etc., etc.

A. C. DIONNE 243, rue Lafontaine, MONTREAL.

N. B. Ecrivez pour Liste de Prix.

PETITES NOTES

La fertilité du sol dépend de la facilité avec laquelle les ferments produisent les nitrates. Un humus dépourvu de ferments nitrifiants est voué à la stérilité. Comment activer la multiplication de ces ferments ? Par les artifices de culture généralement employés, artifices que l'expérience nous faisait employer sans en connaître le pourquoi : certaines légumineuses, pois, luzernes, trèfles, vesces, donnent à la terre une fertilité extraordinaire pour l'année suivante.

D'où viennent les nitrates produits par ces plantes ? Ils proviennent de microbes, énergiques fixateurs d'azote, vivant aux dépens de la plante dans de petites nodosités ou tubercules des racines, mais fournissant à la plante, en échange, tout l'azote dont elle a besoin et au-delà. La plante morte, la terre est fertilisée autour d'elle.

Si les doctrines pastoriennes ont déjà fait faire d'immenses progrès à l'agriculture, on peut en attendre de plus immenses encore.

Lorsque nous aurons appris à multiplier à volonté les microbes, qui constituent la matière organique, comme nous savons déjà asservir ceux qui la décomposent, il nous sera possible de fabriquer nous-mêmes, à peu de frais, les engrais correspondant aux besoins de chaque culture. On sèmera dans un champ les germes des microbes fixateurs de l'azote atmosphérique, et la terre de ce champ servira à fumer les autres.

On se rappelle que, pendant la dernière guerre sino-japonaise, on a beau-

coup parlé des vêtements en papier que portaient les soldats japonais.

Le *Borsenblatt* vient de consacrer un intéressant article à cette nouvelle industrie. Nous y avons remarqué une information, venue des Etats-Unis, d'après laquelle, une importante maison de Chicago fabriquerait des vêtements en papier. Ceux-ci auraient été trouvés si légers, si souples et si commodes, que l'emploi s'en serait généralisé même dans les hôpitaux. Le prix, malheureusement, en serait encore assez élevé, mais l'inventeur espère pouvoir remédier bientôt à cet inconvénient, d'autant plus qu'en Angleterre, la fabrication des vêtements en papier peut s'effectuer à très bon marché.

Le *Wochenblatt* donne à ce sujet des renseignements très intéressants : Le papier qui sert à la confection de ces chemises et pantalons est fait à la cuve, finement froissé, superposé par feuilles et cousu, il est ourlé légèrement avec de la laine et on le munit de boutons et d'attaches. La matière offre une grande solidité, beaucoup de souplesse et ne gêne en rien les mouvements. Le papier n'étant pas collé, les fonctions de la peau s'effectuent normalement. La matière première employée pour la fabrication de ce papier est l'écorce du mûrier papyrifère.

La question du séchage du bois à fond n'est pas encore bien clairement résolue. Le temps seul suffit sans doute pour sécher le bois, mais il peut être nécessaire d'arriver plus rapidement au résultat.

On a essayé à cet effet l'étuvage, l'eau courante dans laquelle on immergeait

le bois, le percement des arbres abattus, etc. Voici un moyen suggéré par le hasard à son auteur, que le *Cosmos* signale comme méritant d'être retenu. Un certain nombre de poteaux en chêne emmagasinés avaient été disposés simplement, pour plus de commodité, verticalement contre le mur du hangar, le bout du côté de la racine en haut, au lieu d'être empilés horizontalement.

Lorsqu'on vint à enlever ces poteaux, on remarqua sur le sol, à l'endroit qu'ils avaient occupé, une matière visqueuse analogue à du jus de tabac. On constata, en outre, que le bois était plus sec que son âge ne permettait de l'espérer. De plus, il avait très belle apparence, ne présentant aucune tache. Il était évident que le séchage extraordinairement rapide des poteaux ne pouvait s'expliquer que par la position verticale qui avait permis à la sève de s'écouler. La personne qui a été conduite à faire cette constatation ne sèche plus autrement ses bois et planches, et pour faciliter l'écoulement de la sève et éviter le collage, elle pose les bouts inférieurs sur des tringles.

Aujourd'hui que ce qu'on nommait le Far West est habité, exploité, civilisé presque à l'égal des parties orientales des Etats-Unis et qu'on apprécie toute la valeur de cet immense territoire d'au delà les Rocheuses, il est curieux de remettre au jour l'opinion d'hommes éclairés d'il y a seulement une cinquantaine d'années.

C'était en 1844, au Sénat des Etats-Unis, et l'on venait de proposer l'établissement d'un service postal entre Missouri et la côte du Pacifique ; Daniel

IL EST UN FAIT VRAIMENT REMARQUABLE

ET DIGNE D'ATTENTION

Que sûrement et rapidement, le Thé Ceylon, si pur et si riche en qualités, prend la place des thés du Japon, sur notre marché. Il est naturel qu'il en soit ainsi. Le Thé Ceylon est mieux cultivé, plus soigné dans le choix, mieux emballé et vendu avec plus de garanties que tous les autres. Deux des meilleures marques sont :

“Victoria” Ceylon Tea

Se vendant en paquets de ½ lb, détail à 25 cts le paquet.

“Princesse Louise” Ceylon Tea

Paquets de ½ lb, se vendant en détail à 20 cts.

SEULS AGENT.....

LES MARQUES SONT LES FAVORITES DES CONNAISSEURS. ESSAYEZ-LES.

LAPORTE, MARTIN & CIE

72 a 78 rue St-Pierre, MONTREAL

LE CATSUP AUX TOMATES
PURE GOLD EST SANS DOUTE
POSSIBLE LE MEILLEUR CAT-
SUP. ESSAYEZ-LE. ENSUITE,
ACHETEZ-EN. Puis VENDEZ-EN.

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

Webster, un homme intelligent et éclairé pourtant, se lève et s'écrie: "Qu'avons-nous besoin de ces vastes étendues sans valeur, ce pays de sauvages et de bêtes féroces, de déserts, d'étendues sablonneuses où le vent soulève des nuages de poussières, cette patrie des cactus et des chiens de prairies? Que pouvons-nous jamais espérer retirer de ces immenses déserts, de ces chaînes de montagnes sans fin, impénétrables et couvertes de neige jusqu'à la base? Que ferons-nous de cette côte occidentale, longue de trois mille milles et où l'on ne rencontre pas un port? Monsieur le président, jamais, entendez-vous, je ne voterai un cent des fonds de l'Etat pour mettre cette côte du Pacifique à un pouce plus près de Boston qu'elle ne l'est actuellement."

Combien Webster ne serait-il pas stupéfait aujourd'hui en voyant la fertilité et la richesse de cette région qu'il traitait sur ce ton de mépris?

Les maladies contagieuses les plus redoutables pour les poules sont le choléra, la diphtérie et le catarrhe nasal. Il n'y a pas de remède efficace contre ces maladies lorsqu'elles sont à l'état épidémique; mais lorsqu'elles sont individuelles, il est moins coûteux de sacrifier le sujet que d'essayer de le guérir.

Les soins préventifs sont les meilleurs remèdes.

Si les poules sont convenablement logées, et parquées par lots de 50 au plus, on évitera toute maladie épidémique, en observant toutefois les règles de l'hygiène, c'est-à-dire: *propreté des poulaillers, nourriture et boissons saines.*

Quant aux lapins, ils sont généralement affectés des maladies suivantes: *gros ventre, maladie du foie, gale, otite, diarrhée, etc.*

Ce qui est dit plus haut pour les poules est applicable aux lapins: prévenir, dit M. Rouillier-Arnoult, est plus facile que guérir.

Voici cependant, pour les poules, un procédé de guérison proposé par M. Dusallant: mettre dans deux gallons de grains servant à leur nourriture, une poignée ou deux de chaux éteinte (chaux un poudre) et bien mêler, de manière que la poudre de chaux adhère à toutes les graines, et donner celles-ci aux volailles.

On doit suivre ce traitement pendant une semaine. Dès le premier jour, la maladie, quelle qu'elle soit, s'arrête et disparaît complètement en quelques jours.

NOTES COMMERCIALES

Le comité judiciaire du Conseil privé, a rendu jugement samedi dernier dans l'appel de la province d'Ontario contre la Puissance du Canada, à propos du pouvoir des législatures locales à passer des lois de prohibition. L'appel fut entendu le 7 août 1895.

Lord Watson, président, a lu le jugement de la cour, Lord Herschell, Lord Halsbury, Lord Davey et sir R. Couch étaient présents. Le jugement n'est pas décisif, mais consiste seulement dans des réponses à une série de questions faites par le gouverneur-général du Canada.

Le jugement demande à la Reine d'annuler l'ordre de la Cour Suprême du Canada du 15 janvier 1895 et d'y substituer les réponses faites aux questions du gouverneur-général.

La septième réponse est la plus importante. Elle donne droit à la législature d'Ontario de faire une loi telle que contenue dans la section 18 de l'Acte de Tempérance du Canada de 1881.

Les six autres questions sont considérées plus académiques que judiciaires.

A la question trois, le Conseil Privé fait réponse que, en l'absence de lois fédérales sur ce sujet, les législatures peuvent faire des lois pour réglementer la fabrication des liqueurs, s'il est établi qu'une telle fabrication est faite dans de telles conditions que la prohibition de ces liqueurs ne serait qu'une affaire provinciale.

De la Halle aux Cuirs :

Voici une invention originale qui mérite certainement un prix de la Société protectrice des animaux.

M. Lawrence Schwaab, de New-York, a eu l'idée de chausser les chevaux. Ne riez pas, c'est très sérieux: j'ai bien dit de chausser les chevaux avec de véritables chaussures en cuir et, pour préconiser son système, M. Schwaab se place sous l'égide de l'humanité que l'on doit toujours montrer envers la plus noble conquête de l'homme.

L'inventeur affirme que, contrairement à l'opinion généralement admise, le sabot du cheval n'est pas fait pour recevoir des clous, que l'application d'un fer rouge à la base du même sabot est un usage que l'on doit proscrire.

ainsi que le parage du petit pied qui détériore la substance vitale et qui est la cause principale des sabots cassants.

Pour obvier à ces inconvénients, M. Schwaab a donc inventé une véritable chaussure avec semelles simple ou double; il n'est pas encore question de talons Louis XV, mais cela viendra, le progrès de nos jours marche à pas de géant.

La chaussure est appliquée à la base du sabot au moyen d'une espèce de ciment imperméable, à prise rapide, composé de gutta-percha et d'asphalte; il paraît que l'adhérence est parfaite et solide.

Des expériences pratiques ont été faites publiquement et ont donné des résultats satisfaisants. Un système analogue existe, paraît-il, à Paris, mais l'inventeur n'ayant pas cru devoir emboucher la trompette de la renommée pour le faire connaître, je ne sais si le fait est exact.

La Revue de chimie industrielle décrit un procédé fort intéressant de fabrication de l'acide oxalique au moyen de la sciure de bois, si difficile à utiliser, et de tous les autres corps, en général, renfermant de la cellulose. Ce procédé est dû aux chimistes allemands Capitaine et Hertlings. Il consiste à fondre ensemble de la lessive de soude à la densité de 1.35. de la sciure de bois et de l'huile lourde, à la température de 200°, et cela de manière que pour 40 parties de soude hydratée il soit ajouté 20 parties de sciure de bois et 1,5 parties de matières lourdes renfermant de l'hydrogène proto-carboné, comme de

l'huile pour machines, de la vaseline, etc. Par l'addition de ces dernières on constata, déjà à 250°, une fusion lente, pendant qu'elles s'échappent. De cette façon il ne peut se produire un développement violent d'hydrogène avec une élévation de température, comme cela arrive lorsqu'il n'est pas ajouté d'hydrogène proto-carboné.

On continue l'opération de la fonte, jusqu'à ce qu'il ne s'échappe plus d'hydrogène protocarboné, à la température de 200°, même en y ajoutant de l'eau ou de la vapeur d'eau. La masse se solidifie bientôt et est alors traitée à plusieurs reprises, à une température de 200°, par l'eau ou la vapeur d'eau, jusqu'à ce qu'elle ait obtenu une couleur claire. Elle contient alors de 42 à 43 p.c. d'acide oxalique, c'est-à-dire que pour 100 parties de sciure de bois, on a obtenu 140 parties d'acide oxalique. La solution des matières fondues ne contient donc plus de substances humiques et l'oxalate de chaux, qui en est retiré, est d'un blanc extrêmement pur. Celui-ci, mélangé avec de l'acide sulfurique, produit de l'acide oxalique, qu'on sépare par cristallisation.

La lessive même peut être utilisée directement pour une nouvelle opération, après concentration.

Les Bijoux de Lhah de Perse :

C'est le shah de Perse qui, de tous les souverains du monde, possède le plus riche trésor, à en juger par l'inventaire suivant :

Dans un caveau souterrain de son palais sont déposés pour plus de 300 millions d'objets d'orfèvrerie.

C'est d'abord la vieille couronne des rois de Perse, dont la forme est celle d'un pot de fleurs et qui est surmontée d'un rubis non taillé, de la grosseur d'un œuf de poule; puis une ceinture qui fait partie également des insignes royaux et dont les diamants ne pèsent pas moins de 9 kilogrammes; des lames de sabre d'un travail superbe et enrichies de bijoux, d'une valeur approximative de 8 millions; un vase d'argent renfermant cent émeraudes qui n'ont leurs pareilles, dans le monde entier, ni en grandeur, ni en beauté.

Sur l'une d'elle de la grosseur d'une noix, sont gravés tous les souverains de la Perse. Des perles, des diamants, des rubis, des saphirs, des topazes complètent ce trésor auquel il ne faut pas oublier d'ajouter un cube d'ambre jaune, d'environ quarante centimètres, tombé, dit-on, du ciel au temps de Mahomet et qui assure à son possesseur la force et l'invulnérabilité.

L'Empereur Guillaume, dont—on le sait—le bras gauche a subi un fâcheux arrêt de développement, a tenu à faire photographier, à l'aide des rayons cathodiques, le membre malade.

L'expérience a, paraît-il, merveilleusement réussi. Le os du bras se sont projetés sur la plaque sensible, dans diverses positions, avec une telle netteté que les chirurgiens de Berlin ont cru pouvoir affirmer à leur impérial client que rien ne serait plus facile désormais, moyennant une opération extrêmement simple, que de corriger la gênante infirmité.

BEAURIVAGE...

Tel. Bell 1494



Sans contredit le plus beau site pour residences dans le voisinage de la ville.
A quelques arpents de l'Eglise et du Couvent de la Longue-Pointe.

.. ENDROIT .. DE .. PECHE .. UNIQUE ..

NOUS DONNONS
GRATUITEMENT

A chaque acheteur de nos lots, une Police d'Assurance qui garantira le paiement du lot en cas de décès de l'acheteur.

1,000 LOTS A VENDRE

...CONDITIONS FACILES....

PAIEMENTS MENSUELS.

Un aqueduc sera construit immédiatement.

Les Tramways Electriques se rendront à BEAURIVAGE cet été.



CANAC-MARQUIS & MONGEAU

No 97 rue Saint-Jacques, EDIFICE DE LA BANQUE DU PEUPLE MONTREAL

ON DEMANDE DES AGENTS ACTIFS

LA VOIX.

Ceux qui sont doués d'une voix douce ont reçu un grand don de la nature. Ils sont tout puissants au foyer pour le bien. Un mot tendre, une parole consolante dite de cette voix flexible et harmonieuse a bien plus de prix et d'accent, elle remue délicieusement le cœur et, dans les crises sombres de la vie, elle fait entrer comme un rayon dans l'âme obscurcie.

Si vous êtes né avec une voix douce, gardez-la donc comme la prune de vos yeux ; si vous avez reçu un dur organe, essayez de l'assouplir. Il faut veiller sans cesse sur sa voix, la maintenir constamment sur le ton juste, et par surcroît, on obtient un grand empire sur ses passions.

Si légitime que soit votre ressentiment, si grave l'offense qu'on vous ait faite, exprimez le reproche ou votre peine d'une voix mesurée, sans apreté. Ce merveilleux instrument ne souffre pas d'être malmené une seule fois ; une parole brève, sifflante, mordante, en voilà assez pour fausser à jamais l'organe.

Veillez bien sur la voix des enfants. C'est dans les jeux qu'elle perd sa douceur, son harmonie. Ecoutez les garçonnets et les fillettes, au moindre mécontentement contre leurs camarades, c'est un grognement ou pire, peut-être, c'est une riposte sèche et cinglante comme un claquement de fouet... et aussi blessante. Plus tard, à la première discussion conjugale, le jeune homme ou la jeune femme, dont la voix s'était adoucie dans les paroles d'amour, retrouvera ce ton... coupant, dont on n'oubliera plus jamais le son et qui aura, peut-être, détruit tout bonheur.

Une voix douce, c'est un chant d'angelotes au foyer, c'est au cœur ce que la lumière est à l'œil : la lumière n'a-

t-elle pas ses ondes et ses vibrations, comme le son ?—Il n'est pas, pour la femme, de qualité plus charmante. Une bonne parole, pour avoir toute sa valeur, doit être dite d'une voix douce ou au moins affectueuse, un reproche juste, une plainte ne pourront blesser si on ne leur donne ni un accent de colère, ni un accent de dédain ou de mépris.

Pour mériter le renom d'une personne bien élevée, on ne manifeste aucune impatience avec les étrangers, on parle d'un ton poli, aimable, on diminue le volume de sa voix, etc. Pourquoi négliger ces ménagements au foyer ? Une femme parlera avec douceur, avec tendresse à son mari à ses enfants ; si elle a des observations, des représentations à leur faire. S'il lui faut gronder, ce sera encore d'un accent où l'on sente l'affection sous la tristesse et l'étonnement.

On surveillera également sa voix et son ton pour parler aux domestiques, à tous ceux dont on approche, et cette voix mesurée aura pouvoir sur tous. — Je n'entends pas dire qu'on doive parler d'une voix uniforme ; ne supprimez aucune inflexion, sauf celle de la colère. Il y a des voix froides et blanches qui font frissonner.

Dans les grands mouvements de l'âme, la voix éclate sans doute, mais qu'importe, si la douleur ou l'indignation généreuse ne lui communique pas cet accent grinçant, mauvais, qu'on s'est habitué à réprimer dès l'enfance. La voix, au reste, ne doit être ni trop basse, ni trop élevée, ni sourde, ni aiguë. On peut corriger sa voix comme toute autre chose en la personne physique.

Dans la discussion, ce n'est pas la déclaration d'une opinion contraire à la nôtre qui blesse notre fierté, c'est le ton de dogmatisme ou de supériorité de l'adversaire, le manque de sympathie, d'appréciation, de respect pour nos pro-

pres idées, le mépris autant exprimé par le son de la voix que par les paroles.

La vérité serait presque toujours acceptée, si la fermeté et la clarté du discours étaient soutenues par une voix douce ou au moins modérée, laquelle autant que les mots, témoignerait d'une certaine considération pour l'interlocuteur, en même temps qu'elle indiquerait la bonté et la modestie de celui qui parle. Dans ces conditions, on pourrait discuter, sans violer aucune loi de la vraie politesse, celle du cœur.

PETITES NOTES

On sait que les batteurs d'or obtiennent des feuilles d'or d'une épaisseur extrêmement réduite, par battage du métal entre deux feuilles de parchemin ; cependant M. J. W. Swan vient d'imaginer un moyen de fabriquer couramment des pellicules d'or encore autrement minces. Il les prépare par une méthode galvanoplastique. En effet, dans une cuve, comme d'ordinaire pour ce procédé électro-chimique, il met une plaque de cuivre poli assez mince et qu'il fait plonger dans un bain galvanoplastique préparé suivant le besoin ; on fait passer le courant, et une légère couche d'or se dépose sur la plaque de cuivre. Il ne reste plus qu'à supprimer le cuivre formant support pour obtenir la pellicule d'or : c'est ce que fait M. Swan en plongeant la lame métallique double dans du perchlorure de fer qui dissout le cuivre, mais le cuivre seulement, et laisse l'or intact. Celui-ci se présente alors sous l'apparence d'une feuille continue, mais d'une épaisseur qui ne dépasse pas 0mm,0001, autrement dit un dix-millième de millimètre. Antérieurement à M. Swan, un Américain, M. Outerbridge, est arrivé à des résul-



BATTY & CO.

LONDRES, Ang.

FABRICANTS DE

Produits Supérieurs

En PICKLES de toutes sortes.
SAUCES " "
CONFITURES " "

IMPORTATEURS DE

Chutnies Indiens, Poudres de Currie,
Câpres Françaises, Olives, Etc., Etc.

Propriétaires des PICKLES
et de la SAUCE... NABOB

...AGENTS AU CANADA...

J. Alex. Gordon & Co.
MONTREAL



ON RECEVRA à ce bureau, jusqu'à VENDREDI, le 22 MAI prochain, des soumissions cachetées adressées au soussigné avec la suscription : " Soumission pour Barges à Trémie en Acier," pour la construction et la livraison de deux barges à trémie en acier, conformément au plan et devis exhibés au bureau de M. W. J. McCordock, surintendant du dragage, à St. Jean, N.B., au bureau de M. A. P. Lépine, édifice du Bureau de Poste à Québec ; à la chambre du ministre édifice du Bureau de Poste, à Montréal ; au bureau de M. H. A. Gray, ingénieur résident, édifice de la Confédération Life à Toronto, et au Département des Travaux Publics, à Ottawa.

Les soumissions devront être faites sur les formules imprimées qui seront fournies, et être signées par les soumissionnaires eux-mêmes ; aucune autre ne sera prise en considération.

Chaque soumission devra être accompagnée d'un chèque de banque accepté, pour la somme de \$1,000, payable à l'ordre de l'Honorable Ministre des Travaux Publics. Ce chèque sera confisqué si l'adjudicataire refuse de signer le contrat après notification, ou s'il ne l'exécute pas intégralement ; il sera remis si la soumission n'est pas acceptée.

Le Département ne s'engage pas à accepter la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

E. F. E. ROY,

Secrétaire.

Département des Travaux Publics, }
Ottawa, 14 avril, 1896. }

tats bien curieux en la même matière ; il supprimait le support en feuille de cuivre par un bain dans de l'acide nitrique, et la pellicule d'or flottait à la surface de l'acide. La lumière transparait au travers des feuilles d'or obtenues par M. Swan, mais c'est bien autre chose pour celles de M. Outerbridge. Il a pu fabriquer ainsi chimiquement des feuilles d'or ayant comme épaisseur $10 \frac{833}{1000}$ de millimètre. C'est un chiffre qui semble absolument fantastique ; et naturellement on n'a pas pu mesurer directement une semblable épaisseur : on l'a calculée en cherchant de combien s'était augmenté le poids de la plaque de cuivre sur laquelle s'était fait le dépôt d'or, autrement dit en pesant l'or qui se trouvait étendu sur la surface connue de la plaque de cuivre. Une semblable feuille d'or est 10 584 fois plus mince que le papier d'imprimerie ordinaire.

Voici un moyen original de faire du bicycle un instrument de ménage, de ne laisser rien perdre de ce que l'on peut utiliser. Nos lecteurs savent, peut être même par la pratique, que pour s'entraîner ou simplement s'entretenir, les cyclistes installent souvent leur machine chez eux, dans une chambre, quand le temps ne permet pas de sortir : bien entendu, comme ils ne peuvent avoir l'ambition de tourner effectivement autour d'une pièce, ils montent leur machine sur un double chevalet spécial. Les roues n'y reposent que par les extrémités de leur axes, comme les arbres d'une machine sur des cousins ; elles peuvent donc tourner librement, suspendues au-dessus du sol.

Mais l'énergie que le cycliste développe en *pédalant*, suivant le terme consacré, est absolument perdue ; et un inventeur ingénieux a eu l'idée d'utiliser cette force. On n'a qu'à enlever le caoutchouc de la roue motrice, on fait passer sur celle-ci une corde sans fin qui passe d'autre part sur le volant d'une machine à coudre, et chaque coup de pédale fera marcher la machine. On

joindra l'utile à l'agréable, et le cycliste s'exercera pendant que sa femme lui coudra des chemises.

D'après une récente statistique, la France, dit *la Nature*, possède 3 millions de chevaux d'une valeur totale de 1.361 millions de francs. C'est une quantité un peu moindre que celle de l'Empire d'Allemagne, qui en possède un demi-million de plus, mais la proportion par hectare et par habitant est plutôt à notre avantage. En effet on compte 7 chevaux et demi par 1000 habitants en Allemagne, alors que chez nous il y en a près de 8000.

L'effectif de notre cavalerie comprend de 700 à 800,000 têtes employées au service des villes et 140 à 150,000 têtes affectées à l'armée ; le reste fournit le contingent du travail agricole. En consultant les plus récentes statistiques publiées par le Ministère de l'Agriculture, on est frappé de ce fait que la cavalerie urbaine tend sans cesse à augmenter et dans une proportion plus rapide que la population des villes. Cela tient sans doute à la multiplication des moyens de transport. Aujourd'hui il n'est pas de ville de province qui ne possède plusieurs lignes de tramways, et le bon marché des places fait que presque tout le monde en use. En ce qui concerne Paris, sa cavalerie, qui était de 70,000 têtes avant 1870, est maintenant de 120,000. Voulez-vous avoir une idée du travail fourni par ces derniers ? Sachez qu'à eux tous, en mettant bout à bout les kilomètres accomplis sur le pavé parisien, ils font chaque jour deux fois et demie le tour du monde.

Les jetons étaient, chez les Anciens, de petits disques inventés pour calculer facilement. Pour le jeu, les Athéniens se servirent longtemps de coquillages, à l'imitation des Egyptiens, Hérodote rapporte qu'on les remplaça par les jetons. A Rome, les petits cailloux furent également échangés contre des rondelles d'ivoires.

En France, les premiers jetons s'appelèrent *gettoires*, *gettoires*, *jettons* et enfin *jetons*. Tous les calculs se faisaient à l'aide d'une combinaison de pièces qu'on jetait sur une espèce de comptoir appelé *abaque*.

Dans les administrations, à la Cour des Comptes, par exemples, un conseiller lisait son rapport sur la comptabilité, et un auditeur suivant attentivement la lecture, marquait les chiffres avec des jetons, d'où est venu le proverbe : "Pour bien compter il faut bien entendre et peu parler." C'est de là que vient le nom des *Auditeurs* à la Cour des Comptes.

Les *Mémoires de Bachaumont* rapportent que les Jetons figurèrent pour la première fois, en 1777, dans les salons et les maisons de jeu de Paris, où venait d'être importé d'Angleterre le Jeu du Creps. Ces jetons étaient des plaques d'Ivoire ou de nacre, d'une valeur représentative de 10, 20, 40 100 et 200 louis, serrées dans une boîte élégante de vermeil ou d'or.

Cette innovation se rattache un souvenir anecdotique. Le duc de La Vaupalière, joueur passionné, pria un jour sa femme, qui avait un rare talent de miniaturiste, d'orner de peintures le couvercle de sa boîte de jeu. La jeune duchesse s'empressa de réaliser ce désir. Au bout de quelques jours, elle rendit à son mari le charmant et redoutable bijou, embelli d'une miniature qui la représentait entourée de ses enfants, et au-dessous des portraits se lisait cette inscription : "*Souvenez-vous de nous.*" Le duc touché, ému jusqu'aux larmes, remercia avec des protestations et des serments ; mais c'étaient des serments de joueur, et il acheva de se ruiner.

On Demande une Idée

Si vous avez... pensé à quelque chose valant la peine d'être breveté, protégez vos idées ; elles peuvent vous rapporter une fortune. Ecrivez à JOHN W. EDDERBURN & CO., Solliciteurs de Brevets, à Washington, D. C. pour leur offre d'un prix de \$1,800 00 et une liste de deux cents inventions demandées

Manufacture ...de... PINCEAUX

DE LONDON....

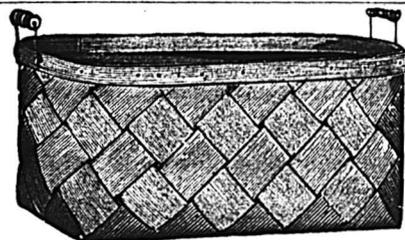
Employé sur tous nos pinceaux qui ont besoin d'être bridés. Aucun nœud nécessaire. Aucune charge extra. Demandez notre catalogue Pinceaux et Brosses de toutes descriptions THOS. BRYAN, LONDON, Ont.

D. R. WHITEHEAD, Agent pour la Province de Québec. Bureau et Salle d'Echantillons : Bâtisse Impériale, 107 St-Jacques, MONTREAL.



Pinceau plat bridé prêt à être employé.

Breveté en Angleterre, en Allemagne et en France



Paniers THE OAKVILLE BASKET CO.

La principale manufacture au Canada, de toute sorte de paniers en copeaux de bois (splint) depuis la plus petite boîte à fraises jusqu'au plus grand panier pour le linge.

Nous fabriquons également toutes sortes d'emballages pour les fruits, paniers pour le marché, boîtes de plantes pour jardiniers, boîtes pour cerises, mûres, etc., paniers de la contenance d'un minot, paniers à viande, en un mot, tous les genres de paniers en copeaux de bois (splint).

The Oakville Basket Co. OAKVILLE, ONT.

BENNING & BARSALOU

La plus ancienne maison d'Encanteurs en Canada.

Encanteurs de Commerce et Marchands à Commission.

86 ET 88 RUE ST-PIERRE, MONTREAL

Références : LA BANQUE DU PEUPLE, LA BANQUE DE MONTRÉAL

Encans opérés pour toutes les branches du commerce. Correspondances et consignations sollicitées. Avances de fonds au besoin. Retours prompts.

Téléphone 1744. Boîte de Poste 215.

Ventes de meubles traitées avec soin et promptitude. Nous pouvons opérer ces ventes avec tous les avantages possibles.

LEMIEUX & GIARD, Peintres d'Enseignes

Références des meilleures maisons de la ville.....

SUCCESEURS DE J. A. ROBY.

DÉCORATIONS, DORURES..... TRAVAUX ARTISTIQUES, ETC.

Atelier : No 119 rue St-Dominique, MONTREAL

Le frêt est payable à destination : L'hon. juge Bourgeois a rendu jugement dans une cause de Pierre Tellier et Cie contre Brown et vir et White, intervenant. Le demandeur avait loué une barge aux défendeurs pour transporter du bois de Nicolet à Whitehall, dans l'Etat de New-York, à raison de \$10 par jour. Lorsque la barge, qui porte le nom d'Alfred, fut arrivée à Saint-Jean, la cargaison fut saisie par les demandeurs, afin de faire payer aux défendeurs un montant de \$300 de fret. L'action a été renvoyée, attendu que l'action est prématurée, que le fret n'est payable qu'au lieu de la destination de la marchandise, c'est-à-dire après le transport effectué. Les demandeurs ont allégué que les défendeurs s'en allaient aux Etats-Unis, se soustrayant de la sorte au privilège du demandeur. Le tribunal n'a pas jugé cette raison valable, attendu que la barge a été louée justement pour faire le voyage aux Etats-Unis.

Ventes par le Shérif

F. F., No 830.—Le Crédit Foncier Franco-Canadien vs Charles Dubé et Joseph Migneault.

Appartenant à Joseph Migneault, l'un des dits défendeurs, savoir :

1o Un lot de terre situé en la cité de Sainte-Cunégonde de Montréal; borné en front par la rue Quesnel, connu comme subdivision trente (30), du lot numéro trois cent quatre-vingt-six (386), des plan et livre de renvoi officiels de la municipalité de la paroisse de Montréal—avec les bâtisses dessus construites et avec droit de passage dans la ruelle en arrière du dit lot avec ceux y ayant droit; à distraire du dit lot de terre une certaine lisière qui a été expropriée sur son front pour l'élargissement de la rue Quesnel.

2o Un autre lot de terre contigu, situé au même lieu; borné en front par la rue Quesnel, connu comme subdivision trente et un (31), du lot numéro trois cent quatre-vingt-six (386), des plan et livre de renvoi officiels de la municipalité de la paroisse de Montréal—avec les bâtisses dessus construites et avec droit de passage dans la ruelle en arrière du dit lot avec ceux y ayant droit; à distraire du dit lot de terre une certaine lisière qui a été expropriée sur son front pour l'élargissement de la rue Quesnel.

Pour être vendus en mon bureau, en la cité de Montréal, le VINGT-DEUXIEME jour de MAI courant, à DIX heures de l'avant-midi.

F. F. No 1469—Adolphe Mathieu vs Paul Thorn, es-qualité.

La moitié indivise d'un lot de terre situé en le village de la Longue-Pointe; bornée en front par le chemin public, et connue, la dite moitié indivise, comme partie du lot numéro trois cent quatre-vingt-douze (392), des plan et livre de renvoi officiels de la paroisse de la Longue-Pointe, comté d'Hochelaga—avec les bâtisses dessus construites.

Pour être vendue à la porte de l'église paroissiale de la paroisse de la Longue-Pointe, le VINGT-DEUXIEME jour de MAI courant, à DIX heures de l'avant-midi.

F. F. No 2491—The Montreal Loan & Investment Company vs Napoléon Pepin.

Un lot de terre situé dans la paroisse du Sault-au-Récollet; borné en front par l'avenue du Bois de Boulogne, connu sous le numéro deux cent douze, sur le plan et au livre de renvoi de la division officielle du lot numéro trois cent un, sur le plan et au livre de renvoi officiels pour la paroisse du Sault-au-Récollet—avec les bâtisses sus-érigées.

Pour être vendu à la porte de l'église paroissiale de la paroisse du Sault-au-Récollet, le VINGT-DEUXIEME jour de MAI courant, à DIX heures de l'avant-midi.

F. F., No 1731—Pelagie Caty vs Cyrille Lacas

Un lot de terre situé en la cité de Montréal, district de Montréal, connu aux plan et livre de renvoi officiels du village de la Côte Saint-Louis, dans le comté d'Hochelaga, sous le numéro cent vingt-neuf (No. 129), de la subdivision du lot numéro trois cent vingt-neuf (329-129)—avec une maison et autres bâtisses dessus construites, et faisant front sur la rue Brebœuf.

Pour être vendu en mon bureau, en la cité de Montréal, le VINGT-TROISIEME jour de MAI courant à DIX heures de l'avant-midi.

F. F., No 1689—The Montreal Loan & Mortgage Company vs Leandre Mazurette.

Un lopin de terre situé dans la cité de Montréal, faisant front sur la rue Poupert (autrefois rue Suzanne), composé des lots de terre connus comme étant les lots de subdivision trente-cinq et trente-six, du lot officiel numéro (169-35 et 36), sur le plan et au livre de renvoi officiels pour le village incorporé d'Hochelaga, et du lot de subdivision numéro 0, du lot officiel numéro treize cent soixante et un (1361 0), du quartier Sainte-Marie, de la cité de Montréal, formant en tout un lopin de terre de cinquante-sept pieds de front sur soixante et dix-huit pieds de profondeur, le tout plus ou moins, sans garantie de mesure précise—avec les bâtisses dessus construites. Pour être vendu en un seul lot.

Pour être vendu en mon bureau, en la cité de Montréal, le VINGT-TROISIEME jour de MAI courant, à ONZE heures de l'avant-midi.

J. R. THIBAUDEAU,
Shérif.

Bureau du Shérif
Montréal, 13 Mai 1896. }

SI VOUS VOULEZ

Vous procurer les Dernières Nouveautés en

MEUBLES DE MENAGE

Et aux plus Bas Prix du Marché

— ALLEZ CHEZ —

RENAUD, KING & PATTERSON

652 rue Craig, Montréal.

Réductions spéciales aux acheteurs hors de Montréal qui mentionneront le " PRIX COURANT."

T. PRÉFONTAINE

H. BOURGOUIN

T. PREFONTAINE & CIE

Bois de Sciage et de Charpente

GROS ET DETAIL

Bureau : coin des rues NAPOLEON ET TRACY

STE-CUNEGONDE

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

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

STANDARD GLOVE Co.

MANUFACTURIERS DE GANTS et MITAINES DE TOUTES SORTES EN DAIM, CHEVREAU FIN ET BUCK



BUREAU ET MANUFACTURE :

No 1623 rue Notre-Dame
MONTREAL

P. S.—Nos voyageurs sont sur la route avec les échantillons; n'achetez pas sans les voir.

BERNIER & CIE

Marchands de Grains

EN GROS
ET DETAIL

GRAINES DE SEMENCE,
GRAINES FOURAGERES, Etc.

271 et 273, rue Caseades

ST-HYACINTHE, QUE.

CORRESPONDANCE SOLLICITEE.



UNE SESSION

De la Cour du Banc de la Reine

ayant juridiction criminelle dans et pour le district de Montréal, se tiendra au Palais de Justice, en la cité de Montréal.

Lundi, le premier jour de Juin prochain, à dix heures du matin.

EN CONSEQUENCE, JE DONNE AVIS PUBLIC à tous ceux qui auront à poursuivre aucune personne maintenant détenue dans la prison commune de ce district et à toutes les autres personnes qu'elles y soit présentes.

JE DONNE AUSSI AVIS à tous les Juges de Paix, Coroners et Officiers de la Paix pour le district susdit, qu'ils aient à s'y trouver avec tous les records.

J. R. THIBAUDEAU,
Shérif.

Bureau du Shérif,
Montréal, 13 mai 1896. }

Chronique de Québec

Mercredi, 12 mai 1896.

Les débardeurs faisant partie de la Société Bienveillante des ouvriers de bois ont compris leur intérêt et conclu avec les marchands et expéditeurs de la ville et de l'étranger un arrangement sur la base mentionnée dans une dernière chronique.

Cette entente pacifique, outre qu'elle aura pour conséquence de favoriser le commerce de Québec, témoigne au même temps des bonnes dispositions de notre classe ouvrière et des heureux résultats obtenus par les bureaux d'arbitrage dans toutes ces difficultés qui se soulevaient entre le capital et le travail.

Le système des concessions mutuelles, jugées raisonnables et d'utilité publique, vaut infiniment mieux qu'un état permanent de défiance et d'ostilité, et surtout que le système des grèves.

L'expérience récente que nous venons de faire a déjà produit de bons effets dans ce sens que les ouvriers se sont mis à l'œuvre sans froissement et sans sourde colère contre les patrons. L'activité n'est pas encore très grande dans le port, mais il y a pas de temps ni d'argent de perdus, de plus, tout le monde se voit d'un œil plus sympathique, les ouvriers entre eux n'ont plus cette animosité qui les irritait les uns contre les autres, et les expéditeurs peuvent compter sur le concours effectif du travail chaque fois qu'ils en auront besoin dans des conditions raisonnables.

Puisque j'en suis à parler de cette question ouvrière, l'occasion me semble

bonne d'attirer l'attention sur le travail du samedi après-midi dans les manufactures. Plusieurs maisons anglaises ont supprimés ce travail et ferment boutique le samedi à une heure de l'après-midi.

On me dit que, dans l'intérêt des patrons et des ouvriers il est désirable que cette coutume se généralise. Bon nombre d'employés le demandent, attendu que, soit par fatigue, préoccupation de la paye, etc., le travail cesse d'être renumérateur, n'avance pas, est moins bien fait. Il serait donc à propos, selon nous, de mettre à l'étude cette question de la fermeture volontaire, cela s'entend, des grandes manufactures à une heure le samedi après-midi. Ce serait à l'avantage de plus grand nombre.

On nous signale un fait qui, s'il est vrai, serait de nature à faire réfléchir. Des jobbers de Montréal et d'Ontario viendraient sur le marché québécois faire un choix de nos meilleurs échantillons de chaussures, se les feraient expédier, puis, après les avoir estampés à leurs marques, les revendraient à nos marchands détailliers de Québec qui, eux, les présenteraient à leurs pratiques comme provenant de fabriques étrangères et commandent, de ce chef, des prix élevés. Le truc n'est pas mal imaginé, et nous n'y trouverions absolument rien à redire si, malheureusement, il n'indiquait l'enjouement que nous avons pour tout ce qui vient du dehors. Il est étonnant en effet, de voir, à l'étalage de nos marchands de chaussures, la quantité de produits importés d'ailleurs alors que le produit local n'est presque pas en demande, bien

qu'il soit de qualité au moins égale, et supérieure en bien des cas.

EPICERIES.

L'activité est grande dans cette ligne d'affaires; les commandes arrivent en abondance de la campagne et les prix sont fermes:

Sucres : Jaunes, 3½ à 4½c; Powdered, 6½c; Granulé, 5c.

Sirops : "Barbades," 34 à 35c; "Porto-Rico," 33 à 34c; "Neuvitas," 40c; Nouvelle-Orléans, 33 à 35c.

Conserves en boîtes : Saumon, \$1.50 à \$1.60; Homard, \$2.10 à \$2.25; Pois, 75c à 90c; Blé-d'Inde, 80 à 90; Tomates, 85 à 90c.

Soda à laver, de 80 à 90c; do à pâte, \$2.40; Empois, 4½c; do, satin, 7½c; caustique cassé, \$2.50 à \$2.75; Gros Drums, 2 à 2½c.

Allumettes : Cartes, \$3.00; Telegraph, \$3.75; Telephone, \$3.50; Dominion, Lévis et Royal, \$2.00; Dominion Extra, \$2.50; Phoenix, \$2.75.

Huile de charbon : Canadienne, 14½ à 15c; Américaine, 21c gal.; Huile noire, 8½c gal; Coal Tar, \$3 le qt; Huile à machine, 20c gal; Huile de morue 32½ à 33c gal; Huile de Loup-Marin 32½ à 33c.

Raisins : Valence, "fine off stalk" 5 à 5½c do, Selected, 5½c; do, Layers, 6c; Currants, 4c; do, extra, 5c; Californie, 3 couronnes, 5 à 5½c; Californie, 2 couronnes, 4½c.

"Corn-starch" No 1, 6½c; do, No 2, 5½c la lb.

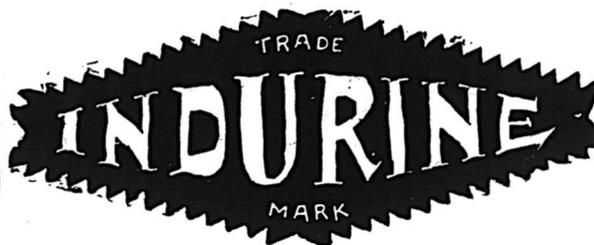
FARINE, GRAINS ET PROVISIONS

Foin : Au 100 bottes, No 1 \$10.00 à \$10.50. Paille \$4.00 à \$4.50.

VRAIMENT MERVEILLEUSE
A L'EPREUVE DE L'EAU.....

Peinture a l'Eau Froide

UN SUBSTITUT DE LA
PEINTURE A L'HUILE
ET A LA COLLE.



UN EXCELLENT
D'INFECTANT
A L'EPREUVE DU FEU
et de la TEMPERATURE

Ecrivez pour
RENSEIGNEMENTS ET
CONDITIONS.



Pas d'odeur, travail facile, résultats satisfaisants.

Un quart du prix de la peinture à l'huile.

5 millions de livres vendues l'année dernière aux Etats-Unis.

Chez tous les principaux Marchands de Fer et de Peintures.

VICTOR KOFOD, Seul Agent pour le Canada

45-49 rue St-François Xavier, MONTREAL.

Provisions : Aucun changement pour cette semaine encore, les prix sont les mêmes, la demande est moyenne.

Farine (en poche) : Fine \$1.25 à \$1.35 ; Superfine, \$1.50 à \$1.60 ; Extra, \$1.60 à \$1.70 ; Patente, \$2 à \$2.20 ; S. Roller, \$1.90 à \$1.95.

Grains : Avoine par 34 lbs 33 à 34c ; son 75 à 80c ; orge 55 à 60c ; gruau \$3.50 à \$4.00.

Grains de semence : Mil canadien \$2.75 à \$2.90 ; mil américain, \$2.10 à \$2.50 ; trèfle blanc, 15 à 18c ; trèfle rouge, 8½ à 9½c ; Alsike, 8½ à 9½c ; lentille, \$1.20 à \$1.25.

Lard : Short Cut, \$15.50 à \$16.50 ; sain-doux en saux, \$1.30 à \$1.40 ; en chaudières, 7½ à 8c.

Le commerce a tout à fait bonne apparence ; plusieurs patrons se montrent très satisfaits. Les magasins de nouveautés régorgent de visiteurs, et surtout d'acheteurs de la ville et de la campagne. Les hôtels ont déjà un bon courant de voyageurs et le nombre en augmente de jour en jour.

M. H. J. Beemer était à Québec ces jours derniers à propos de l'Électrique ; il a dû avoir des entrevues à ce sujet, rien n'a encore transpiré au dehors. Nous ne nous expliquons pas l'apathie des contribuables à ce sujet.

La ville a besoin de grands travaux de cette nature pour se réveiller et nous espérons encore que notre conseil de ville fera tout en son pouvoir, pour réaliser le projet.

L. D.

Ventes enregistrées de Québec.

Pendant la semaine terminée le 9 mai 1896.

QUARTIER MONTCALM

Rue Conroy. Lot 4224, avec maison, etc, terrain 42 x 55. François-Xavier Gosselin à Willoughby De Quincy Sewell ; \$1,300 (96192).

ST-DUNSTAN

Lot 21 (terre à bois) 2 arp. x 38 arp. John Deney et al à André Lafrance et al ; \$25 (96163).

ST-SAUVEUR

Rue Sainte-Thérèse. Lot 1591, avec bâtisses, terrain 40 x 60. Charles St-Laurent à Mme Vve Louis Guérard \$150 (96165).

Partie du lot 1523, 300 pieds en superficie. La compagnie du chemin de fer du Nord à Cléophas Rochette \$20.15 (96170).

Rue Montcalm. Lot 2002, 2756 pied en superficie. Le shérif du district de Québec à Joseph Blouin \$90 (96187).

ANCIENNE LORETTE

Lot 430, ¼ arp. x 30 arp. Jacques Gauvin à Charles Robitaille \$160 (96188).

BEAUPORT

Lot 1186 (terre à bois), 4 pchs. 8 pds. x 25 arp. André Guillot à Noël Guillot \$45 (96190).

Lots 266, 267, 293 et 297. Louis Robert et al à Joseph Edouard Latouche \$500 (96199).

STONEHAM

Lots 20A, 20B et 21, du 2me rang et lot 22 du 1er rang, avec moulin, etc. Le Shérif du district de Québec à Georges Lemelin ; \$700 (96196).

ST-AMBROISE

Un dixième indivis des lots 1411 et 1421, avec bâtisses. Jean-Baptiste Rhéaume et al es-qual à Jean-Baptiste Rhéaume ; \$6 (96197).

VENTES PAR LE SHÉRIF

Semaine du 19 au 25 mai 1896.

DISTRICT D'ARTHABASKA

Jos Dolphis Lacerte vs Joseph Vailancourt.

St-Ferdinand d'Halifax.—1o Une terre située au 7ème rang connue sous le No 570, circonstances et dépendances.

2o Une terre située dans le 7ème rang connue sous le No 571, circonstances et dépendances. Vente le 19 mai à 10 h. a. m. à la porte de l'église paroissiale.

Albert Lacerte vs Jos Frigon.

Ste-Clothilde de Horton.—Une terre située au 3ème rang et connu sous les Nos 6, 7, 8 et 9, contenant 108 arpents en superficie et une île connue sous le nom de l'île aux Têtes, circonstances et dépendances.

Vente le 23 mai à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE TERREBONNE.

Herm. Roy vs Patrick Kennedy.

Ste-Sophie — 1o Un lot de terre situé au 1er rang avec bâtisses ; 2o Un lot de terre connu sous le No 13, sans bâtisses ;

D. RATRAY & SON,

Entrepôts : Rues Dalhousie, St-Paul et St-André, QUEBEC

Emmagasinage "franco ou en douane" à taux modérés. Marchandises reçues sur connaissements Assurance effectuée sur les marchandises hangarées, si on le désire. Téléphone 771.

CHARLES E. ROY

MARCHAND ET IMPORTATEUR DE CUIRS

413-415-417 RUE ST-VALIER, ST-ROCH, - QUEBEC.

SPECIALITÉ :—Cuir à semelle Spanish, Eagle, Penotang, Bracebridge, Slaughtier, Cuir Rouge, Cuir à Harnais, Veau Français S, U. Lyon, Bals & Fils, et M. M. et D., Kid Elastique.

Aussi :—JOBBER EN CHAUSSURES.

Un assortiment d'Empeignes importées et toutes espèces de Fournitures pour chaussures. CORRESPONDANCE SOLICITEE.

GRAINS DE SEMENCE

PLATRE A TERRE

—AUSSI—

FLEUR, LARD, JAMBON, SAINDOUX, BARLEY, ETC., ETC.

J. B. Renaud & Cie, 126-140 rue St-Paul, Québec

Melasse NEUVITAS

Cette Melasse est sans contredit la plus belle et la meilleure qui ait été reçue dans le pays.

Aussi EPICERIES, VINS ET LIQUEURS DE TOUTES SORTES

NAZAIRE TURCOTTE & CIE, - QUÉBEC.

Demandez nos **BALAIS** Les plus beaux, les meilleurs et les moins chers.

Voyez nos échantillons et nos listes de prix avant de donner vos commandes.

.....NOS VOYAGEURS SONT SUR LA ROUTE.....

BOISSEAU & MARCOTTE IMPORTATEURS

SUCCESSIONS DE
BOISSEAU & BELAND

No. 13 Rue Saint-Antoine, - QUÉBEC.

LOUIS DESCHENES

Encanteur de Commerce

—ET—

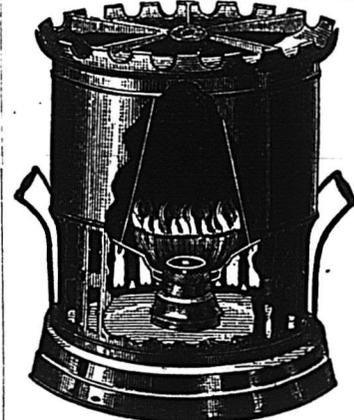
Marchand à Commission

Avances faites sur consignations...

Emprunts négociés sur hypothèques

33, rue Sault-au-Matelot
Basse-Ville. QUEBEC.

SOCIÉTÉ FRANÇAISE des FOURNEAUX-VITESSE
DE L'INGÉNIEUR ROUZÉE, PARIS



\$2.50

Brûlant
tous les
Pétroles

Sans odeur
ni
fumée.

A bec rond intensif à courant d'air. Vente en Gros.

ROYER & ROUGIER FRERES

55 rue St-Sulpice, MONTREAL.

Escompte spécial pour le commerce.

30 Un lot de terre situé au 4e rang connu sous le No 190, sans bâtisses; 40 Un lot situé au même lieu connu sous le No 191, avec bâtisses; 50 Un lot situé au 1er rang connu sous le No 5, sans bâtisses; 60 Un autre lot situé au 4e rang connu sous le No 66, sans bâtisses.

Vente le 22 mai à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

Victor Tassé vs Hermas Paiement.

Ste. Scholastique — Un emplacement situé dans le village, avec bâtisses.

Vente le 23 mai à 11 h. a. m. au bureau du shérif.

DISTRICT DE KAMOURASKA

Henri Jos. Sirois vs Jos. Rioux

St-George de Cacouna.—Un emplacement situé dans le village 8100 pieds de superficie avec bâtisses.

Vente le 22 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DES TROIS-RIVIÈRES

Thos. Vanasse vs Isaïe Marchand.

Maskinongé.—Un emplacement situé dans le village connu sous le No. 713.

Vente le 19 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église St Joseph de Maskinongé.

Delle Myra Smardon, débitrice cédante.

Trois-Rivières.—Un terrain situé au pied du Côteau St Louis, rue Lafèche, avec manufacture de chaussures.

Vente le 23 mai, à 10 h. a. m., au palais de justice.

DISTRICT DE ST. FRANÇOIS

Robert Robert, failli.

Magog.—Le No 1105 de la ville situé rue Maine.

2o Le lot 1379 de la ville situé sur une rue projetée.

Vente le 23 mai à 10 h. a. m. à la porte de l'église St-Patrice de Magog.

Pierre Lemieux vs Louis Fredette et al

Wotton.—Une terre situé au 15ème rang contenant 300 acres en superficie avec bâtisses.

Vente le 22 mai à 1 h. p. m., à la porte de l'église St-Hypolite de Wotton.

DISTRICT DE QUÉBEC

La Cité de Québec vs Paul Lagacé.

St-Nicholas de Levis.—1o Les 15/16 indivis du lot 244 étant une terre situé au 1er rang avec bâtisses.

2o Les 15/16 indivis du lot 383 étant un lot situé au 2ème rang avec bâtisses

3o Le lot No 536 étant une terre située concession St-Jean.

Vente le 22 mai à 11h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

Théophile Béland vs Alfred Martineau.

Québec —Le lot 83-3755 étant un emplacement avec bâtisses, situé rue St-Olivier.

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

Godfroid Roger vs Octave Allard.

St-Antoine de Tilly.—1o Les lots 1 et 4 situés au 1er rang avec bâtisses.

2o Le lot 409 situé au 3ème rang avec bâtisses.

Vente le 22 mai à 10h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE JOLIETTE

Jos. Alphonse Desrosiers vs Dame Délima Lavoie, veuve de Alexandre Lassisseraye.

Joliette.—Un emplacement situé dans la ville de Joliette, rue St-Paul avec maison et autres bâtisses.

Vente le 22 mai, à 10 h. a. m., au bureau du Shérif de Joliette.

DISTRICT D'OTTAWA

Jos. Chs. Ariste Bock vs Paul Emile Charbonneau.

Ste Angélique.—Un emplacement situé dans la Côte St Amédée avec bâtisses.

Vente le 22 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

Ventes de Fonds de Banqueroutes par les Curateurs

Chez Bilodeau et Renaud, le stock de Pigeon, Gendron & Cie, épiciers en gros, moyennant 65¢ dans la piastre à divers.

Chez John B. Clarkson, le stock de T. Taylor & Co., tailleurs, consistant en tweeds, etc., à 41c dans la piastre.

Chez Chs. Desmarteau, le stock de Blouin, Girard & Collard entrepreneurs consistant en propriétés \$385.00 à l'exception d'une qui n'a pas été vendue.

NOTES SPECIALES.

Ripans Tabules.

Le Scotch Whiskey Mitchell semble tenir la tête malgré la compétition qu'on lui fait. Laporte, Martin & Cie font des bonnes ventes de cet article actuellement.

MM. Roméo Prévost & Cie, comptables, auditeurs, curateurs, commissaires, font une spécialité de liquidation de faillites. Argent à prêter.

Chambres Nos 41 et 42, bâtisse des "Chars Urbains," Montréal.

La maison Laporte, Martin & Cie s'attendent à recevoir la première cargaison de mélasses de Barbade venant à Montréal cette année. Ils prennent actuellement les ordres.

M. W. D. Whiteford, représentant de la Williams, Greene & Rome Coy, limitée, fabricants de chemises et de collets, de Berlin Ont., a transporté son bureau et ses salles de vente et d'échantillons au No 207, rue Saint-Jacques (Edifice Nordheimer).

A l'avenir M. Whiteford se tiendra ou sera représenté en permanence à l'adresse ci-haut.

SEMENCE---

GRAINS ET GRAINES DE TOUTES ESPECES

PAR

GEO. TANGUAY

Magasins : 33 et 35, 34 et 86 rue St-André,

Bureau : 48 rue Saint-Paul, QUEBEC.

GRAINS de SEMENCE

BLE, AVOINE, ORGE, LENTILLES, BLE D'INDE A SILO, 'MIL' CANADIEN ET AMERICAIN, TREFLE ROUGE, BLANC, ALSIKE PLATRE A TERRE. SPÉCIALITÉ POUR CERCLES AGRICOLES.

P. G. BUSSIERE & CIE, 3 a 11 rue Dalhousie, QUEBEC.

POUR LE PRINTEMPS

Un choix considérable de.....GRAINES DE SEMENCE

Demandez nos prix et échantillons et vous serez certains d'avoir satisfaction chez

J. A. PLAMONDON, Coin des rues Dalhousie et St-André, Basse-Ville, QUEBEC

Nouvelle Epicerie en Gros

ASSORTIMENT COMPLET D'ÉPICERIES CHOISIES AVEC SOIN ET VENDUES

Au plus bas prix du Marché

DEMANDEZ LES CÉLÈBRES

SAVONS et CAUSTIQUES

de T. BLOUIN & Fils

ECHANTILLONS SUR DEMANDE.

T. BLOUIN & CIE

146 et 148, rue St-Paul

.... QUEBEC

ASSORTIMENT CHAUSSURES

NOTRE STOCK DE CHAUSSURES EST LE PLUS GRAND DE LA PROVINCE

Chaussures en Gros

Si vous désirez assortir votre stock de Chaussures, écrivez-moi. J'ai tous les genres, toutes les qualités et tous les points constamment en main.

Chaussures Fines, Légères, Formes Nouvelles

Chaussures Fortes, Solides, Durables

Aussi toujours en main : Claques, Vernis, Lacets.

J. H. BEGIN, St-Roch, Québec.

Le Thé Ceylon l'emporte certainement sur tous les thés qui se trouvent sur le marché. Laporte, Martin & Cie sont les dépositaires des marques Victoria et Princesse Louise. Ces thés se vendent rapidement.

M. C. E. Dansereau, qui a acheté le stock de W. Wilson & Cie, désire informer le commerce de la campagne, qu'il vendra une partie de ce stock à grande réduction, vu qu'il est à l'étroit pour placer le surplus du stock à son nouveau magasin No. 219, rue Craig, Montréal; une visite est sollicitée. 4 f.

MM. J. J. Duffy & Cie désirent informer le commerce qu'ils ont transportés leurs bureaux et manufacture au No 375, rue Saint-Paul, 2e porte à l'ouest de la rue Saint-Sulpice. Ces messieurs occupent de spacieux et magnifiques magasins et sont en position de remplir les commandes les plus considérables sous le plus court délai. 11, 12, 13, 14

M. N. F. Bédard, marchand de fromage à commission, 32 et 34 rue des Enfants Trouvés à Montréal, bien connu de tous les patrons de fromageries offre de vendre tout le fromage qu'on voudra bien lui confier à raison de 1½ p. c. de commission ou de ¼ c par livre au gré de ses clients.

M. N. F. Bédard a un large magasin nouvellement aménagé pour recevoir les consignations si fortes soient-elles, qu'il vendra, comme toujours, aux plus hauts prix du marché. Il informe également

sa clientèle qu'il donnera aussi tous ses soins à la vente du beurre à commission moyennant une commission de 4 p. c. M. Bédard est prêt, des maintenant, à recevoir les consignations de beurre et de fromage.

PETITES NOTES

Un procédé récemment découvert par le service technique des manufactures de l'Etat permet aujourd'hui de transformer les jus de tabacs ordinaires en un liquide très riche en nicotine, dosé à un taux fixe, exempt en outre de matières fermentescibles et susceptibles par suite de se conserver indéfiniment en vase clos.

La mise en vente de ce produit, qui est susceptible d'être employé très avantageusement par l'agriculture pour la destruction des insectes nuisibles aux végétaux et le traitement de certaines maladies parasitaires des animaux domestiques, aura lieu dorénavant dans les entrepôts et dans les débits de tabacs, où le public pourra se le procurer librement comme le tabac.

Chaque récipient sera muni d'une étiquette portant, avec l'indication sommaire du mode d'emploi, la marque de fabrique de la régie, ainsi que la contenance et le prix.

La direction des contributions indirectes, en France, vient de publier le tableau indiquant la consommation réelle des vins, cidres et alcools dans

chaque département en 1895. Il résulte des chiffres contenus dans ce tableau, qu'il a été consommé en France :

42,743,586 hectolitres de vin (34,152,823 soumis à l'impôt, 8,590,243 consommés en franchise chez les récoltants), ce qui représente 112 litres par habitant ;

17,595,780 hectolitres de cidre (6,725,304 soumis à l'impôt, 10,870,476 consommés en franchise chez les récoltants), ce qui représente 46 litres par habitant ;

1,646,982 hectolitres d'alcool (dont 97,917 consommés en franchise par les bouilleurs de cru), ce qui représente 4 litres 32 par habitant.

C'est à Paris qu'on boit le plus de vin : 264 litres par tête ; viennent ensuite : Hérault, 260 litres ; Var, 235 ; Gironde et Seine-Inférieure, 204. On en boit le moins dans : Orne, 7 litres ; Pas-de-Calais, 12 ; Finistère et Ile-et-Vilaine, 18.

On boit du cidre surtout dans les départements suivants : Manche, 419 litres ; Ile-et-Vilaine, 409 ; Calvados, 350 ; Côtes du-Nord, 318 ; Eure 273 ; Mayenne, 207. Dans 35 départements la consommation du cidre est nulle.

JOURNAL DE LA JEUNESSE.—Sommaire de la 122e livraison (2 mai 1896).—La vengeance des Peaux-de-Vique, par Gustave Toudouze.—Quinze jours en Grèce, par Henri Jacottet.—Le roman de l'armurier, par Danielle d'Arthez.—Une nouvelle boîte magique, par Daniel Bellet.—Chaque numéro, 40 cent.

ILLUSTRATIONS DE : A. Paris, Myrbach, E. Zier, etc.

ABONNEMENTS : Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Bureaux à la librairie Hachette et Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.

The MERCHANTS & BANKERS INTERNATIONAL GUARANTEE Co. OF BRITISH NORTH AMERICA

Qui a fait application pour obtenir son incorporation sous l'Acte de la Puissance du Canada, est considérée comme devant être une entreprise dont les actions seront un des meilleurs placements pour toutes les classes, principalement pour les petits capitalistes. Le système adopté par cette compagnie et son genre d'affaires feront de ses actions des valeurs payantes, rapportant des dividendes égaux à ceux des meilleures valeurs existant actuellement. C'est le moment de souscrire. Nous vous donnerons par la maille ou à notre bureau des informations complètes qui vous convaincront...

S'ADRESSER :

13, 15 et 17, Cote St-Lambert

M. & B. I. G. Co. of B. N. A.

MONTREAL

ALFRED ROBITAILLE DIT



Qu'il ne vend pas de *compound vinegar*, ni aucun autre des articles malsains introduits dans le commerce sous le nom de vinaigres, mais, au contraire, qu'il offre à sa clientèle le vinaigre le plus pure et manufacturé avec le plus grand soin.

SA CELEBRE MARQUE..... "EUREKA"

Est connue dans tout le Dominion,

QUI ETES-VOUS DES DEUX ?

L'Acheteur Imprévoyant DIT : L'Acheteur Sage DIT

Pourquoi perdre mon temps en lisant cette annonce. Je fais assez bien comme cela.

QUE FAIT-IL ?

Il passe l'annonce sans la lire.

Un bon vinaigre est exactement ce que mon commerce a besoin.

QUE FAIT-IL ?

Il nous envoie immédiatement Vinaigre Eureka..... un ordre pour du

RESULTAT : L'acheteur imprévoyant perd sa clientèle en vendant des mauvais vinaigres. L'acheteur sage augmente son commerce en vendant l'EUREKA.

Etes-vous un acheteur imprévoyant ou un acheteur sage ?

ALFRED ROBITAILLE, QUEBEC.

LA BANQUE JACQUES-CARTIER DIVIDENDE No 61

Avis est par le présent donné qu'un Dividende de trois pour cent (3 p. c.) pour les 6 mois courants, égal au taux de six et demi pour cent par an a été déclaré sur le capital payé de cette institution et sera payable au bureau de la banque à Montréal, le et après lundi, le premier juin prochain. Les livres de transfert seront fermés du dix-sept au 31 mai inclusivement.

L'Assemblée générale annuelle des actionnaires aura lieu au bureau de la Banque à Montréal, mercredi, le dix-sept juin prochain, à midi.

Par ordre du Bureau de Direction.

TANCREDE BIENVENU, Gérant.

J. W. HILL

Propriétaire d'Entrepôts

ENTREPOT REFRIGERATEUR PUBLIC POUR EFFETS PERISSABLES EN DOUANE OU LIBRES.

ENTREPOT No 73

Magasin : coin des rues William et Queen

Bureau : 48 rue William

MONTREAL

THE EDWARD CAVANAGH CO'Y

MANUFACTURIERS ET IMPORTATEURS

DE QUINCAILLERIES, HUILES, PEINTURES, CHARBONS, ETC.

2547 à 2553 rue Notre-Dame, MONTREAL

Coin de la rue des Seigneurs.

Bell Tel. 8025

NOS PRIX COURANTS

Nos Prix Courants sont révisés chaque semaine. Ces prix nous sont fournis pour être publiés, par les meilleures maisons dans chaque ligne; ils sont pour les qualités et les quantités qui ont cours ordinaire dans les transactions entre le marchand de gros et le marchand de détail, aux termes et avec l'escompte ordinaire. Lorsqu'il y a un escompte spécial, il en est fait mention. On peut généralement acheter à meilleur marché en prenant de fortes quantités et au comptant.

Tous les prix sont ceux du marché, en général et aucune maison ou manufacture n'a le pouvoir de les changer à son avantage, sauf pour ses propres marchandises qui sont alors cotées sous son propre nom et sa propre responsabilité. La Rédaction se réserve le droit de refuser ce privilège à quiconque en abuserait pour tromper le public.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 13 MAI 1896.

Allumettes.

Télégraph, la caisse.....	\$3 50
Tiger " " " " " "	3 00
Telephone " " " " " "	3 30
Parlor " " " " " "	1 75

Frêt payé à destination et 20c. en moins par caisse pour 5 caisses et au-dessus, assorties ou non.

BRVANT & MAY.

Robert Greig & Co., agents

Safety No 9 grosse	2 00
" " 10 " "	1 10
Tiger " 2 " "	5 00
" " 4 " "	2 00

Articles divers.

Briques à couteaux, doz.	\$0 35	0 37½
Bouchons communs gr.	0 18	0 30
Bleu Parisien.....	0 11	0 13
Brûleurs pour lampes		
No 1, doz.....	0 00	1 00
No 2 " " " "	0 00	0 75
No 3 " " " "	0 00	0 70
Bougie Paraffine, lb.....	0 11	0 11½
" London Sperm.....	0 10	0 10½
Cable coton ½ poe., lb.....	0 13½	0 14
" Manilla, lb.....	0 12	0 14
" Sisal, lb.....	0 07½	0 08½
" Jute, lb.....	0 08½	0 09
Chandelles suif, lb.....	0 00	0 09
Cartes à jouer, doz.....	0 25	3 00
Epingles à linge, bt. 5 gr	0 00	0 60
<i>3 fils. 4 fils.</i>		
Ficelles.....	30 pieds.....	0 40 0 70
" " " " " "	40 " " " " " "	0 50 0 90
" " " " " "	48 " " " " " "	0 60 1 20
" " " " " "	60 " " " " " "	0 75 1 35
" " " " " "	72 " " " " " "	0 90 1 60
" " " " " "	100 " " " " " "	1 25 2 10
Graine de canari, lb.....	0 03½	0 04
" canari paq., lb.....	0 06	0 08
" chanvre, lb.....	0 33½	0 04
" Rapée, lb.....	0 06	0 07
Lessis concentré, com.....	0 30	0 40
" pur.....	0 65	0 70
Mèches à lampes No. 1.....	0 16	0 20
" " " " " " No. 2.....	0 13	0 15
" " " " " " No. 3.....	0 12	0 13
Pipes, en boîtes.....	0 65	0 90

Cafés.

Cafés rôtis.

Standard Java.....	36c
Old Gov.....	34½c
Imperial.....	31½c
Arabian Mocha.....	36c
Pure.....	33c
Standard Java et Mocha.....	38c
Old Gov. Java et Mocha.....	35½c
Java Siftings.....	31½c
Jamaïque.....	28c
Maracaibo.....	30c
Rio.....	24½ à 27c

Chocolats et Cacaos.

Cacaos Cowan.

Hygiénique, en tins de ½ lb dz.	3 75
" " " " " " 1 lb " "	3 25
" " " " " " 5 lb lb.	0 55
Essence cacao, non sucré, p. dz	1 40
" " " " " " sucré, tins ½ lb dz	2 25

Chocolats Cowan :

Queen's dessert, ½ et ¼ la lb.....	0 40
" " " " " " 6 div. " " " "	0 42
Mexican Vanilla, ½ et ¼, la lb.....	0 35
Parisien, morc. à 5c la lb.....	0 30
Royal Navy, ½ et ¼, la lb.....	0 30
Chocolate icing paq. 1 lb. la dz.	2 25
" " " " " " 1 " " "	1 25
Pearl Pink Icing " " " "	1 75
White Icing " " " "	1 75

Cacao Rowntree's Elect.

Robert Greig & Co., agents.

Petites boîtes.....	doz.	1 65
½ lbs.....	doz.	2 40
1 lbs.....	doz.	4 60
Chocolat "Diamond".....	lb	0 24
" " " " " " Queen.....	lb	0 40

Felix Potin :

Chocolat, qualité No 1, lb.....	0 27½
" " " " " " 3, lb.....	0 35
Cacao, boîte ½ lb.....	0 27½

Chocolat Fry.

Caracas ½ boîte de 6 lbs.....	la lb	0 42
Vanille ½ " " " " " "	la lb	0 42
Gold Medal (sucré) " " " " " "	la lb	0 29
Pur non sucré ½ " " " " " "	la lb	0 42
Diamond ½ et ¼ " " " " " "	la lb	0 24
Monogram ½, 6 div. " " " " " "	la lb	0 24

Cacao Fry.

Concentré ½ et ¼ 1 lb boîte de 1 doz	2 40
Homéopathique ½ bte 14 lbs la lb	0 33
" " " " " " ½ bte 12 lbs la lb	0 33

Confitures et Gelées

Confitures :

Crosse et Blackwell, doz... 1.90 à 2.50

De Michel Lefebvre et Cie :

Canistres de 1 et 2 lbs.....	la lb.	0 13
do " " " " " " 3, 4 et 5 lbs.....	" "	0 12
do " " " " " " 6, 7 et 10 lbs.....	" "	0 11
Seaux de 7 lbs.....	la lb.	0 12
do " " " " " " 14 " " " "	" "	0 11½
do " " " " " " 28 " " " "	" "	0 11
Tumblers de 8 onces.....	la douz.	\$1 25
do " " " " " " de 1 lb.....	" "	2 25

De A. C. Dionne :

Canistres de 1 lb.....	doz	1 50
do " " " " " " de 2 lb.....	doz	2 60

Gelées

Michel Lefebvre & Cie.

Canistres de 1 et 2 lbs.....	la lb.	0 11
do " " " " " " 3, 4 et 5 lbs.....	" "	0 10
do " " " " " " 6, 7 et 10 lbs.....	" "	0 09½
Seaux de 7 lbs.....	la lb.	0 10
do " " " " " " 14 " " " "	" "	0 09½
do " " " " " " 28 " " " "	" "	0 09
Tumblers de 8 onces.....	la douz.	\$1 25
do " " " " " " de 1 lb.....	" "	2 25

Lazenby.

Tablettes de Gel., 13 variétés. pts 1 20

Conserves alimentaires.

Légumes.

Blé d'Inde.....	doz.	0 75	0 90
" " " " " " Yarmouth 2lbs	" "	0 00	1 50
" " " " " " Windsor " "	" "	0 80	0 85
Hoegg Baked Beans.....	1 20	1 25	
Windsor " " " " " "	1 20	1 25	
Haricots de Boston.....	2 10	2 25	
Pois canadiens 2 lbs.....	1 05	1 10	
Petits pois français.....	boîte	0 10	0 11
" " " " " " fins.....	boîte	0 13	0 14
" " " " " " extra fins.....	boîte	0 15	0 16
" " " " " " extra surfins.....	boîte	0 17	0 18
Tomates.....	doz.	0 75	0 90
Haricots verts.....	" "	0 80	0 90
Champignons la boîte.....	" "	0 14	0 24
Truffes.....	" "	4 80	5 00
Olives Pints.....	" "	4 50	5 50
" " " " " " ½ Pints.....	" "	2 50	3 00
Citrouilles, 3 lbs.....	" "	0 90	0 95
Asperges.....	" "	4 00	4 50

Fruits :

Ananas, 2 et 3 lbs.....	doz.	2 25	3 00
Bluets, 2 lbs.....	" "	0 00	0 80
" " " " " " 3 lbs.....	" "	0 00	1 65
Fraises, 2 lbs.....	" "	2 00	2 10
Framboises, 2 lbs.....	" "	1 75	1 90
Pêches, 2 lbs.....	" "	2 00	2 10
" " " " " " 3 lbs.....	" "	2 75	3 00
Poires, 2 lbs.....	" "	1 75	2 00
" " " " " " 3 lbs.....	" "	2 30	3 00
Pommes, gal.....	" "	1 90	2 00
" " " " " " 3 lbs.....	" "	0 85	0 90
" " " " " " 2 lbs.....	" "	0 00	0 59
Prunes, 2 lbs.....	" "	1 75	2 00

Poissons :

Clams, 1 lb.....	doz.	1 50	2 00
Homards boîte ronde.....	" "	2 00	2 00
" " " " " " boîte plate.....	" "	2 50	2 60
Hutres, 1 lb.....	dz	1 30	1 40
" " " " " " 2 " " " "	" "	2 20	2 40
Maquereau.....	" "	1 30	1 40
Sardines ½ françaises.....	boîte	0 08	0 25
" " " " " " ½ françaises.....	" "	0 16	0 35
Smeits (Eperlans).....	doz.	0 50	0 00
Saumon boîte ronde.....	" "	1 20	1 40
" " " " " " plate.....	" "	1 50	1 75
Harengs marinés.....	" "	1 60	1 65
Anchols.....	" "	3 25	0 00
Harengs aux Tomates.....	" "	1 55	1 60
Anchis à l'huile.....	" "	3 25	4 50
Sardines Royan à la Vatel.....	" "	0 00	0 15
Sardines Royan à la Bordelaise.....	" "	0 00	0 15
Thon à la Vatel, jarre.....	" "	0 00	0 27½

Union Sardinière.

Sardines à l'huile ½ caisse	0 00	9 50	
" " " " " " 1 " " "	" "	0 00	13 00
" " " " " " salée, quarts 3 min.	0 00	8 00	
" " " " " " 1 " " "	0 00	3 50	

Viandes en conserve :

Corned Beef, 1 lb.....	doz.	1 20	1 35
" " " " " " 2 lbs.....	" "	2 30	2 40
" " " " " " 4 lbs.....	" "	4 75	5 00
" " " " " " 6 lbs.....	" "	7 00	7 50
" " " " " " 14 lbs.....	" "	16 00	16 75
Langue de porc, 1 lb.....	" "	3 00	3 10
" " " " " " 2 lbs.....	" "	5 75	6 25
Langue de bœuf, 1 lb.....	" "	7 00	7 10
" " " " " " 2 lb.....	" "	8 40	8 50
" " " " " " 3 lbs.....	" "	12 50	12 75
English Brawn.....	" "	1 25	1 35
Bœuf (chipped dried).....	" "	2 25	2 35
Dinde, 1 lb.....	" "	2 20	2 25
Pâtés de foie gras.....	" "	5 25	8 00
Pieds de cochon, 1 lb.....	" "	0 00	2 30
Poulets, 1 lb.....	" "	2 20	2 25

Lazenby's.

Soupes Real Turtle.....	doz	0 00	9
" " assorties.....	" "	3 00	3 75
" " boîtes carrées.....	" "	0 00	1 65

Johnston's.

Fluid Beef No 1, bts 2 onces	doz	3 00
" " " " " " No 2 " " " "	" "	5 00
" " " " " " No 3 " " " "	" "	8 75
" " " " " " No 4 " " 1 livre	" "	14 25
" " " " " " No 5 " " 2 " "	" "	27 00
Staminal, bouteille 2 onces	" "	3 00
" " " " " " 4 " " " "	" "	6 00
" " " " " " 8 " " " "	" "	9 00
" " " " " " 16 " " " "	" "	12 75
Fluid Beef Cordial, bt. 20 on.	" "	15 00
Milk granules, caisse de 4 doz	" "	6 00
" " " " " " avec céréales " "	" "	5 55

Société "La tilia."

Poudre de viande, le flacon.....	1 25
Chocolat à la viande, lb.....	1 50
Cacao à la viande, la boîte.....	1 25

Sauces et Marinades.

Marinades Morton.....

Crosse & Blackwell, doz.	2 30	2 70	
" Suffolk, 20 oz.....	doz.	0 00	3 25
Marinad. Suffolk, 16 oz. dz.	0 00	1 80	
Essence d'anchois, dz.....	0 00	3 25	
Catsup de champignons dz	0 00	2 15	
Sauce Worcester, ½ chop.	3 50	3 75	
" " " " " " chop.....	6 25	6 50	
" Harvey, ½ chop.....	3 25	3 50	
Catsup de tomates.....	1 00	4 00	
" " de champignons.....	1 20	3 40	
Sauce aux anchois.....	3 25	3 50	
Sauce Chill.....	3 75	4 00	

Catsup de Robert Greig & Co.

B. B. bouteille grosse	7 20
" " " " " " B.....	10 20
En flute " " " "	12 00
Couvercle vissé " " " "	21 00

CHOCOLAT EN VENTE PARTOUT. CACAO FRY

AGENTS, **D. MASSON & CIE, MONTREAL.**

C. X. TRANCHEMONTAGNE

IMPORTATEUR DE DRAPERIES FRANCAISES, ANGLAISES ET ECOSSAISES.

TOUJOURS EN MAINS: Beaver, Vénitien, Melton, Chevots, Draps et Casimirs noirs, Freize, Tweeds pour Habits, Pardessus et Pantalons couleur et noir, Serges noires et couleur, Fournitures pour Marchands-Tailleurs et Tweeds Canadiens

ECHANTILLONS EXPÉDIÉS SUR DEMANDENo 67 rue St-Jacques, MONTREAL

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 13 MAI 1896

St L. high grade	doz.	3 20
Pepper sauce	grosse	15 00
<i>Marinades de L.A. Dansereau & Cie</i>		
Horse Head Brand No. 1	20 oz doz	60
"	"	1 40
Gladstone	"	1 05
Ketchup "No 2	20 oz doz	90
<i>A. C. Dionne.</i>		
Cornichons arom	doz.	0 00 1 50
Cirages, Mines et Vernis.		
Cirages français	doz.	0 25 0 70
" canadiens	"	0 21 0 60
Mine Royal Dome g.	1 70 0 03
" James	g.	2 40 0 00
" Rising Sun large	doz	0 03 0 70
" small	doz.	0 00 0 40
" Sumbeam large	doz.	0 00 0 70
" small	doz.	0 00 0 35
Silverine grande, doz.	0 00 0 75
Vernis à harnais, gal.	0 00 1 80
" doz.	1 10 1 20
" à tuyaux, gal.	0 00 0 90
" Parisien, doz.	0 70 0 75
" Royal polish, doz	0 00 1 25

Drogues et Produits Chimiques		
Acide carbonique	0 30 0 40
" citrique	0 50 0 55
" oxalique	0 10 0 12
" tartrique	la lb.	0 33 0 35
Aloès du Cap	0 14 0 15
Alun	0 01 0 03
Bicarbonate de Soude, brl.	2 35	2 75
Bichrom. de Potasse	0 10 0 12
Bleu (carré)	0 10 0 16
Borax raffiné	0 06 0 08
Bromure de Potasse	0 55 0 60
Campbre américain	0 80 0 90
Campbre anglais	0 85 0 95
Cendres de soude	0 01 0 02
Chlorure de chaux	0 02 0 05
Chlor. de Potasse	0 23 0 25
Couperose, 100 lbs.	0 75 1 00
Crème de tartre	0 30 0 35
Extrait de Campêche lb.	0 10 0 11
Extrait de en paquets lb.	0 12 0 14
Glycérine	0 22 0 26
Gomme arabique	0 50 1 25
Gomme épinette	0 00 0 25
Indigo Bengal	1 50 1 75
Indigo Madras	0 60 0 80
Iodure de potasse	4 00 4 25
Opium	4 50 4 75
Phosphore	0 60 0 75
Salpêtre	0 06 0 75
Sels d'Epsom	100 lbs	1 50 3 00
Soda caustique 60°	100 lbs	1 75 2 00
Soda caustique 70°	100 lbs	2 00 2 40
Soda à laver par 100 lbs.	0 70 0 80
Soda à pâte par baril.	0 00 2 50
Soufre poudre lb	0 01 0 03
Soufre bâtons	0 01 0 03
Soufre en sac (rock) par 100 lbs.	1 50 2 00
Strychnine	oz.	0 90 1 00
Sulfate de cuivre	0 04 0 60
Sulfate de morphine	1 90 2 00
Sulfate de quinine	0 40 0 45
Sumac	la tonne	60 70 00
Vin de Paris	0 14 0 15
Vitriol	0 04 0 03

Empois et Féculs.		
EMPOIS		
<i>De la Brantford Starch Co. Ltd.</i>		
Empois de buanderie :	
Canada Laundry, btes de 40 lbs.	0 04
White Laundry, qualité extra :	
Cartons, 3 lbs., caisses 36 lbs.	0 05

Barils, 175 lbs.	0 04
Quarts, 107 "	0 04
Lily White Gloss :	
Quarts, cristaux extra grands.	0 06
Cartons, fantaisie, 1 lb., caisses 36 lbs.	0 07
Boîtes à couvercle mobile, 8 à la boîte de 48 lbs.	0 07
Canistres de fer blanc émaillé, 8 à la caisse de 48 livres	0 07
Cartons de fantaisie, 6 livres caisses 36 livres	0 07
Brantford Gloss :	
Boîtes fantaisie, 1 lb. cais. 36 lbs.	0 07
Brantford Cold Water Rice	
Starch :	
Boîtes fantaisie, 1 lb. cais. 36 lbs.	0 09
Canadian Electric Starch, boîtes de 40 paq. font.	3 00
FÉCULES (pour la cuisine)		
Challenge Preparer Corn Starch paq. 1 lb., boîtes 40 lbs.	0 05
No. 1 Pure Prepared Corn, paq. 1 lbs, boîtes 40 lbs.	0 06
Fret payé en lot de 10 boîtes pour toute localité de Québec, d'Ontario à l'est de North Bay.	

Epices pures.		
Poivre blanc, rond	lb.	0 12 0 15
" moulu	0 15 0 18
" noir, rond	0 07 0 09
" moulu	0 11 0 12
" rouge(Cay.)moul.	0 22 0 10
Cannelle, moulue	0 13 0 15
" en nattes	0 10 0 12
Clous de girofle	0 15 0 20
" ronds	0 10 0 12
Cassia en nattes	0 10 0 13
Gingembre Jam. moulu	0 20 0 25
" racines	0 15 0 20
Muscade blanche	0 40 0 60
" non blanche	0 67 0 75
Maëls moulu	0 00 0 97
Piment (clous ronds)	0 10 0 00
Allspice moulu	0 13 0 15
Mixed Spice moulu Tin	
1 oz	0 42 0 45
Whole Pickle Spice	0 15 0 20

Essences et Extraits.		
<i>Crown Brand</i>		
<i>Robert Greig & Co.</i>		
1 ounce	London	grosse 6 00
2 "	Anchor	" 12 00
4 "	"	" 20 00
1 "	plate crown	" 10 80
2 "	"	" 18 00
2 "	carré	" 21 00
2 1/2 "	rond	" 21 00
4 "	bouchée	doz. 3 00
4 "	bouchon verre	" 3 50
4 "	bouchée	" 6 00
8 "	bouchon verre	" 7 00

Fruits Secs.		
Abricots Calif.	la lb.	0 13 0 15
Amandes 1/2 molles	0 09 0 10
" molles	0 10 0 12
" écalées	0 20 0 22
" amères écalées	0 40 0 45
Dattes, en boîtes	0 01 0 05
" en sacs et paillons	0 03 0 04
Figues, sèches en bts.	0 07 0 15
" en sacs	0 04 0 05
Nectarines Californie	0 10 0 11
Noisettes (A velines)	0 08 0 09
Noix Marbot	0 09 0 11
" Grenoble	0 11 0 13
" écalées	0 15 0 20

Noix du Brésil	0 09 0 10
" Pecan	0 08 0 10
" do polles	0 10 0 12
Peanuts rôtis (arachid.)	0 07 0 08
Pêches Californie	0 09 0 10
Poires	0 10 0 11
Pommes séchées	0 04 0 35
Pommes évaporées	0 06 0 07
Pruneaux Bordeaux	0 00 0 00
" Bosnie	0 06 0 08
" Californie	0 07 0 08
Raisins Calif. 3 cour.	0 05 0 05
" 4	0 06 0 07
Corinthe Provinciales	0 03 0 04
" Filiatras	0 04 0 05
" Patras	0 05 0 05
" Vostizzas	0 06 0 07
Malaga Loose Muscat bte	1 35	1 40
" London Layers	1 65	1 80
Malaga Black Baskets	2 15	2 25
Connoteurs	
Clusters	2 15	2 25
" Buckingham do	0 00	0 00
Malaga Royal Cluster, bte	0 00	0 00
Sultana	lb.	0 06 0 07
Valence off stalk	0 04 0 04
" fine off stalk	0 04 0 05
" selected	0 05 0 06

Fruits Verts		
Ananas, pièce	0 12 0 15
Attocas, baril	\$0 01	0 00
Bananes régime	1 25 2 00
Pommes Greenings, brl.	0 09 0 00
" Baldwins	3 00 3 50
" Spics	3 50	4 00
Oranges Messine	bte	2 50 3 00
" "	1 50 2 00
" Palerme	bte	2 50 3 00
" "	1 50 2 00
" Sanguines	bte	4 00 5 00
" "	2 50 3 00
" Valence (420)	5 75 7 00
" (blood)(711)	7 50 8 00
Citrons Messine	bte	2 00 2 50
" Palerme	2 00 2 50
Oignons rouges, baril	2 50 0 00
" jaunes, baril	2 00 2 25
" d'Esp'ne beaux	
" crate	0 00 0 50
" ord.	0 00 0 03

Gomme à Mâcher.		
<i>Adams Sons & Co.</i>		
Tutti Frutti, 36 morc. de 5c bte	1 20	
Pepsin Tutti Frutti, 23 m. de 5 "	0 75	
" " botte vitrée de 5c bte	0 80	
Horehound Tutti Frutti, boîte vitrée 36 morc de 5c bte	1 20	
Cash Register, 300 m. à 5c et paq.	15 00	
Vitrine Tutti Frutti, 180 morc. à 5c et paq.	6 50	
Jarre en verre Pepsin Tutti Frutti, 115 paq. à 5c	3 75	
Boîte à la Jeune Fille, Tutti Frutti, 160 morc. et paq. à 5c	6 00	
Boîte à argent Tutti Frutti, 160 morc. et paq. à 5c	6 00	
Gomme Variétés (nouvelle) 150 morc. à 1c	1 00	
Fleur d'Oranger, 150 morc. à 1c	1 00	
Gomme Flirtation, 150 morc. à 1c	0 05	
Monte Christo, 180 morc. à 1c	1 30	
Mexican Fruit, 36 morc. à 5c	1 20	
Sappota, 150 morc. à 1c	0 90	
Sappota Orange, 160 morc. à 1c.	0 75	
Block Jack, 115 morc. à 1c	0 75	
Rose Rouge, 115 morc. à 1c	0 75	

Magie Trick, 115 morc. à 1c	0 75
Red Spruce Chico, 200 morc. à 1c	1 00
Grains et Farines	
GRAINS	
Blé roux d'hiver Can. No 2	0 00 0 87
Blé blanc d'hiver Can. No 2	0 00 0 90
Blé du printemps	0 00 0 00
Blé du Manitoba No 1 dur.	0 81 0 85
" " No 2	0 75 0 76
Blé du Nord No 1	0 76 0 78
Avoine	0 28 0 28
Blé d'Inde, en douane	0 00 0 37
Blé d'Inde, droits payés	0 44 0 45
Pois, No 1	0 70 0 72
Pois No 2, ordinaire p.60 lb.	0 57 0 59
Orge à malter, par 48 lbs.	0 52 0 54
Orge à moulée, par 48 lbs.	0 37 0 38
Sarrasin, par 48 lbs.	0 00 0 00
Seig'le, par 66 lbs.	0 00 0 00

FARINES	
Patente d'hiver	3 90 4 00
Pétante du printemps	3 90 4 00
Straight roller	3 75 3 90
Extra	3 55 3 60
Superfine	0 00 0 05
Forté de boulanger, cité	0 00 0 65
Forté du Manitoba	3 60 3 65
EN SACS D'ONTARIO	
Medium	3 50 3 60
Superfine	0 00 0 00
FARINES D'AVOINE	
Farine d'avoine standard,	
en barils	3 10 3 27
do en sacs	1 49 1 45
do granulée en barils	3 10 3 20
do en sacs	1 50 1 52
Avoine roulée en barils	3 00 3 10
do en sacs	1 40 1 45
ISSUES DE BLE	
Son d'Ontario au char, t.	13 50 14 00
" de Manitoba	12 50 13 00
Gru de Manitoba, char	13 50 14 00
Gru d'Ontario char	14 00 15 50
Moulée	18 00 19 00

Farines préparées.		
Farine préparée, Brodie		
" XXX, 6 lbs.	2 70
" " 8 "	1 40
" superb 6 "	2 50
" " 8 "	1 30
Orge mondée (pot)	1 75 2 00
perlée	3 75 4 00
Ireland's National Foods :		
Par paq.	No de dz	
No de lbs	à la cse	
Dessicated Rolled oats	2	2 \$1 20
" " "	3	2 1 45
" " wheat	2	2 1 20
" " "	3	2 1 45
" wheat (granul)	3	2 1 45
" rolled barley	2	2 1 20
Breakfast Hominy	3	2 1 45
Buckwheat flr (self rsg.)	2 1/2	2 1 20
" "	5	1 2 20
Farina	1	2 1 00
" "	1 1/2	1 1 25
Gluten Flour sac	50	1b. 0 05
" " paquets	4	1 3 00
" biscuits	25	1b. 0 12 1/2
Fleur de pois préparée	2 1/2	1 1 45
Orge perlée XXX	2	1 1 20
Baravena Milk Food	1	1 2 25
Patent Prepared barley	1	1 1 45
" groats	1	1 1 45

REGISTERED TRADE MARK



LION BRAND

Confitures, Gelées et Marmelades de Fruits

GARANTIES FRUITS ET SUCRE

Pour Ménages et pour le Commerce.

Spécialement préparés pour l'usage des Pâtisseries, Boulangers, Confiseurs, etc. ; pour Ménages. Pensions, Hôtels, Clubs, Lycées, Couvents, Hôpitaux, etc. etc.

PRIX SPECIAUX pour commandes excédant 1 tonne (2,000 lbs).

Aussi VINAIGRES PURS, garantis sans addition d'acide. Conserves au vinaigre, etc.

La plus grande usine du genre dans la Puissance.

MICHEL LEFEBVRE & CO.,
Négociants Industriels

Le Baume Rhumal

LE CELEBRE SPECIFIQUE CONTRE

Le Rhume, La Toux, La Bronchite. 25c le flacon de 16 doses

En vente chez tous les Pharmaciens et Epiciers de première classe.....

L. R. BARIDON, Agent Général
1703, Ste-Catherine, MONTREAL

FAUCHER & Fils

Importateurs et Marchands-Ferronniers

Bois et Garnitures de Voitures

Fournitures pour Carrossiers et Forgerons, telles que Fer en barres, Acier, Charbon de forge, Peintures, Vernis, etc.

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

Stower's			
Lime Juice Cordial, pts	2 doz.	4 70	
qts	1	4 20	
Double refined lime juice	1	3 95	
Lime syrup bout. can.	1	4 20	
Mélasses. No 1 No 2			
Barbades tonne	gal.	0 37	0 84
" tierce et quart.	0 40	0 37	
" au char, tonne.	0 36	0 83	
" an char, tierce.	0 39	0 30	
Trinidad.	0 00	0 00	
Porto Rico, tonne.	0 00	0 35	
" au char	0 00	0 34	
" tierce et quart	0 00	0 38	
au char	0 00	0 37	
Moutardes.			
		Boites.	Rondes Carrées
Coleman ou Keen	la lb.	0 27	0 45
Boites 1/2 lb.		0 25	0 42
" 1/4 lb.			0 40
Jarres 1/2 par jarre			0 25
" 1/4 par jarre			0 25
Durham			0 69
Robert Greig & Co., manuf.			
Moutardes Françaises Crown Brand			9 00
Pony	la grosse		7 80
Petite moyenne	la grosse		10 80
Moyenne			12 00
Grande			8 00
Spoon			20
Mug			12 00
Tumbler			21 00
Cream jug			75
Au gallon			
A. C. Dionne			
Moutarde Superfine,		0 00	0 60
Pots de 1 lb.		0 00	1 00
" 1/2 lb.		0 00	1 00
Marque Chs Albert 8 oz		0 00	1 00
Pâtes et denrées alimentaires			
Macaroni importé, lb.		0 09	0 17
Vermicelle		0 09	0 17
Maison S. Gosselin & Cie, Québec.			
Macaroni		0 00	0 04
Vermicelle		0 00	0 04
" boîte de 5 lbs		0 00	0 25
" 10 lbs		0 00	0 50
Lait concentré, doz.		0 00	1 90
Pois fendus, qt. 1 1/2 lbs.		3 11	3 50
Poudre à pâte			
Snow Drift.			
Boites 1/2 lb., 4 doz.	p. doz.	\$0 75	
Boites 1 lb 3 doz.		1 20	
" 1 1/2 " 2 "		2 07	
" 2 " 1 "		0 50	
" 3 " 1 "		10 00	
Boites de 10 lbs.	la lb.		16
Seaux de 30 "			16
Poudre à pâte Cook's Friend :			
No. 1, 4 doz. paq. & 1/2 caisses.		\$2 40	
" 2 6 "		0 80	
" 3 4 "		0 40	
" 10, 4 doz. 1/2 caisses		2 10	
" 12, 6 "		0 70	
1 lb.—2 doz. en boîte ferblanc, ch		3 10	
" 3 "		1 75	
" 4 "		1 10	

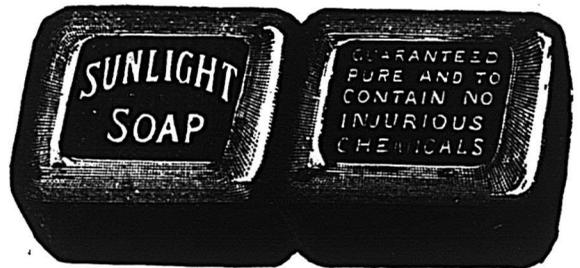
Poissons.			
Harengs Shore	brl.	0 00	3 75
" " "	brl.	0 00	2 25
" " Labrador	brl.	4 00	4 25
" " "	b.	2 50	2 75
Harengs Cap Breton.	brl.	4 00	0 07
" " "	brl.	2 25	2 50
Morue sèche	cwt.	0 00	5 00
" verte No 1 en quart.	lb.	0 00	0 24
" No 1 large quart.	lb.	0 00	0 3
" No 1 Draft lb.	lb.	0 00	0 34
Morue désossée.	lb.	0 05	0 04
Poisson blanc lac Sup.	brl.	0 00	0 10
Fruits des lacs	1/2 brl.	4 25	4 40
Maquereau No 1	brl.	0 00	0 00
Saumon Colombie A.	brl.	0 00	8 75
do do	baril	0 00	12 51
Saumon Labrador	1	0 00	7 59
" "	1	0 00	14 00
Anguille.	lb.	0 08	0 07
Produits de la ferme.			
<i>(Prix payés par les épiciers.)</i>			
Beurre.			
Townships frais.	"	0 14	0 15
De l'Ouest d'automne	"	0 0	0 00
Rouleaux	"	0 10	0 12
Crèmerie nouveau.	"	0 14	0 1
Fromage.			
De l'Ouest.	la lb.	0 10	0 09
De Québec.	"	0 08	0 09
Petites meules.	"	0 19	0 10
Œufs.			
Chaudière, Montréal, caisse	0 00	0 00	
Ouest,	0 00	0 00	
Frais	0 09	0 10	
Sirup et sucre d'érable.			
Sirup d'érable en qrts lab.	0 05	0 06	
" en canistre.	0 55	0 61	
Sucre " pts pains la lb.	0 07	0 10	
Miel et osse.			
Miel rouge coulé	la lb.	0 05	0 06
Miel blanc	"	0 09	0 10
Miel en gateaux	"	0 00	0 00
Cire vierge.	"	0 25	0 26
Produits Pharmaceutiques.			
		Doz.	Gros
Graine de lin, lb.			0 03
Graine de lin mouleé, lb.			0 04
Sirup du Dr Coderro, grosse.			0 60
Sirup de Mme Winslow, grosse			0 00
Spécialités de Robert Greig & Co.			
Glycerine, bout. 1 once, grosse.		5 00	
" 2 "		8 00	
Huile de ricin (Castor)			
1 once	la grosse	4 20	
1 1/2 "		5 40	
2 "		6 60	
2 1/2 "		7 80	
3 "		8 40	
4 "		10 00	
1/2 pints.		12 00	
1 pint.		21 00	
Spécialités de Picault & Contant.			
		Doz.	Gros.
Elixir Pulmon. Balsami.		\$1 75	\$18 00
Biscuit Purgat. Parisien		1 20	12 00
Pastille à vers.		1 50	15 00

		Doz.	Gros.
Poudre de condition	1/2 lb.	\$) 80	7 20
" "	1 lb.	1 25	13 00
" "	1 lb.	1 80	18 00
Huile d. foied. morte	8 oz		18 00
" "	6 oz		15 00
Emulsion " "			4 00
Huile Vétérinaire.			1 50
Essence d'épinette.			0 80
A. C. Dionne.			
Sirup de merisier composé doz.		\$) 20	
Régilisse.			
<i>Young & Smylie.</i>			
Y. & S. en bâtons (sticks) :			
Bto de 5 lbs, bois ou papier, lb.		0 40	
" fantaisie (38 ou 50 bâtons)			
la boîte		1 25	
" Ringed," boîte de 5 lbs, la lb.		0 40	
" Acmé " Pellets, boîte de 5 lbs., la boîte (can.)		2 00	
" Acmé " Pellets, boîte fantaisie (30m. à la boîte).		1 50	
" Acmé " Pellets, boîte fantaisie papier, la boîte (40m.).		1 25	
Régilisse au goudron et gaufres de Tolu, boîtes de 5 lbs, la boîte (can.)		2 00	
Pastilles de régilisse, jarre en verre, 5 lbs.		1 75	
Pastilles de régilisse, boîte de 5 lbs (can.)		1 50	
" Purity " régilisse, 200 bâtons.		1 45	
" "	100 "	72	
Riz.			
		Sac.	1/2 Sac.
B. 1 à 4 sacs.		3 45	3 50
5 9		3 40	3 50
10 24		3 35	3 40
25 et plus.		3 30	3 35
CC 1 à 4 sacs		3 20	3 30
5 à 9		3 15	3 20
10 à 24		3 10	3 20
25 et plus		3 05	3 15
Riz " Crystal "			
En sacs de 25 lbs	le sac,	1 35	
" 50 "		2 60	
" 250 "		4 51	
" imported 250 lbs.		5 60	
Riz Patna imp., sacs 224 lbs.	lb.	0 44	
Salaisons, Saindoux, etc.			
Lard Canada Short Cut Mess			
" le quart.		14 00	
" le 1/2 quart.		7 50	
" S. C. Clear le qt.		13 50	
" le 1/2 "		7 00	
Lard S. C. de l'Ouest	1/4 qt	13 75	14 75
Lard Mess de l'Ouest,		13 25	14 25
Jambons, la lb.		0 08	0 09
Lard fumé, la lb		0 08	0 10
Saindoux :			
Pur de panne en seaux		1 60	2 20
Canistres de 10 lbs		0 08	0 11
" 5 "		8 11	
" 3 "		08 11	
Composé, en seaux		1 20	1 25
Canistres de 10 lbs.		61c	
" 5 "		68c	
" 3 "		06	

Fairbank, en seaux	1 27	1 30
Globe.	1 20	1 22
Cottolene en seaux.		0 07
Sapallo.		
En caisses de 1/2 à 1/4 grosse, la gr.	11 30	
Savons.		
Eclipse, 100 barres, caisse	4 15	
do do par 5 caisses	4 05	
Diamond do do	3 30	
Savon de Marseille (Castille) lb.	0 07	0 09
" SUNLIGHT "		
1 caisse, 100 barres.	4 85	
5 "	4 75	
<i>Francs de port pour 5 c. et au dessus</i>		
Sel.		
Sel fin, quart, 3 lbs.	\$2 75	\$2 80
" " 5 lbs.	2 65	2 70
" " 7 lbs.	2 45	2 50
" 1/2 sac 56 lbs.	0 00	0 30
Sel fin sac 2 cwts.	1 00	1 05
Sel gros livré, sac	0 50	0 55
Sirops.		
Amber.	1/2 qts	0 00
Extra V. B.	0 42	0 45
Perfection	0 42	0 45
Sirup Redpath tins 2 lbs.	0 00	0 09
" " 8 lbs	0 34	0 36
Perfection, seaux 25 lbs, seaux	0 00	1 00
Honey " 28 "	0 00	0 90
Sucres.		
Brut boucauts et quarts.	0 03	0 03
Jaunes raffinés.	0 03	0 04
Extra ground.	0 05	0 00
" bte	0 05	0 00
Cut loaf.	0 05	0 00
" qts	0 05	0 00
" bte	0 05	0 00
" " "	0 05	0 00
Powdered.	0 05	0 00
" bte	0 05	0 00
Extra granulé.	0 05	0 00
" " "	0 05	0 00
" No 2.	0 04	0 00
Tabacs.		
<i>J. M. Fortier.</i>		
Coupé.		
Comfort 1/2 boîtes 5 lbs.	la lb	22
Champion 1/10 "		38
J. O. F. 1/10 "		28
Sohmer 1/10 "		32
Quesnel 1/2 et boîtes		60
Crown Cut Plug boîtes 1 lb		50
" 1 lb "		47
En palettes.		
Navy 3, 4, 6, 7, 12, 1/2 lb à 1 lb		35
" 1 lb 6, 8, 10 et 12 plug mark "		33
" en boîtes de 3 livres "		35
Honey, en caddies de 5, 10 à 20 lb		43
Cigarettes.		
Sonadora par mille	paq	10 00
Royal Turkish Egypt		10 00
Crème de la Crème		7 20
La Fayette		3 80
Marquise, Virginia		6 00
Imperial		3 30

L'ÉPICIER AVISÉ.....

S'efforcera de convaincre ses clients d'acheter le meilleur savon sur le marché. En agissant ainsi, il vendra un article qui donne satisfaction. C'est le client bien servi et satisfait qui fait prospérer les affaires de l'épicier.



Le SAVON SUNLIGHT est la meilleure valeur en fait de Savons. Pour le prouver il est un argument sans réplique. Les ventes sont une preuve évidente et les ventes du SUNLIGHT sont plus de quatre fois supérieures à celles de tout autre savon du monde.

Listes de Prix et Informations à l'Agence de la Province de Québec :

Prière de noter : Il paie l'épicier qui le vend / Il paie le client qui l'achète

Frank Magor & Co., rue St-Jean, Montréal.

DUCKET, HODGE & CIE
Exportateurs de
BEURRE et FROMAGE
Et Marchands de Provisions en Général,
104 Rue des Sœurs Grises,
Coin de la rue William. - - MONTREAL

JOS. FABIEN
ORNEMENTS ET OUVRAGES EN PLATRE
Marbres artificiels et Dadoes.....
Enduits en Ciment une spécialité.
ATELIERS ET COURS : 488 A 492 RUE CHARLEVOIX.
RESIDENCE : 47 RUE KNOX, POINTE ST-CHARLES.

A. LATOUR
CONSTRUCTEUR
222, AV. DE L'HOTEL-DE-VILLE

PRIX COURANTS.—MONTREAL 13 MAI 1896

Cigares.

La Sonadora Reine Vict.	1 20	85 00
Bouquet.....	1 10	55 00
Crème d. l. Crème R. V. ext	1 20	55 00
special.	1 20	50 00
Honeymoon Regalia.....	1 40	55 00
El Caza Culebras.....	1 40	55 00
La Fayette R. V.....	1 20	32 50
Noisy Boys Blue line.....	1 20	25 00
Princess of Wales.....	1 10	25 00
Low Grades.....	13 50	à 20 00

American Tobacco Co. of Canada.

Old Chum 1/9.....	la lb	0 68
Seal of N. Carol. 1/10	1/10	0 78
1/5 blagues	"	0 88
Old Gold, 1/8 & 1/10.....	"	0 78
Old Virginia, 1/12 & 1/6.....	"	0 53
1/2 lb. boîtes.....	"	0 56
1/4 lb. boîtes.....	"	0 57
Puritan Cut Plug 1/10.....	"	0 71
1/2 lb. boîtes.....	"	0 71
1/4 lb. boîtes.....	"	0 69
Miranda, 1/9.....	"	0 65
Itit. Smok'g Mix. 1/9.....	"	0 85
1/2 lb. boîtes.....	"	0 80
Navy cut.....	"	0 80
Unique 1/12.....	"	0 52
1/2 lb. paquets.....	"	0 46
1/4 lb. paquets.....	"	0 47
O. K. 1/12.....	"	0 48
Hd cut Virginia, 1/2 lb. boît.	"	0 80
Lord Stanley, 1/2 lb. boît.	"	0 85
Perique Mix. 1/2 & 1/4	"	0 95
Athlete Sm. Mix. 1/2 & 1/4	"	1 10
Pure Perique 1/2 & 1/4	"	1 50
St. Leger, 1/2 & 1/4	"	1 00
P. XXX, 1/2 lb.	"	0 83
1/4 lb.	"	0 78
Old Fashioned, 1/10	"	0 80
Rex Perique Mix, 1/2 lb.	"	0 80
Handy Cut Plug, 1/5 blagues	"	0 74
1/2 lb. jarres	"	0 80
Beau Ideal, 1/9	"	0 68
Athlete Cigaret Tob. 1/10	"	1 03
Sweet Caporal, 1/12	"	0 88
Southern Cigaret Tob, 1/12	"	0 95
Old Judgè	"	1 20
H. C.	"	0 83
Puritan	"	0 63
Fine Cut Chewing 1/16	"	0 90
Derby Plug 3, 7 & 1/12	"	8 50
Old Virginia, 3, torquette	"	0 58
Old Chum Chew'g. pal'te,	"	9 58

Thés

Noirs.			
Congous 1/2 caisses, la lb.	0 12	0 60	
caddies, la lb.	0 18	0 50	
De l'Inde.			
Durjeelings la lb.	0 35	0 42	
Assam Pekoe	0 20	0 40	
Pekoe Souchong	0 17	0 35	
Verts de Chine.			
Gunpowder, extra, caisses,	la lb.	0 42 0 50	
Gunpowder, ordinaire, 1/2	caisse, la lb.	0 22 0 38	
Young Hyson, extra, cais.	la lb.	0 42 0 50	
Young Hyson, 1ère qualité	caisse, la lb.	0 35 0 40	
Young Hyson, ordina., 1/2	caisse, la lb.	0 22 0 28	
Young Hyson, 2ème qual.	1/2	caisse, la lb.	0 17 0 19
Young Hyson, 3ème qual.	1/2	caisse, la lb.	0 15 0 17
Japon.			
caisses, Finest May, la lb	0 38	0 40	
caisses fin à choix la lb.	0 25	0 36	
Moy en a bon	0 19	0 24	
Commun	0 13	0 18	

" Nagasaki Pekoc "	0 16	0 22
" Oolong "	0 14	0 15
" P. à can. "	0 16	0 19
" Poussièrè "	0 07	0 11

Vinaigres.

De MM. M. Lefebvre & Cie.

Imperial triple (en fûts) gal. imp.	0 38
Côte d'Or, Bordeaux gal. imp.	0 21
Extra Crystal Pickling	0 28
Ordinary	0 23
Vin blanc XXX	0 25
" XX "	0 20
" X "	0 17
Cidre clarifié XXX	0 27
Ex. Pure Eng. Malt, trip.	0 45
Spécial X, "doub.	0 35
" "	0 15

Vins.

Non Mousseux:

Bordeaux ord., caisse...	2 63	3 50
gallon.....	0 90	1 10
Bordeaux Médoc caisse.	4 65	5 65
St Julien, " "	5 65	6 65
Châteaux, " "	4 25	21 00
Bourgogne, caisse.....	7 00	20 00
ordinaire gall.	0 90	1 10
Stolle, gallon.....	1 35	1 60
Sherry, caisse.....	4 50	11 00
gallon.....	00 95	04 00
Porto, caisse.....	6 00	15 00
Gordon & Cie	3 75	00 00
Porto gallon.....	2 10	4 00
Moselle, caisse.....	15 00	21 00
Sauternes, caisse.....	5 65	6 65
Graves, caisse.....	5 50	6 50
Malaga, Gordon & Cie cse	4 00	0 00

Champagnes,

J. Mumm, caisse.....	qrts.	pas.
G. H. Mumm caisse.....	\$23 00	25 00
Arthur Roederer, caisse.....	22 00	24 00
Yve Cluquot, caisse.....	28 00	30 00
Eug. Cluquot, caisse.....	24 00	00 00
Pommery, caisse.....	28 00	30 00
Fréminet, caisse.....	23 00	24 00
Morizet, caisse.....	23 00	24 00
Louis Roederer, caisse.....	28 00	30 00
Gold Lack Sec, caisse.....	27 00	29 00
Piper Heidsieck, caisse.....	27 00	29 00
Perrier-Jouet, caisse.....	28 00	30 00
E. Mercier & Cie., carte	d'or, caisse.....	28 00 30 00
Gd vin des Ambassades, c	12 50	13 75
Vin des Princes, caisse.....	22 00	23 00
Vin d'été, caisse.....	16 00	17 00
E. Cazanove	22 00	00 00
Tessier caisse.....	14 00	15 50

Vins toniques.

Vin de Chevrier, la douz.	12 50	13 00
Stimulant au vin de Ran-	do, la douz.	0 00 9 00

Spécialités

Rose & Lafamme.

THÉS PURS DE L'INDE

RAM LAL'S

Etiquette d'or.

60 lbs à la caisse, paq. 1 lb.	0 35
30 lbs ou 60 lbs assortis.	0 36
60 lbs	0 37

Etiquette Lavende.

60 lbs à la caisse, paq. 1 lb.	0 42
30 lbs ou 60 lbs assortis.	0 41
60 lbs	0 45

Etiquette verte.

60 lbs à la caisse, paq. 1 lb.	0 52
30 lbs ou 60 lbs assortis.	0 51
60 lbs	0 55

R. Paterson & Sons, Glasgow.

Sauce Worcester, petite.....	dz.	0 90
grande.....	"	1 75
Ess. de café de camp. bout. 5 on.	"	2 00
10 on.	"	3 25
Mar. Eureka India Chutnee.	"	2 40
Vinaigre doré de grain.....	"	1 75
Lemon squash.....	"	3 00

Snider's.

Soupe tomates, tins de 3 lbs.	dz	3 10
Catsup de tomates, quarts.	"	4 25
" pints.....	"	3 10
" pint.....	"	1 85
Sauce Chili	"	4 25
Petitjohn's Breakfast food.	"	4 10
paq. de 2 lbs, 3 dz à la cse.	cse	4 10
Gruau Quaker,	"	3 80
paq. de 2 lbs, 3 dz à la cse	"	3 80
Foul's wheat germ meal.	"	2 65
p. de 2 lbs, 2 doz à la cse.	cse	2 65
Fromage Impérial de McLaren.	"	9 00
Grands pots, 1/2 dz à la caisse.	dz	9 00
Moyens " 1 dz	"	4 50
Petits " 1 dz	"	2 40
Individual.....	"	1 00

Fruit Pudding.

variétés, p. 1/2 lb. 2 dz à la cse	dz	1 00
Fruit saline de Dum.....	"	4 50
Savon de toilet. au lait de bour	"	1 00
Empois de buanderie Rubber.	"	2 75
32 cartons à la caisse.....	caisse	2 75

Batger & Co.

Gelées solidifiées, nonpareil.

13 variétés 1 doz. cartons, qts dz	2 20	
13 " " " pints	1 20	
13 " " " 1/2 p.	0 65	
Compotes, pots fantaisie, pet	"	2 25
" grands	"	3 50
Gelée de gadelles, 1/2 lb verre	"	1 90
cassis 1 lb	"	1 90
Marmelade d'or, seville 1 lb v	"	1 50
" d'or. Université 1 lb v. dz	2 00	
" " " " " "	3 75	
Gelée de fraises, 1 lb verre.	"	2 15
de framboises 1 lb verr	"	2 15
d'abricots 1 lb	"	1 90
de cassis 1 lb	"	1 90
de gadelles 1 lb	"	1 90
de prunes 1 lb	"	1 75

Cuirs et peaux.

Cuirs à semelles.

Spanish No 1 18 lbs en moy.	0 21	0 23
" 25 " et au-des.	0 20	0 22
Spanish No. 1 léger.....	0 21	0 23
" No 2.....	0 20	0 21
" 18 lbs en moy.	0 20	0 21
Zanzibar.....	0 18	0 19
Slaughter sole No 1 steers.	0 23	0 24
" p. ord. 0 21	0 23	0 23
" No 2	0 20	0 22
" union crop No 1.0	26 0 28	28
" No 2.0	24 0 26	26

Cuirs à harnais.

Harnais finis à la main p. lb.	0 25	0 27
" No. 2.....	0 23	0 25
" finis à la roue p. lb.	0 24	0 26
" taureau.....	0 22	0 23

Cuirs à empègues.

Vache cirée mince.....	p. lb.	0 30 0 35
" forte No. 1 p. lb.	0 23	0 33
Vache grain. pesante p. lb.	0 30	0 35
" écossaise.....	p. lb.	0 30 0 35
Taure française.....	p.	0 75 0 85
" anglaise.....	p.	0 80 0 90
" canadienne. Lion	"	0 60 0 70
Veau can. 25 à 30 lbs p. lb.	0 65	0 70
" 36 à 45 " p. lb.	0 50	0 60

Veau can. 45 et plus p. lb.	0 50	0 55
Vache fendue Ont H.....	0 20	0 22
" " " Hm.....	0 18	0 20
" " " Mod.....	0 18	0 20
" " " junior.....	0 17	0 19
" " " Qué. son. h. am	0 16	0 18
" " " jun. m. à light	0 15	0 18

Cuirs vernis.

Vache vernie.....	le pied.	0 14 0 16
" d'Ontario	"	0 14 0 16
Cuir verni "Enamel" "	"	0 14 0 16

Cuirs fins.

Mouton mince.....	la doz.	3 00 6 00
" épais.....	"	10 00 0 00
Dongola glacé, ord. le pied.	0 15	0 55
Kid Chevette.....	"	0 25 0 30
Chèvre des Indes glacée	"	0 08 0 10
Kangourou.....	"	0 40 0 60
Dongola dull.....	"	0 15 0 22
Buff d'Ontario H.	"	0 12 0 13
" H. M.	"	0 11 0 12
" M.	"	0 10 0 11
" L. M.	"	0 10 0 11
Buff d'Ontario No 2.....	"	0 10 0 11
Buff de Québec H.....	"	0 11 0 12
" H. M.	"	0 10 0 11
" M.	"	0 10 0 11
" L. M.	"	0 10 0 11
Buff de Québec No 2.....	"	0 10 0 11
Glove Grain Ontario.....	"	0 10 0 11
" Québec.....	"	0 10 0 11
" Ontario.....	"	0 10 0 11
" Québec.....	"	0 10 0 11

Cuirs à bourrures.

Cuir à bourru No 1. 0 20	No 2	0 18
" fini français.....	"	0 20
" russe.....	"	20 0 25

Peaux... Prix payés aux bouchers.

Peaux vertes, 100 lbs. No. 1	\$4 00	0 00
do do No. 2	5 00	0 00
do do No. 3	4 00	0 00
Veaux, la livre.....	"	0 06 0 00
Agneaux et moutons, la	"	0 60 à 0 90
pièce.....	"	0 60 à 0 90
Steers, par 100 lbs.....	7 00	à 7 50
Pour peaux assorties et inspectées.	"	"
Peaux de l'Ouest.....	No. 1	0 05
do do No. 2	0 00	0 00

Laines.

Toison du Canada, la lb.	0 22	à 0 25	
Arrachée, non assort.	"	0 21	à 0 22
A, extra supérieure,	"	0 23	à 0 26
B, supérieure,	"	0 20	à 0 21
Noire,	"	0 00	à 0 18
Cap de B. E. en suint,	"	0 14	à 0 16
Australie, lavée,	"	0 00	à 0 00
Buenos Ayres,	"	0 30	à 0 33
Natal, en suint,	"	0 15	à 0 16

Pelleteries brutes.

Prix payés à Montréal.

Vison, la pièce	\$1 50	à \$2 00
Rat musqué (automne).	0 08	0 12
Marte, No. 1.....	1 50	2 00
Renard roux.....	1 30	1 50
Pecan.....	5 00	8 00
Bête puante.....	0 50	0 70
Ours.....	8 00	20 00
Loutre.....	8 00	15 50
Castor, la livre.....	4 00	5 00
Chat sauvage.....	0 25	0 75

Fers et Métaux.

FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE.

Fers à cheval:

Ordinaires, au baril.....	8 75	0 00
do par char ..	3 50	0 00
En acier.....	5 00	0 5 75
Fers à repasser.....	par lb	0 03 à 0 03 1/2

Fiches: Coupées, toutes

dimensions.....	par 100 lbs	3 15 3 75
Pressées, do.....	Esc. 20 p. c3	9 00 0 00
" 7-16	"	3 90 0 00
" 1-2	"	4 25 0 00
" 5-16	"	4 50 0 00
" 1-4	"	4 75 0 00

H. C. LETOURNEUX, prés. C. LETOURNEUX, vice-prés. J. LETOURNEUX, sec.-tr.
LETOURNEUX, FILS & CIE, Marchands-Ferronniers
 Nos. 261, 263 ET 265 RUE SAINT-PAUL, MONTREAL. A l'enseigne de l'Enclume.

J. B. NADEAU

MANUFACTURIER DE

Harnais, Colliers,...

Bottes et Couvertes

POUR CHEVAUX

No 479, rue Wolfe,

MONTREAL

TELEPHONE 2435.



ATELIERS DE CONSTRUCTION:
St-Columban et Canal.

BUREAU:

17 Cote Place d'Armes, Montréal.

A. & E. LOIGNON

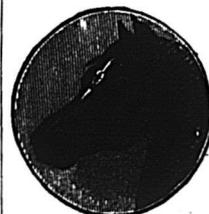
.. INGENIEURS-CIVILS ..

Ponts et Charpentes

METALLIQUES.

Poutrelles en Acier, Fer en U, Fer en Barre toujours en Magasin.....

Plans et Devis préparés



LISTE DES PRIX EN GROS SEULEMENT

Harnais de Buggy.....	de \$ 6 00 à \$ 15 00
de Coupé.....	de 18 00 à 75 00
simple, de travail.....	de 8 00 à 22 00
double, de travail.....	de 18 00 à 50 00
double, de Buggy.....	de 15 00 à 75 00
double, de Coach.....	de 30 00 à 150 00

TELEPHONE BELL 1451

Lacasse & Lafleur

MARCHANDS DE GROS

COMMISSIONNAIRES-ENTREPOTS

Provisions, Produits de la Ferme. Volailles,
Fruits, Sucre, Sirop d'Erable, Miel, Tabac, Etc.
Spécialité: Poisson frais et salé en tout genre.
Huîtres, Homards, Etc., Etc., Etc.

191, Des Commissaires, MONTREAL

Correspondance sollicitée.



A. RACINE & CIE

IMPORTATEURS ET JOBBERS

- EN -

Marchandises Sèches

Générales

DE TOUTES SORTES.

340 et 342 Rue St-Paul

- ET -

179 et 181 rue des Commissaires,

MONTREAL

LES JAMBONS, LE BACON, ET LE SAINDOUX

DE LA MARQUE "THISTLE"

Sont sans rivaux pour l'excellence de la qualité.
Ecrivez ou téléphonez pour les prix à.....

JAMES HARPER

PAQUETEUR DE LARDS

24 et 25 Marche St-Laurent

ENTREPOT D'EMPAQUETAGE:

18, rue St-Philippe, MONTREAL

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 13 MAI 1886

Fil de fer :	
Poll. de No 0 à No 8, par 100 lbs	2 60 0 00
Galvanisé Nos 9 à 12	3 00 3 25
Huile et brûlé Nos 10 à 12	2 60 2 75
Brûlé No 14	0 00 3 00
Esc. 20 p.c.	
Brûlé; pour tuyau, la lb.	0 06 0 07
Barbelé pour clôtures	0 00 0 03
Crampes	0 00 0 34
Fil de laiton, à collets	
par lb	0 35 0 40
Fontes Malléables	0 09 0 10
Enroulés	0 11 0 12
Charnières :	
T et "Strap" par lb	0 05 0 05
Strap et Gonds filetés	0 03 0 03
CLOUS, ETC.	
Clous coupés à chaud :	
Au char, 10c de moins	
De 5 1/2 à 6 pcs, par 100	\$2 75
4 à 4 1/2	2 81
3 1/2 à 4	2 90
3 pcs.	2 95
2 1/2 à 2 3/4	3 00
2 à 2 1/2	3 15
1 1/2 à 1 3/4	3 35
1 1/2 pouce	3 75
Clous coupés à froid :	
De 1 1/2 à 1 3/4 pcs, par 100 lbs	3 25
1 1/2 pouce	3 65
Clous à tête par 100 lbs :	
1 pouce	5 00
1 1/2	4 50
1 à 1 1/2	4 10
2 et 2 1/2	3 90
2 1/2 à 3	3 75
3 à 6	3 69
Clous à quarts par 100 lbs	
1 pouce	4 35
1	4 10
1 1/2	3 85
Clous à river par 100 lbs :	
1 pouces	5 25
1 1/2	4 75
1 1/2 à 1 3/4	4 20
2 à 2 1/2	3 95
2 1/2 à 3	3 75
3 à 6	3 65
Clous d'acier 10c en sus	
Clous galvanisés, par 100 lbs	\$9 41
Clous à ardoise	4 40

Clous à cheval :	
No 7 par 100 lbs	6 00
No 8	5 75
Nos 9 et 10	5 60
Escompte 50	
Boîtes de 1 lb, jc net extra.	
Clous de broche	
1 pouce, No 18	net \$5 25
1 1/2 " No 15	4 72
1 1/2 " No 14	4 20
1 1/2 " No 13	4 20
2 " No 12	3 93
2 1/2 " No 11	3 67
3 à 4 1/2 pouces, No 6 à 10	3 41
5 à 6 " No 3 à 5	3 15
Limes, râpes et tiers-points :	
1ère qualité, escompte	50 p.c.
2ème qualité,	60 et 10 p.c.
Mèches de tarière, esc.	60 et 10 p.c.
Tarières	escompte 45 p.c.
Vis, à bois, escompte	80 p.c.
Boulons à voiture, esc.	61 p.c.
Boulons à bandage	60 p.c.
Boulons à lisses	70 p.c.
Métaux.	
	\$ c. \$ c.
Lingots	par lb 0 13 0 13 1/2
En feuille	0 15 0 20
Etain.	
Lingots	0 17
Barres	0 17 0 18
Plomb.	
Saumons	par lb 0 03 1/2 0 03 1/2
Barres	0 04 0 04 1/2
Feuilles	0 04 0 04 1/2
De chasse	0 06 0 06 1/2
Tuyau	par 100 lbs 5 00 5 25
Zinc.	
Lingots, Spelter	par lb 0 4 1/2 0 04 1/2
Feuilles, No. 8	0 4 1/2 0 05
Acier.	
A ressort	par 100 lbs 2 50 3 00
A lisse	1 90 2 00
American	5 00 6 00
A bandage	2 00 2 10
A pince	3 20 2 55
Fondu	par lb 0 10 0 11
Poule, ordinaire	0 00 0 07
De mécanicien	0 02 1/2 0 03
Fontes.	
Siemens	par tonne 17 50 18 00
Coltness	00 00 00 00
Calder	00 00 00 00
Langloan	00 00 00 00
Summerlee	20 50 21 50

Eglinton	18 00 19 00
Glengarnook	00 00 00 00
Carnbroe	19 00 19 50
Ferrona No 1	17 50 18 00
Des Trois Rivier.	
au charb. de bois	26 50 28 00
Fer en barres.	
Canadien	par 100 lbs 1 05 1 75
Anglais	2 10 2 25
Affiné	2 25 2 50
De Suède	3 10 3 00
De Norvège	3 25 3 25
Lowmoor	5 00 5 50
Fer en verge	0 09 0 10
Feuillard.	
A cercler	par 100 lbs 2 15 2 25
Double	2 10 0 00
Tôles.	
Noir, Nos 10 à 20, p. 100 lbs	2 00 2 25
22 à 24,	0 00 2 30
26 par 100 lbs	0 00 2 40
28 par 100 lbs	0 00 2 50
Galvanisée Morewood	0 05 1/2 0 06
Queen's head	0 04 1/2 0 05
Etamée, No. 24, 72x30	0 05 0 07
No. 25,	0 07
No. 28, 84x36 p. 100 lbs	0 07
Russie, Nos 8, 9 et 10, par lb	0 10 1/2
Canada, par boîte	2 25
Ferblanc.	
Coke I C par boîte	2 85
Charbon de bois I C par boîte	3 25
I X	4 50
Pour chaq. X additionnel extra	1 00
Charbon de bois D C.	
I C Bradley	5 50 à 5 75
Ferblanc terne.	5 75 6 50
Tuyaux de poêles.	
Tuyaux No. 7, les 100 feuilles	\$5 75
6,	5 50
Coudes ronds pat., la douz.	1 00
Connections, T et Y	2 40
Matériaux de Construction	
CIMENTES	
Ciment de Portland	1 90 2 25
Plâtre calciné	1 80 2 00
Chaux, maçonnerie p. 100 lbs	0 40 0 50
PLATRE POUR LA TERRE	
Le sac	0 50 0 55
BRIQUES	
De Montréal	7 50 8 00
Du bord de l'eau	0 00 0 00
Réfractaires	18 00 22 00
Brûlée pressée	25 00 35 00

PEINTURES	
Blanc de plomb pur, 100 lbs.	4 75 5 00
No 1	4 50 4 75
"	4 00 4 25
"	3 75 4 00
sec	5 00 5 50
Rouge de Paris, Red Lead	4 25 5 00
Rouge de Venise, Anglais	1 50 2 00
Ocre jaune	1 50 3 00
Ocre rouge	1 50 2 50
Blanc de Céruse	0 45 0 60
Peintures préparées, gal.	1 00 1 20
Huile de lin crue	0 53 0 54
" bouillie	0 56 0 57
Ess. de Térébenthine	C 43 0 44
Mastic par 100 lbs	2 00 2 50
Papier goudronné, la lb.	0 01 1/2 0 02
Papier feutre, le rouleau	0 50 0 60
Papier goud., le rouleau	0 60 0 70
VERRES A VITRES	
United	14 à 25.. 1 25 à 1 30 50 pds.
"	26 40.. 1 35 1 40
"	41 50.. 2 85 3 00 100 pds.
"	51 60.. 3 39 3 50
"	61 70.. 3 55 3 75
"	71 80.. 4 10 4 25
"	81 85.. 4 60 4 75
"	86 90.. 6 10 6 25
"	91 95.. " "
TUYAUX ET CONDUITS.	
Tuyaux en fer—liste :	
1/2 pouce de diamètre	0 08
1	0 12
1 1/2	0 17
2	0 24
2 1/2	0 30
3	0 33
3 1/2	0 43
4	0 50
4 1/2	0 62
5	0 74
5 1/2	0 88
6	1 06
6 1/2	1 18
6 3/4	1 65
Escompte 65 à 70 p.c.	
Gros tuyau pour égouts, eau, etc, la tonne net... \$33 00 \$31 00	
Tuyaux en grès—liste, esc. 15 p.c.	
4 pcs. par longueur de 3pd.	\$0 45
6	0 60
8	0 80
9	1 26
10	2 10
18	2 70

TOUS LES HOTELS ET RESTAURANTS
ONT BESOIN DU

JOHNSTON'S FLUID BEEF CORDIAL

En Bouteilles de 20 onces

En avez-vous pour répondre à la demande.
Fait le meilleur THÉ DE BŒUF.
Donne toujours satisfaction.

THE JOHNSTON FLUID BEEF CO., MONTREAL

CHS. LACAILLE & CIE

Epiciers en Gros

IMPORTATEURS DE

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

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et Tarragone.

329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier
MONTREAL



ADLER (Eagle) - \$130

Le meilleur Bicycle connu.

BOKER I.X.L - \$ 85

Bicycle de haute qualité.

AGENTS DEMANDÉS

DORKEN BROS. & Co.

140 McGill, MONTREAL

A. DEMERS. T61. 589. C. BRUNET.

Faisant affaire sous les noms de

DRAPEAU, SAVIGNAC & CIE

140 Grande Rue St-Laurent, Montreal

FERBLANTIERS. PLOMBIERS, COUVREURS,

Et Poseurs d'Appareils de Chauffage

Assortiment très varié et complet d'Ustensiles de cuisine, Coutellerie, Lampes, Gazellers, Brackets, Globes, etc., à des prix très modérés.

Ils se chargent de tout ouvrage, tel que Conversion en Ardoise, en Ferblanc, en Tôle galvanisée, et toutes espèces de réparations à des prix très modérés.

Spécialité pour la pose et les réparations de Fournaises à eau chaude, à vapeur, haute et basse pression, et Fournaises à l'air chaud.

Fournaises à l'eau chaude et à l'air chaud combinés.

Attendez

Nos voyageurs qui seront sur la route dans quelques jours pour prendre vos **Ordres du Printemps**, avec le plus beau choix d'Echantillons que vous ayez encore vus.

● PRIX MODERES. OUVRAGE PARFAIT

SEGUIN, LALIME & CO.

--- MANUFACTURIERS DE ---

CHAUSSURES

ST-HYACINTHE, P.Q

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 13 MAI 1896.

Coudees ronds :

4 pouces chacun	0 75
6 " " "	1 00
9 " " "	1 75
12 " " "	2 50

Tuyaux de réduction :

6 x 4 pouces chacun	1 40
9 x 6 " " "	1 50
2 x 9 " " "	2 75

Connection carrée ou fausse équerre :

simple doub.	
4 x 4 pouces chacun	0 90 1 40
6 x 4 " " "	1 50 1 90
6 x 6 " " "	1 50 1 90
9 x 6 " " "	2 10 2 75
9 x 9 " " "	2 10 2 75
12 x 9 " " "	3 00 4 00
12 x 12 " " "	3 00 0 00

Syphon :

simple. double.	
4 pouces	1 40 2 00
6 " " "	1 90 2 75
9 " " "	2 75 3 30
12 " " "	4 00 6 00

Tuyaux à chemises :

92pouces, par pied	0 25
" " "	0 40

Charbons.

PRIX DE DETAIL.

Grate par tonne de 2000 lbs.	\$ 50
Furnace do	5 50
Egg do	5 50
Stove do	5 75
Chestnut do	5 75
Peanut do	4 50
Screenings do 2240 lbs.	1.50 1.80
Scotch Grate do 2000 "	0.00 6.00
Scotch Steam do 2240 "	3.90 5.25
Vale Grate do 2000 "	5 25
Welsch Anthracite do 2000 "	6 45 7 00
Pictou do 2240 "	" " "
Cape Breton do " " "	4 60
Glace Bay do " " "	" " "
Sydney do " " "	5 00
Reserve do " " "	" " "
Charbon de forge do 2000 "	0 00 6 00
Lehigh pour fond. do " "	6 50 6 75
Coke " par chaldron	6.75 7.00
" usage domestique	3.20
" concassé.	4.00

* Selon distance et qualité.

Bois de chauffage.

Prix payé par marchands, aux chars gare Hochelaga.

Erable la corde	\$1 50 à \$1 75
Merisier do	4 25 à 4 35
Bouleau, &c. do	0 09 à 3 75
Epinette do	0 00 à 3 75
Slabs par chars	26 00 à 28 00
Rognures, le voyage	2 00 à 2 25

Americain

do	25 à 50
le pied	04 à 06
do	04 à 06
do	8

Bois de Service

Prix en gros	
1 pouce scrip shipping cull, 6 à 16 pieds	le M. \$12 00 15 00
1 1/2 et 2 pces. do	12 00 15 00
1 pouce shipping cull sidings do	14 00 16 00
1 1/2 et 2 pces do	15 00 18 00
1 pouce qualité marchande do	20 00 30 00
1 1/2 et 2 pces. do	20 00 30 00
1 pouce mill cull, strip, etc. No. 2 do	10 00 10 50
1 1/2 et 2 pces. do	10 00 10 50
1 pouce mill cull No. 1 do	12 00 15 00
1 1/2 et 2 pces. do	12 00 15 00
3 pces. do	10 00 12 00
do do. No 2 do	6 50 8 50

Epinette.

1 pouce mill cull	5 à 9 pouces	do	9 00 10 00
1 1/2 et 2 pces. mill cull	do	do	10 00 11 00
3 pouces mill cull	do	do	9 00 10 00
1, 1 1/2 et 2 pces. qualité march.	do	do	12 00 13 50

Pruche.

1, 2 et 3 pouces	do	do	9 00 10 00
Colombages en pin, 2 x 3, 3 x 3 e 3 x 4—aux chars	do	do	10 00 11 00
Lattes—1ère qualité	do	do	1 60 1 75
2ème do	do	do	1 35 1 50
Bardeaux pin XXX	16 pouces	do	2 90 3 00
do XX	do	do	2 40 2 50
do X	do	do	1 50
do 1ère qualité	18 pouces	do	3 00
do 2ème do	do	do	1 75
Bardeaux cèdre XXX	16 pouces	do	2 90 3 00
do XX	do	do	2 40 2 00
do X	do	do	1 50
Bardeaux pruche marchande	do	do	1 75

Charpente en pin.

de 16 à 24 pieds - 3 x 6 à 3 x 11	do	do	16 00 17 00
de 25 à 30 do do do	do	do	18 00 18 50
de 31 à 35 do do do	do	do	21 00 22 50
de 16 à 24 do - 3 x 12 à 3 x 14	do	do	18 00 19 00
de 25 à 30 do do do	do	do	20 00 21 00
de 31 à 35 do do do	do	do	23 00 24 00

Bois carré—pin.

de 16 à 24 pieds—de 5 à 11 pouces carrés	do	do	17 00 18 00
de 25 à 30 do do do	do	do	19 00 20 00
de 31 à 35 do do do	do	do	21 00 22 00
de 16 à 24 do —de 12 à 14 pouces carrés	do	do	19 00 20 00
de 25 à 30 do do do	do	do	21 00 22 00
de 31 à 35 do do do	do	do	23 00 24 00

Charpente en pruche.

de 17 à 30 pieds jusqu'à 12 pouces	do	do	15 00
Charpente en épinette	do	do	16 00 18 00
do en épinette rouge	do	do	20 00 30 00

TABAC A MACHER "Sweet Navy"

TOUTES DIMENSIONS, DE 25c. à 35c. la LB.

J. M. FORTIER

MANUFACTURIER MONTREAL

LOUIS GILBERT, ST-FERDINAND D'HALIFAX
 ...MARCHAND DE FROMAGE A COMMISSION

Offre tous les avantages pour la vente du Fromage: Commission fixe de 5 cts par boîte. Les plus hauts prix du marché et le minimum de commission. Toutes les fournitures pour fromageries, les meilleures et aux plus bas prix.

Si VOUS AVEZ UNE.....
Maison a Vendre ou a Louer

SI VOUS VOULEZ ACHETER

— ADRESSEZ-VOUS A —

STEPHENS & WARNECKE,

Ils vous donneront les meilleurs résultats
dans le plus court espace de temps.....
Souvenez-vous de l'adresse.....

1778 rue Notre-Dame, - MONTREAL

JOHN MORRIS

AGENT D'IMMEUBLES

Assurances Contre le Feu,

Prêts sur Hypotheses

126, RUE ST-JACQUES

Téléphone 2290.

MONTREAL

MARCOTTE FRERES

ENCANTEURS

— ET —

Agents d'Immeubles

Avances faites sur consignations.

Emprunts négociés sur hypothèques

No 69 rue St-Jacques,

MONTREAL.

TELEPHONE BELL 1286.....

A. DUHAMEL & Cie

:: AGENTS ::

D'IMMEUBLES ET DE FINANCES

Argent à prêter de 5 à 6 pour cent.

Propriétés et Fermes à vendre ou à échanger

No 136 rue St-Laurent, MONTREAL

Heures de bureau : 9 A.M. à 9 P.M.

Une Pension pour la Vie pour les HOMMES
.....et les FEMMES

Le Bon-Police de Pension de la Manufacturer's Life garantit un revenu pour la vie depuis \$100 jusqu'à \$10,000 par an, à tout âge après 45 ans. Pas d'examen médical requis. Si le décès a lieu en aucun temps avant que la pension devienne payable, tout l'argent payé par l'assuré à la Compagnie sera retourné au bénéficiaire de l'assuré. C'est le moyen le plus aisé, le meilleur marché, le plus simple et le plus convenable d'économiser pour les vieux jours. Mêmes taux pour les hommes et les femmes. Pas d'examen médical exigé.

MANUFACTURERS LIFE INSURANCE COMPANY

Bureau Principal : TORONTO, CANADA.

W. N. KING,
W. E. FINDLAY, } Gérants de District
G. H. JUNKIN, Gérant pour la ville, 162 Rue St-Jacques, MONTREAL.

Bons Agents Demandés.

ALLEZ VISITER LES LOTS OFFERTS EN VENTE SUR LE

:: BOULEVARD ST-GERMAIN ::

Qui s'étend directement vis-à-vis la ville St-Laurent ou au Bois de Plaisance, situé sur les bords de la Rivière des Prairies, à Cartierville, (Back River). Ces lots sont couverts de superbes arbres.

Prix des lots : \$150, \$25 comptant ; la balance par versements annuels de \$25.
Un service de tramways électriques qui permettra aux résidents de se rendre chez eux en 20 minutes, du centre de la ville, sera un fait accompli en deux mois ; on pousse activement les travaux sur cette ligne. En attendant et jusqu'à nouvel ordre, nous avons pourvu un service gratuit de voitures pour faciliter le trajet à ceux qui veulent voir et acheter. Ces voitures partiront du Bureau de Poste tous les samedis après-midi, à deux heures. Pour plus amples détails s'adresser en personne ou écrire à

L. COUSINEAU & E. GOHIER

16, rue St-Jacques, MONTREAL

C. LOISEAU

J. H. LEROUX

LOISEAU & LEROUX

AGENTS

d'Immeubles, d'Assurance sur la vie
et contre le feu

ET COMPTABLES

...PRÊTS SUR HYPOTHÈQUES

118 RUE ST-JACQUES

Vis-à-vis le Bureau de Poste

MONTREAL

...LOTS A BATIR...

Dans la ville St-Louis (autrefois St-Louis du Mile-End), population 7700, sur les rues St-Urbain, Mance, Durocher, Hutchison et l'Avenue du Parc. Grandeur des lots, 25 par 88 pieds avec ruelle. Prix \$375 et au-dessus. Seulement \$25 comptant et la balance de \$5 à \$7 par mois. Ce sont les lots les plus beaux, les mieux situés et les meilleurs marchés que vous puissiez trouver. Les canaux, l'eau et la lumière électrique sont posés.

CLARENCE J. MCCUAIG,

Chambre 3, 162 RUE ST-JACQUES

Bureau ouvert tous les jours et le vendredi soir.

SUCCURSALES :

Coin des rues St-Laurent et St-Viateur et 7 St-Laurent

BOIS DE SCIAGE

Bureau : 512 Lagachetière
MONTREAL.

CLOS,

Canal Lachine

BASSIN No 3.

Vis-à-vis rue Ottawa.

Tél. Bell No 8308.

Tél. Bell 8374

Tél. des Marchands 671

B. ETHIER

MARCHAND EN GROS ET DÉTAIL DE

Bois, Charbon et Grain

Rue NAPOLEON (près du Canal)

ET 1119 ST-JACQUES

CHOUINARD & GERVAIS

MARCHANDS-COMMISSIONNAIRES

452 rue St-Paul 269 rue des Commissaires

SPECIALITÉS :

MONTREAL

BEURRE, FROMAGE et ŒUFS.

Avances libérales sur consignations.
Correspondance sollicitée.....

....PENSEZ A VOTRE AVENIR....

ACHETEZ
DE SUITE AU...

BOULEVARD ST-LAMBERT

Ce Boulevard sera l'un des plus beaux de l'univers, ayant une largeur de 114 pieds par 57 arpents de longueur, avec arbres et riches habitations. 32 trains par jour, aller et retour ; 5 cts par passage ; billets bons sur tous les trains. Beaux lots 60 x 115 pieds, \$150, \$25 comptant, Balance \$25 par année. N'OUBLIEZ PAS CEI : Avant deux ans nous aurons un pont pour piétons et voitures, de Montréal au Boulevard St-Lambert.

A VENDRE PAR

L. F. LAROSE, - - 1627 rue Notre-Dame, - - MONTREAL

Ventes enregistrées de Montréal.

Pendant la semaine terminée le 9 mai 1896

MONTREAL EST

QUARTIER ST-JACQUES.

Rue St-Hubert. Lot pt. 1195-17 et pt. 1195-16, terrain irr. supr. 6740 vacant. Octave Laurence à Anastasie Poissant ; \$1,781 [41471].

Rue Ontario, No 1336. Lot 871-17-1 et 2, terrain supr. 4864 pds vacant. Magloire Antoine Grenier à Geo. R. Locker ; \$5,836 80 [41457].

QUARTIER ST-LAURENT

Avenue du Park, No 191. Lot pt. centré 44-49, avec maison en pierre et brique, terrain 18 x 130. Thos Collins à James Y. Roy ; \$4,500 [41439].

QUARTIER ST-LOUIS.

Rue Drolet, No 153 et 155. Lot 903-111, avec maison en brique, terrain 20 x 72, supr. 1440. Dolphis Rastoul à F. X. Raatoul ; \$2,500 [41449].

Rue Cadieux, No 197. Lot 319, avec maison en brique, terrain 42.5 x 85 8, sup. 3634. Alph. Leclair, curateur de Ernestine Tavernier et al. à Alphonse Piché ; \$4,500 [41465].

Rue Dumarais, Nos 9 à 13. Lot 327-12, 13 et 14, avec maison en brique, terrain irrég., sup. 3207. Maurice Galbraith Cullen à Wm. Fahey ; \$3,350 [41466].

QUARTIER STE-MARIE

Rue Gain, No 242. Lot 625, avec une boutique, terrain 50 x irrég., sup. 3944 Frs. Bisson à Narcisse Pageau ; \$1,200 [41458].

Rue Notre-Dame, No 623 à 635. Lot pt. 1374, avec maison en brique, terrain irr. supr. 2666. Octave Laurence à Raymond Préfontaine ; \$7,000 [41470].

MONTREAL OUEST

QUARTIER STE-ANNE

Rue St-Paul, No 685 à 691. Lot 1820 et 1821, avec maison en bois et brique, terrain le 1er 30 x 114 et de là 44 x 24 le second 44.5 x 149. Geo. J. Browing à Dawes & Cie ; \$17,500 [128231].

Rue William. Lot (2 et 1/2 No 3) 1079 avec bâtisses en brique, terrain, sup. 27740. Succ. W. Molson à Canada Paint Co ; \$6,428 57 et autres considérations [128232].

Rue Barré, No 98 à 100. Lot 1213 avec maison en bois, terrain 31 x 125. James Meldrum et al à The Montreal Street Ry Co ; \$5,185 [128245].

QUARTIER ST-ANTOINE

Rue St Antoine, No 179. Lot 663, avec maison en brique, terrain irrég. sup. 2233. Félix Sauvageau à Dame Leo Goldberg, épouse de Judah Rosenthal ; \$6,050 [128235].

Rue St Antoine en arrière, No 179. Lot 662, avec une boutique, terrain irr. sup. 4077. Félix Sauvageau à Richard B. Angus et al. ; \$4,600 [128236].

Rue St-Antoine. Lot 1637-8 et 9, terrain 24 x 112, supr. 2688 chacun, vacants. Damien Lalonde à Raymond Préfontaine ; \$4,000 [128251].

JACQUES-CARTIER ET HOCHELAGA

QUARTIER HOCHELAGA

Rue Notre-Dame, No 272 et 273. Lot 1/2 O 70, avec maison en brique, terrain

24 x irr. 3285 pds. Eug. Lavigne dit Tessier à La Banque Ville Marie ; \$6,000 [61713].

QUARTIER ST GABRIEL

Rue Charron, No 343. Lot 3219 avec maison en brique, terrain 22 x 87, supr. 1914. Daniel McNabb à Samuel Lauzon ; \$900 [61708].

Rue Rozel. Lot 3399-42 et 43, terrain l'un d'une superficie de 2114 pds et l'autre de 2143 Wm W. Blackader à Arthur Lamarre ; \$820 [6174].

QUARTIER ST-JEAN-BAPTISTE.

Avenue Laval, Nos 525 et 527. Lot 15-1093, avec maison en brique, terrain 20 x 75, sup. 1500. Mimnie Lonsdale, épouse de John L. Gilmour à Toussaint Chicoine ; \$1,400 [61682].

Rue Durham, Nos 61 et 63 Lot 1-171, avec maison en brique, terrain 24.6 x 103, sup 2523.6. Emery Frs. Larivière à Jos. Beaudry ; \$1,900 [61683].

Rue St-Jean-Baptiste, No 73 à 81. Lot 12-6, avec maison en brique, terrain 24 x 85, supr. 2040. Aristide Clément dit Larivière à Amiot, Lecours & Larivière ; \$2,600 [61709].

Avenue Laval, No 461. Lot 15-1039 et 1040, avec maison en brique, terrains 20 x 75 chacun. L. S. Poitras à Damase Leclair ; \$3,250 [61710].

Rue Sanguinet. Lot 15-1079 et 1080, terrain 20 x 72 chacun vacant. Délima Paquet et al à Eugène Roy ; \$1150 [61724].

Avenue Chambord. Lot 1/2 ind. 6-14, terrain 24 x 69 supr. 1656 vacant. Horm. Corbeil à Zénophile Corbeil ; \$150 [61744]

QUARTIER ST DENIS

Rue Amherst. Lot 5-432, terrain 25 x 125 vacant. The Amherst Park Land Co à John Marsh ; \$350 [61680].

Rue Brébœuf, Nos 205 et 207. Lot 329-153 avec maison en bois, terrain 25 x 80 sup. 2000. Joseph U. Emard à Arthur Sanscartier dit Pesant ; \$300 [61686].

Rue St Etienne, No 1249. Lot 162-23 à 26, avec maison en brique, terrain 22 x 75. Shérif de Montréal à The Montreal Loan & Mortgage Co. ; \$1,700 [61712].

MILE END

Rue Robin. Lot 1/2 N. O. 152, avec maison en bois, terrain 46 x 152.6. Trefflé Bastien à G. B. Burland ; \$2,500 [61715].

MONTREAL ANNEXE.

Rue St-Laurent. Lot 11-1131, terrain 42 x 84, vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Moïse Mulom et al. ; \$600 [61681].

Rue Mance. Lot 1/2 N. O. 12-13-4, terrain 25 x 105, vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Fred. G. Wooster ; \$425 [61720].

Rue Clark. Lot 1/2 N. O. 11-436, terrain 23 1/2 x 88. Montreal Investment & Freehold Co à Joseph Beaumont ; \$374 [61749]

Avenue du Park. Lot 12-12-7 et 12-13-39, avec maison en brique, terrain 50 x 110. Thos Henry Yeoman à Martha Donegan épouse de Thos Coggins ; \$1650 [61753]

Rue Mance. Lot 1/2 S. 12-10-24, terrain sup. 2500 pds. The Montreal Investment & Freehold Co, à James Doig ; \$450.

Rue Clark. Lot N. 11-437, terrain, supr 2,200 pds. The Montreal Investment & Freehold Co, à T. Desormeau ; \$425.

Rue Mance. Lot 12-13-24, terrain sup. 5,000 pds. The Montreal Investment & Freehold Co à G. T. Booth ; \$900.

Rue Clark. Lot 11-13-1076, terrain sup. 2200. The Montreal Investment & Freehold Co. à Célestin Lanthier ; \$220.

MAURICE PERREAULT

Architecte et Ingénieur Civil

97, RUE ST-JACQUES, (BANQUE DU PEUPLE)

MONTREAL.

PHONE 696

BOITE 2382

Spécialité : Edifices Religieux et Publics.

Joseph Perrault.

Simon Lesage.

PERRAULT & LESAGE

Architectes et Ingénieurs

17, Cote de la Place d'Armes.

Téléphone Bell, 1869.

Spécialité : Evaluation pour Expropriation.

L. R. MONTBRIAND,

ARCHITECTE et MESUREUR

230 - RUE ST. ANDRÉ - 230

MONTREAL.

V. ROY & L. Z. GAUTHIER,

Architectes et Evaluateurs,

162, Rue St-Jacques

BLOC BARRON.

Élévateur.

Téléphone 2113.

G. DE G. LANGUEDOC

Ingénieur Civil et Architecte

BUREAU : 180 rue St-Jacques, Montreal.

Téléphone No. 1723. | Chambre 7. 3e Etage. Chemins de fer, Ponts, Canaux, Constructions Civiles, etc. Brevets d'invention, Marques de Commerce, Evaluations.

J. B. RESTHER & FILS

ARCHITECTES,

Chambre 13 | Bâtisse "Impérial

107 rue ST-JACQUES, - Montréal.

Téléphone 1800.

ALBERT SINGENNES

Architecte : et : Mesureur

794 RUE SAINT-LAURENT.

MONTREAL

C. E. FOURNIER

Architecte, Evalueur et Mesureur

Se chargera aussi de tout dessin mécanique qui lui sera confié.

Chambre No 4
Mechanics Institute

204, St-Jacques, Montréal

J. EMILE VANIER,

Ancien élève de l'Ecole Polytechnique, Ingénieur Civil et
Arpenteur --- No 107 rue St-Jacques

En face du Carré de la Place d'Armes, Montréal. Se charge de plans de ponts, aqueducs, égouts, de tracés de chemins de fer et routes, d'arpentages publics et particuliers, de demandes de brevets d'invention, etc. Téléphone No. 1800.

LESSARD & HARRIS

(Ci-devant de Brodeur & Lessard)

CONTRACTEURS-PLOMBIERS, COUVREURS

Et Poseurs d'Appareils de Chauffage.

421 1/2 Craig, Montréal.

Tel. Bell 2194

HORMISDAS CONTANT
Contracteur Plâtrier.

475 1/2 Rue Legaultière, Montréal
Résidence : 290 rue Beaudry.

LAMBERT & FILS, Constructeurs.

357 Rue Berri, Montreal.

LABRECQUE & MERCURE,
Entrepreneurs-Menusiers,
37 RUE LEST-ANDRE, MONTREAL
Téléphone Bell, 6323.

MONTRÉAL JUNCTION

Avenue Westminster. Lot 140-139, terrain 50 x 88. John J. Cook à Malinda Elizabeth Bulloch, épouse de Cécil Wight; \$500 [61705].

DE LORIMIER

Chemin Papineau. Lot 153-153, terrain 50 x 115. Marie Goulet, Vve M. Renaud et al. à Alfred Renaud; \$72 et une rente viagère [61703].

WESTMOUNT

Avenue Clairmont. Lot pt. 208-31d et 32d, terrains 50 x 100 chacuns. Wm Mann à Wm G. Turner; \$5000 [61701].

Lots 1434-191b et 192a. Ed Riel à Harriet Maria Bissett, épouse de H. J. Ross; \$3600 [61725].

Ave. Metcalf. Lot 266, terrain 110 x 155. Robert Harvie à Catherine McLaren, épouse de Robert Harrower; \$9,370 [61737].

VERDUN

Lot pt. N. 4679. E. J. Barbeau à W. H. Beatty; \$8000 [61768].

Lot pt. S. 4679. E. J. Barbeau à Wm H. Beatty; \$10325 [61767].

COTE ST. PAUL

Lot 3407-86 et 87. Henry Hadley et al à The Montreal Blanket Co; \$825 [61252].

NOTRE-DAME DE GRACES

Lot 68-266 et 267. Albert Alf. Perry à Sarah Evans, veuve de Edwin alias Edward Evans; \$480 [61748].

COTE DES NEIGES

Lot pt. 4. Fanny Caroline Grant de Longueuil, veuve de Thos. McGarty et al. à George Hillyard Matthews; \$25 [61630].

COTE ST PIERRE

Lot 120 3. Henry Thos Evans et al à Alphonse Gougeon; \$1800 [61764].

OUTREMONT

Lot 55 8 et 9. Wm Bremner à Geo. Edgar Syer; \$320 [61596].

Lot 55-7. Wm Bremner à John Judson Ryan; \$160 [61597].

SAULT AUX RECOLLETS

Rue St-Hubert. Lot 489-280, terrain 25 x 87 vacant. H. J. Meredith à Julien Lapointe; \$55 [61743].

Lot pt. 425. Jos. Lemay dit Delorme à Jos. Beauchamp; \$400 [61770].

ST-LAURENT

Boulevard St-Germain. Lot 454-186, terrain 25 x 121. L. Cousineau & E. Gohier à Uric Savard; \$150 [61685].

Lot 412, terrain 57 x 90 d'un côté et 84 de l'autre, supr. 4959 pds. Honoré Vaillancourt à Henri Deguire et al; \$820 [61689].

Lot 737, terrain 53 8 x 106 6, sup. 5720 pds. Eustache Prévost à Jos. Tardy; \$525 [61698].

Rue Decelles. Lot pt. 433, avec maison en bois, terrain 60 x 40. La Banque Ville Marie à Ed. Gohier; \$900 [61727].

Rue St-Laurent. Lot 342-23 et 24, terrains 25 x 146 chacun. Geo. Durnford et C. D. Tyler et al à Zéphirin Benoit; \$300 [61730].

Rue St-Laurent. Lot 342-114 et 115, terrains 25 x 146 chacun. Geo. Durnford et al à J. B. Resther; \$300 [61731].

Boulevard St-Germain. Lot 454-132, terrain 25 x 121. L. Cousineau & Ed. Gohier à Roch Racette; \$50 [61742].

Avenue Decelles. Lot 454-55 et 56, terrains 80 x 121. L. Cousineau & E.

Gohier à Elmina Talon dit Lesperance, épouse de P. J. Crevier; \$400 [71761].

LACHINE

Lot 178-7. La Société Dawes & Co. à Geo. B. Cramp; \$500 [61688].

POINTE CLAIRE

Lot pt. 60. Trefflé Brunet à Zotique Lanthier; \$450 [61648].

Lot 64, moins l'arrière pt. décrite, avec maison servant d'hôtel. Emélie Brunet Vve de Thos Duchesneau à Ferd. Lanthier; \$5,000 [61754].

STE-ANNE DE BELLEVUE

Lot 195-25, Rév. G. Petit dit Lamarque à Alphonse Pilon; \$30 [61757].

La Construction

Contrats donnés pendant la semaine terminée le 9 mai 1896.

Chez W. McLea WALBANK, architecte, rue St. Jacques, No 214, 2 bâtisses, rue St-Charles-Borromée, à 3 étages, formant 5 logements.

Maçonnerie, Barbeau et Fournier. Charpente et menuiserie, F. & D. Kneen. Brique, A. Cowan.

Ouvrage en fer, Dom. Bringe Co (Ltd.) Propriétaire, Christie, Brown & Co.

Chez A. C. HUTCHISON, architecte, rue St-Jacques, No 181, une bâtisse à St-Henri à 2 étages, formant un bureau.

Maçonnerie, Peter Lyall & Sons. Charpente et menuiserie, John Morrison.

Couverture, Geo. Reid. Plombage, F. Horton. Chauffage, do Brique, Peter Lyall & Sons. Enduits, S. Gosselin. Peinture et vitrage, J. E. Blackwell. Propriétaire, Merchants Mfg Co.

PERMIS DE CONSTRUIRE A MONTRÉAL

Rue Saint-Hubert, près Ontario.—Une maison de 32 x 78 pieds de profondeur, à 3 étages, en pierre, couverture en gravois, coût probable \$8,000, architectes Roy & Gauthier, maçons, Ouimet & Labelle, charpente et menuiserie, Lambert & fils, propriétaire, E. L. de Bellefeuille. Rue Dufferin, près de la rue Marie-Anne.—Une maison de 25 x 31 pieds, à 2 étages, en bois et brique et couverture en gravois, coût probable \$1,800; maçon, Collette; charpente et menuiserie, Edm. Riopelle; propriétaire, Edm. Riopelle.

Rue Saint-Jacques, No 151.—Modification à une bâtisse deux étages à ajouter en plus consistant en pierre et brique, entrepreneur pour le tout, Simpson & Peel; architecte, A. F. Dunlop; propriétaire, Standard Life Insurance Co.

PETITES NOTES

La Compagnie "Alaska" de Montréal, 290 rue Guy, annonce qu'elle ne vend des plumes et des oreillers qu'aux marchands. Elle recommande spécialement les oreillers nommés "India Down" (Duvet des Indes). C'est une imitation de duvet et les oreillers ne coûtent que 80c la paire.

L'Agriculture pratique indique le moyen de débarrasser les fromages des mites qui pullulent dans la croûte. Il consiste à brosser les fromages à sec, puis avec de l'eau salée bouillante. Les tablettes destinées à recevoir les fromages ayant subi le traitement, doivent être lavées avec une lessive de soda bouillante, puis rincées à l'eau froide.

La dernière invention que nous offre l'industrie du papier c'est le poteau télégraphique en papier. Pour donner à la pâte la consistance nécessaire, on ajoute du borax, du sel et autres substances et la presse lui donne la forme de cylindre creux. Il paraît que ces poteaux en papier sont de beaucoup préférables aux poteaux en bois, non seulement parce qu'ils sont infiniment plus légers, mais encore parce que leur force de résistance aux influences atmosphériques est bien plus considérable.

Un vieux garde qui l'emploie depuis plusieurs années avec un succès constant, vient de communiquer au *Temps* de Paris, un procédé pour éloigner les animaux sauvages des champs.

Ce procédé repose sur le même principe que celui proposé dernièrement par M. Pabst pour éloigner les rongeurs et les vers blancs :

Ficher en terre, dans les champs qu'il s'agit de protéger, quelques baguettes de 12 à 15 pouces de long; les fandre au bout et y fixer un chiffon quelconque qu'on imbibe de pétrole, en renouvelant celui-ci quand l'odeur en est devenue trop faible. Jamais les sangliers, les cerfs, les chevreuils ou même les simples lièvres ne se sont hasardés, paraît-il, sur les champs ainsi parfumés.

On a imaginé toutes sortes de formules en vue de fabriquer de bonnes garnitures lubrifiantes pour les tiges de piston des machines. En voici une nouvelle reposant sur l'emploi de la fibre de bois dur et du graphite; elle donne, paraît-il, de bons résultats, et il n'est pas inopportun de la signaler tout au moins aux industriels.

La fibre de bois est obtenue par les mêmes procédés que ceux dont on se sert pour fabriquer le papier; on y mêle du graphite en poudre très fine. Le mélange est mis dans un moule en fer, dont le fond est percé de très petits trous; on mouille la masse et on la comprime à la presse hydraulique pour chasser l'eau ajoutée. On démoule et on fait sécher la substance à l'air. Après on imbibe la matière.

Le *Scientific American* nous annonce que l'on vient de retirer des feuilles de la vigne une matière colorante jaune qui est un glucoside. On l'obtient en traitant par l'acétate de plomb une décoction de poudre de feuilles de vigne; il se produit un précipité à base de plomb, que l'on reprend par l'hydrogène sulfuré et qu'on traite ensuite à l'alcool bouillant; en faisant évaporer l'alcool, il se forme un précipité cristallisé qui est le glucoside en question, et, en le faisant bouillir avec de l'acide sulfurique faible, on obtient une matière colorante brune, peu soluble, que l'on dissout dans l'alcool et que l'on purifie avant de pouvoir l'employer industriellement.

Il paraît que cette substance coûte assez peu cher à préparer. C'est tout un avenir ouvert pour les feuilles de vigne.