

**PAGES
MANQUANTES**

Le Prix Courant

REVUE HEBDOMADAIRE

DU COMMERCE, DE LA FINANCE, DE L'INDUSTRIE, DE LA PROPRIÉTÉ FONCIÈRE ET DES ASSURANCES.

VOL. XVIII, No 4.

MONTREAL, VENDREDI, 27 MARS 1896.

ALFRED LIONAIS, } Propriétaires.
HENRI LIONAIS, }

2264... ABONNÉS RÉGULIERS... 2264

SEMAINE PRÉCÉDENTE



ÇA ET LÀ

La Loi Rémédiatrice

La loi de Dieu est contenue dans dix commandements et elle régit toute l'humanité.

La loi de l'Eglise régit la catholicité de tous les lieux et dans tous les temps au moyen de sept commandements.

Le gouvernement fédéral pour régler un seul point de justice envers la minorité manitobaine a présenté une loi qui ne contient pas moins de 120 articles. Nous ne voulons point critiquer cette loi, car tout imparfaite qu'elle semble à beaucoup des nôtres, elle redresse des torts réels, elle consacre l'idée de justice qui doit présider à tous les actes des gouvernants et elle aura pour effet de mettre fin à une agitation des esprits qui entravait tout progrès.

Mais nous croyons qu'elle eût gagné beaucoup à plus de clarté et à moins de longueur. Il est remarquable que plus on veut expliquer, plus on s'embrouille; les actes les plus longs, qui croient prévoir davantage, sont toujours ceux qui offrent le plus matière à procès.

Maintenant que la seconde lecture de la loi rémédiatrice a obtenu une majorité, trêve de discussion stériles et mettons-nous hardiment aux affaires; le changement de saison nous y invite, d'ailleurs.

Notre Numéro Spécial

Pour fêter le retour du printemps, nous offrons à nos abonnés et à nos annonceurs le présent numéro.

Il ne nous appartient pas de nous juger nous-mêmes et de dire tout le bien que nous en pouvons penser. En général, on a assez bonne opinion de soi-même et de ses enfants.

Nous vous présentons notre enfant, nous le croyons assez bien venu et nous souhaitons que vous ratifiez notre jugement.

Ce que nous avons tenté de faire, a été de mettre sous les yeux de nos lecteurs, en dehors de la matière ordinaire de notre journal, quelques pages pratiques égayées çà et là par des articles qui ne rentrent pas absolument dans le cadre ordinaire d'un journal commercial. Nous espérons que nos lecteurs seront satisfaits de cette innovation qui les reposera de leurs occupations et de leurs pensées habituelles.

Nous avons de place en place donné quelques illustrations qui expliquent ou agrémentent le texte de quelques articles.

Enfin, nous avons, grâce à l'esprit d'entreprise dont sont animés bon nombre de commerçants, un plus grand nombre de maisons qui ont tenu à présenter, sous forme d'annonce, leur carte de visite aux lecteurs du PRIX COURANT. Quelques-uns d'entre eux, même, ont voulu, pour cette visite, faire une toilette spéciale; c'est ainsi que quelques pages imprimées en deux couleurs complètent la belle apparence que nous avons cherché à donner à ce numéro de printemps.

Qu'allez-vous faire?

Il y avait une fois à Seattle un journaliste et un opulent commerçant (oh! il n'y a pas longtemps), le journaliste essayait en vain de décider l'opulent commerçant à signer un traité de publicité, ce dernier se contentait de répondre en haussant les épaules: "Jamais je ne lis les annonces d'un journal, monsieur, et tout le monde agit de même, oui certes je crois à la publicité, mais à celle qui crève les yeux du public. Oh! celle-là rapporte, mais dans les journaux (ici un geste de mépris très caractéristique), tous ceux qui les lisent tournent avec dédain les pages d'annonces."

Le journaliste qui en avait vu bien d'autres dans sa

vie, ne se laissa pas désarçonner pour si peu et, esquissant son plus gracieux sourire, posa à l'opulent commerçant la question suivante : " Si je puis vous convaincre que les pages d'annonces sont lues, au moins avec autant d'attention que les autres, signerez-vous mon traité ?— Oui, bien certainement, répondit l'opulent commerçant, je fais de la publicité partout où je crois qu'elle me sera utile."

Le jour suivant, le journaliste mit à l'endroit le moins apparent de son journal, entre deux annonces de pilules et de pommade contre la chute des cheveux, la ligne suivante :

" Que diable va donc faire Lewis ? "

Le lendemain tant de monde vint tracasser l'opulent commerçant Lewis, pour savoir ce que signifiait cette ligne énigmatique, que ce dernier fit immédiatement appeler le journaliste et lui demanda d'en donner l'explication dans le numéro suivant.

—J'accepte, répondit celui-ci, mais à la condition que vous vous conformerez à l'explication donnée par mon journal.—*All right*, répondit l'opulent commerçant.—Et le lendemain on put lire cette réponse à la question : " Parbleu, il va faire une annonce ! "

Le plus drôle de l'histoire, dit la *Halle aux cuirs*, c'est qu'elle est véridique.



LE CREDIT DU MARCHAND

LES divers éléments du crédit pour un marchand sont la solvabilité, l'exactitude dans les paiements, l'activité, la connaissance des affaires et la moralité.

Quand un fournisseur lui demande le montant de son capital, le chiffre de ses affaires et celui de ses bénéfices, le marchand se fait parfois tirer l'oreille pour répondre et, parfois même, il lui arrive de se fâcher, de régler son compte et d'aller ailleurs. Il est tout surpris qu'ailleurs on lui pose les mêmes questions.

Le marchand de gros se passerait très volontiers de faire subir un interrogatoire verbal ou par écrit à son client s'il pouvait obtenir ailleurs les renseignements dont il a besoin pour établir le chiffre du crédit qu'il peut accorder au détailleur.

Ce n'est donc que dans certains cas qu'un fournisseur est indiscret avec intention, le détailleur devrait le comprendre et s'expliquer franchement avec celui qui lui ouvre un compte et lui vend ses marchandises à crédit.

Quand, dans un moment de crise comme celui que nous traversons depuis tantôt trois ans, tant de billets échus sont impayés, soit en totalité, soit en partie, la situation du marchand de gros n'est pas toujours enviable. Il n'est pas banquier ; lui aussi est marchand et ce qu'il vend à crédit il doit le payer ; lui aussi, en un mot, a ses échéances à rencontrer, il n'a pas la facilité de renouvellement qu'il accorde à ses débiteurs et s'il n'avait pas de crédit auprès des banques, il serait maintes fois embarrassé.

Mais les banques n'accordent de crédit, est-il besoin de le dire, que contre une remise de garanties. Ces garanties sont plus ou moins aléatoires, puisque, pour le commerce et l'industrie, ce sont des billets de clients qui, escomptés, servent de garantie.

Les banques cherchent à courir le moins de risques possible et, si le marchand, qui vient escompter les billets de ses clients, ne possède pas personnellement des propriétés ou un capital qui commandent un haut crédit, elles

examinent de très près les signatures au bas des billets, font un triage et n'acceptent que les valeurs qu'elles considèrent ne devoir leur faire courir qu'un minimum de risques.

Tous les marchands connaissent, au moins de nom, les agences mercantiles et savent que ces agences, moyennant rémunération, fournissent à leurs abonnés des renseignements sur la solvabilité et la moralité des commerçants et des industriels. En outre, elles publient deux fois par an un livre dans lequel sont censés figurer tous les commerçants et les industriels du Canada. En regard des noms portés au livre figurent des signes conventionnels qui indiquent le crédit ou la valeur de chacun d'eux.

C'est ce livre que consultent les banques pour accepter ou refuser les billets qui leur sont présentés à l'escompte. Le nom d'un souscripteur de billet est-il absent des livres de renseignements des agences, le billet est impitoyablement refusé.

Il y aurait beaucoup à dire sur ce mode d'opérer qui ne peut, comme nous le verrons dans un instant, offrir toutes les garanties d'équité envers les marchands. Néanmoins les banques ont besoin de s'appuyer sur une base quelconque pour leurs opérations d'escompte et, jusqu'à ce qu'on en ait trouvé une plus solide, ce seront toujours les livres des agences mercantiles qui seront cette base.

Un marchand de gros nous disait, ces jours derniers, que ses trois meilleurs clients, ceux avec lesquels il fait le plus fort chiffre d'affaires et qui le paient le mieux, ne figurent pas dans les livres des agences et cependant ces marchands sont en affaires depuis nombre d'années. Heureusement pour ce marchand, sa situation personnelle est telle que tout le papier qu'il présente à l'escompte est accepté sans examen des noms des souscripteurs, mais combien peu nombreux sont ceux qui jouissent d'un pareil crédit auprès des banques.

Nous ne voulons pas faire le procès des agences mercantiles pour ces absences de noms à leurs livres ni pour d'autres erreurs plus ou moins graves qu'on y rencontre, car nous savons qu'il est impossible de faire un travail d'une telle importance avec toute la perfection qu'exigerait cependant une chose aussi grave que celle du crédit du marchand.

Nous nous demanderons plutôt s'il n'y a pas parfois négligence et parfois mauvais vouloir de la part de certains marchands. Les agences mercantiles sont souvent dans l'impossibilité de fournir des renseignements parce qu'on refuse d'en donner à leurs agents. Nous comprenons jusqu'à un certain point que le marchand embarrassé ou gêné n'aime pas à raconter ses affaires à un représentant de ces agences, mais pourquoi un homme à l'aise, faisant de bonnes transactions, réalisant des bénéfices ou possédant un capital suffisant refuserait-il de donner les éclaircissements qui permettraient à ses fournisseurs de lui faire le crédit, tout le crédit, dont un jour ou l'autre, il aura besoin ? Voilà ce qu'il est difficile d'expliquer.

Il en est d'autres qui ne refuseraient pas aux agences tous les renseignements dont elles pourraient avoir besoin, mais on ne les leur demande pas et ils ne s'occupent pas de savoir si oui ou non ils sont cotés dans les livres ; et, s'ils sont cotés, ils ne s'inquiètent pas de connaître si la valeur du crédit qu'on leur attribue est plus ou moins exacte.

Tout marchand doit avoir le plus grand souci de son crédit ; celui-ci est-il bon, il peut avec le travail, l'ordre et l'économie le conduire au succès, mais un crédit mauvais ou douteux sera pour lui comme un boulet rivé au pied qui entravera sa marche s'il ne l'arrête pas complètement.

Il est donc nécessaire que chacun se renseigne et sache s'il est coté dans les livres des agences mercantiles et s'il l'est pour sa valeur réelle ; en cas d'omission ou d'erreur qui pourrait lui être préjudiciable, le marchand ne doit pas hésiter à s'adresser aux agences et à leur demander soit l'inscription soit une rectification qu'elles ne peuvent refuser sans s'exposer à des dommages envers les intéressés.

Nous savons que dans le haut commerce et dans l'industrie on s'est ému des erreurs et des omissions que nous venons de signaler ; on cherche une solution à cet état de choses préjudiciables à un grand nombre, nous croyons que la meilleure est celle que nous venons d'indiquer : faire exercer par les marchands eux-mêmes une surveillance des livres des agences mercantiles.



LA SOIE ARTIFICIELLE

LA soie artificielle a été, pendant de longues années, regardée comme un mythe ou une de ces choses qui s'enfantent dans le laboratoire et n'en sortent jamais. Aujourd'hui, cependant, l'industrie s'émue de cette tentative grandiose en voyant chaque jour apparaître de nouveaux résultats, qui permettent de croire que le mythe enchanteur a passé de la théorie à la pratique.

L'idée de la reproduction du fil du ver à soie est vieille, mais le produit est nouveau, et avant 1884, on ne savait que peu de chose sur les moyens à mettre en œuvre pour obtenir ce que l'imagination concevait. C'est au comte de Chardonnet que l'on peut attribuer tout ce que l'on connaît aujourd'hui sur les moyens de fabrication de la soie artificielle. C'est à l'activité incessante de ce laborieux chercheur que sont dues les connaissances que nous avons sur les difficultés techniques de cette fabrication. Avant lui, bien des chercheurs dans l'ombre de leur laboratoire, ont englouti leurs espérances ; mais sans s'arrêter aux entraves que la pratique seule fait naître dans cette question, le comte de Chardonnet, ce savant pionnier du travail, entreprit une suite de recherches auxquelles il a consacré une quinzaine d'années de sa vie, en étudiant le filage du collodion. Il a jeté en un mot, les premières bases d'un travail gigantesque qui dépasse toute idée, si l'on y réfléchit quelque peu.

De tout temps, l'on a cherché des succédanés de la soie, et tour à tour l'on a vu essayer la ramie, le char-

don, le liber du murier, etc., voire même le verre filé, mais sans atteindre le résultat cherché. On s'est alors adressé aux substances colloïdales animales, analogues à la soie par leur composition chimique : la protéine, la fibrine, l'albumine, la gélatine, etc., mais les produits obtenus sont cassants, sans texture et ne peuvent, par cela même, être utilisés dans l'industrie.

On cherché alors divers autres moyens. On a tenté, sans but, la dissolution de la cellulose dans le réactif de Schweitzer, liqueur cupro-ammoniacale que l'on obtient par l'action de l'ammoniaque liquide sur la tournure de cuivre, et plus récemment dans une solution chlorhydrique de chlorure de zinc. Tous ces moyens ont échoué dans les essais entrepris sur leur filage.

Tant l'intérêt est grand de trouver à la soie un succédané, l'on a vu encore des inventeurs chercher la manière de donner au coton, au lin, au chanvre ou à la ramie en fils, un brillant spécial, soit en les déroulant dans une solution d'un vernis spécial, soit en les faisant passer dans du collodion. C'étaient là des tentatives simples, sur lesquelles beaucoup d'inventeurs ont escompté par trop à l'avance, et qui sont tombées dans le secret de l'oubli. Parmi toutes les méthodes proposées pour l'obtention d'un fil de soie artificielle pouvant suppléer à celui de la soie, une seule a fait ses preuves ; nous voulons parler du procédé du comte de Chardonnet. L'on fabrique aujourd'hui à Besançon de la soie artificielle ; la pratique a consacré la théorie, et tout permet d'espérer par ce premier essai industriel, qu'avant peu l'industrie de la soie agrandira son champ de production, en ayant comme conjointe la soie reproduite par les moyens de l'art.

Une critique sévère s'élève contre ce nouveau produit,

FONDÉE EN 1842

Chaput Fils & Cie
L. EPICIER EN GROS

Marchands de Vins et Liqueurs

---IMPORTATEURS---

de tous les pays de production.

SEULS DÉPOSITAIRES POUR LA

LESSIVE GREENBANK ...LYE

LES MARCHANDS SONT CORDIALEMENT INVITES
 A NOUS FAIRE VISITE OU A CORRESPONDRE.....
 ILS SERONT CONVAINCUS QUE NOS PRIX SONT
 TOUJOURS LES PLUS BAS.....

2, 4 et 6 rue De Bresoles, 17 rue St-Dizier, 123 a 133 rue le Royer

MONTREAL

auquel les fabricants reprochent mille défauts. Que l'on songe un instant que la fabrique de Besançon est le premier modèle d'essai industriel, et que les résultats déjà acquis sont vraiment prodigieux. Il reste certainement des perfectionnements nombreux à apporter pour donner satisfaction, mais tout permet d'espérer que les nouvelles tentatives apporteront un progrès en faveur de la soie artificielle.

Est-ce à dire par là que les magnaneries peuvent être quelque peu menacées? Loin de tous doit être une semblable pensée. La soie artificielle ne prendra pas, d'ici de longues années du moins, le même rang industriel que la soie produite par les moyens de la nature, mais la nouvelle industrie naissante semble appelée à un grand avenir.

Et pourquoi n'en serait-il pas ainsi?

En nous rangeant du côté des détracteurs de la nouvelle invention, qui lui opposent qu'elle est sans valeur, ne nous est-il pas permis de leur objecter que, puisque l'on trouve moyen d'allier à la soie naturelle d'autres fibres textiles, telles que le coton, la laine, le chinagrass, etc., dans des proportions notables, la soie artificielle ne pourra pas remplacer ces dernières substances? Nous croyons à l'affirmative et nous voyons toutes sortes d'avantages dans cette substitution. Que le fil que l'on présente au commerce ne remplisse pas encore le desideratum voulu, nous ne contestons pas la chose, mais n'est-il pas déjà applicable pour les travaux de la tapisserie et de la passementerie? Nous le croyons.

Pour l'opération du tissage, du reste, il faut deux variétés de fils: l'un plus résistant, devant former la chaîne, et l'autre, pouvant être plus inégal dans sa structure avec un peu moins de finesse et de tenacité, pour confectionner la trame. Cette dernière soie ne pourrait-elle pas être faite avec de la soie artificielle?

Il est une crainte qui nous donne l'espérance de voir un jour des pièces de tissus confectionnées de soie arti-

cielle, c'est la critique terrible qui s'attache de la part des intéressés, contre ce nouveau produit.

Si l'on parcourt les centres de soieries, l'on est frappé de voir avec quelle indifférence la nouvelle invention est accueillie. Chacun désire voir la soie artificielle, mais à peine l'a-t-on en mains, qu'elle subit une désappréciation incroyable. La soie artificielle n'est donc qu'un leurre? Pourquoi cet accueil si défavorable à un produit qui, né d'hier, surpasse déjà l'imagination par les moyens ingénieux mis en œuvre pour le produire, et qui vient éveiller l'attention du chercheur, lequel le perfectionnera, sans aucun doute, pour le conduire à sa perfection! Que l'on se pénètre un instant des difficultés techniques par les lignes qui suivent:

Dans une production courante individuelle, il faut produire rapidement et économiquement des millions de kilomètres de fil; quand on saura qu'un gramme de soie représente de 3,000 à 5,000 mètres de fil, et que son épaisseur est moindre d'un dixième à un vingtième de millimètre, on aura de suite une idée des difficultés pratiques qui peuvent surgir!

Nous devons maintenant faire connaître les moyens que l'industrie met en jeu pour obtenir la soie artificielle.

À l'heure actuelle, trois procédés sont particulièrement connus du public, et semblent mériter le plus grand intérêt; aussi devons-nous donner ici les bases sur lesquelles ils reposent.

Le plus ancien et le plus connu est celui du Comte de Chardonnet, dont l'origine remonte à l'année 1884: l'ensemble de son procédé comprend quatre phases, savoir:

1. Transformation de la cellulose en cellulose nitrique.
2. Dissolution de la cellulose.
3. Filage de la dissolution.
4. Dénitrification des fils.

(A suivre.)



L'EXPORTATION DE NOS ANIMAUX

DANS tous les pays, l'agriculture a plus ou moins souffert, depuis quelques années, par suite de l'avilissement des prix des principales denrées de consommation et des produits de la ferme.

Chaque pays adopte des mesures de protection franchement avouée ou déguisée pour soulager autant qu'il est nécessaire les populations agricoles souvent réduites à un état voisin de la misère.

Le Canada, pays essentiellement agricole, a, plus que tout autre peut-être, intérêt à voir s'abaisser les barrières qui, de tous côtés s'élèvent contre la libre entrée de ses produits au dehors.

L'Angleterre qui, cependant, ne peut que désirer la

prospérité de ses colonies, l'Angleterre elle-même, a pris contre l'entrée de nos animaux sur le sol de la Grande-Bretagne des mesures qui ne peuvent que tourner au détriment de nos éleveurs et de nos exportateurs.

Depuis plusieurs années déjà, notre bétail ne peut être vendu vivant dans les îles britanniques; dès son entrée au port de débarquement, il doit être abattu.

On comprend facilement que la quantité de viande ainsi abattue à l'arrivée d'un navire est plus considérable que les nécessités immédiates du marché et qu'il faut prendre, pour la conservation de ces viandes jusqu'au moment de leur écoulement, des mesures de conservation qui sont onéreuses.

On les met donc dans des entrepôts frigorifiques d'où elles sortent à un prix amoindri; on sait en effet que toute viande fraîche a une valeur plus grande sur tous les marchés que celle conservée dans les glacières.

Golden Finnan Haddies



Frais pris et fumés doux. Tous de choix. Pas d'arêtes. Pas de peau, que de la chaire. En boîtes de fer blanc d'une livre. Demandez-les à votre marchand de gros ou directement à . . .

Northrup & Co.

ST. JOHNS, N. B.

Agents des Empaqueurs.

Howe, McIntyre & Co.

MONTREAL, QUE.

Agents Vendeurs

Cette Farine se Vend

Quand vous voudrez de la Farine préparée de Sarrasin — et il vous en faudra, car tout le monde l'aime, — n'en acceptez pas d'autre que

La Farine de Sarrasin SELF-RAISING
de la Ireland Co.

En jolis paquets de 2 lbs. 2 douz. à la caisse

Elle fait de délicieuses galettes et c'est la Farine préparée la plus satisfaisante qui ait jamais été offerte au bon commerce de détail.

Ecrivez pour prix et informations à la

IRELAND NATIONAL FOOD CO., LTD., TORONTO, ONT.

HOWE, McINTYRE CO, Agents pour la vente, 461 rue St-Paul, MONTREAL.

JAS. HUTTON & CO.

Fer, Acier et Quincaillerie

15, RUE STE-HELENE

Seuls Agents pour la....

Celebre Coutellerie "Rodgers"

Montreal

Augmentation des frais d'un côté, diminution dans le prix de vente de l'autre, tels sont les résultats les plus clairs des mesures coercitives prises contre le bétail canadien à son entrée en Angleterre.

La Grande-Bretagne est, comme chacun le sait, un pays essentiellement libre-échangiste, cependant des tendances de protection s'y sont déjà fait sentir, surtout en ce qui concerne l'élevage. Ne voulant pas abandonner le système du libre-échange qui fait de l'Angleterre, grâce à sa situation exceptionnelle, le pays le plus commerçant et le plus riche du monde, le gouvernement, sous la pression du conseil d'agriculture, s'est cru obligé de protéger les éleveurs nationaux.

Il ne l'a pas fait par l'établissement d'un droit d'entrée — ce qui eût fait hurler toute la population manufacturière — mais par la mesure que nous ne connaissons que trop, et que nous avons indiquée plus haut.

Le prétexte invoqué pour empêcher l'entrée de notre bétail vivant dans le Royaume-Uni est que plusieurs animaux venant du Canada, sont arrivés atteints de pleuro-pneumonie. Or, nous savons tous que les experts du gouvernement d'Ottawa qui ont parcouru les divers *ranchos* du pays n'ont pu en découvrir un seul cas.

Jamais, non plus, le Canada n'a pu obtenir que des experts fussent envoyés d'Angleterre pour étudier sur place, concurremment avec les vétérinaires canadiens, l'état sanitaire de nos troupeaux.

Toutes les protestations, toutes les représentations de nos ministres sont restées sans résultat et nous doutons que les démarches faites à Londres, ces jours derniers,

par l'honorable Dr Montague amène un changement en notre faveur.

Allons-nous donc cesser l'élevage du bétail pour cela ? Non, certes. La seule chose à faire est d'abattre, comme d'ailleurs nous serons peut-être forcés de le faire, les animaux avant leur embarquement et de n'envoyer plus, en Angleterre, que des viandes en carcasse. Nous aurons au moins pour nous la main-d'œuvre d'abatage ; c'est une industrie nouvelle à créer qui en amènera d'autres à sa suite.

En effet, les déchets : cornes, sabots, crins, peaux et poils sont l'objet de nombreuses industries qui amèneront autour d'elles l'abondance et la prospérité.

Notre pays, bien que ne jouissant pas des avantages climatiques de l'Australie pour l'élevage, est néanmoins mieux situé qu'elle pour la distance qui sépare les deux colonies de l'Angleterre. Non-seulement nous aurons l'avantage du fret, mais surtout aussi celui du prix de vente, car une viande abattue depuis huit à dix jours seulement se vendra certainement mieux que celle tuée depuis au moins un mois.

Nos viandes obtiendront forcément la préférence sur celles de la colonie-sœur, et comme celle-ci envoie à l'Angleterre d'immenses et de nombreuses cargaisons de carcasses de bœuf, nous pouvons nous rendre compte de l'importance que pourront prendre nos exportations de viandes abattues. Nous devons, pour obtenir les meilleurs résultats, élever une partie de notre bétail au point de vue spécial de la boucherie et de l'exportation des viandes en carcasses, sans cependant sacrifier les qualités laitières de notre troupeau.



POUR LES ÉPICIERS

QUAND, par la tempête, vous ne voyez pas un client dans votre magasin, vous vous lamentez et vous avez tort. Ce que vous ne vendez pas sur le moment, vous le vendrez plus tard. Vos voisins et vos confrères ne vendent pas davantage par les jours d'affreuses tempêtes que nous traversons, au lieu de vous dépiter faites donc cette réflexion que c'est un répit que le ciel vous envoie pour vaquer à d'autres travaux que vous ne pouvez pas accomplir pendant que votre magasin regorge de monde et que vous et vos commis vous êtes sur les dents.

Débarrassez cette tablette de tout ce qu'elle contient, prenez un seau d'eau dans laquelle vous verserez de l'ammoniaque, puis, la brosse à la main, lavez la tablette, époussetez les paquets, les boîtes que vous aviez enlevés tout-à-l'heure, remettez-les en place en leur donnant la meilleure disposition possible. Passez à une autre tablette et faites-en autant jusqu'à ce que tout soit en parfait ordre. Ne laissez pas un coin sans l'avoir lavé, nettoyé

et visité et le soir, malgré l'absence des ventes, vous vous coucherez le cœur content.

Le lendemain vos peines seront récompensées, car rien n'inspire confiance à l'acheteur comme un magasin d'épicerie propre et bien tenu.

Décorez vos vitrines pour les fêtes de Pâques. Après le carême on aime quelques douceurs. C'est donc le moment de pousser la vente des desserts et des liqueurs dont beaucoup de personnes se privent pendant les jours de pénitence. Disposez votre étalage de manière à attirer les regards sur les fruits les plus beaux et les plus tentants, sur les sucreries les plus recherchées, mais cachez vite la morue et autres produits du carême dont tout le monde est rassasié.

Un marchand qui entend bien son affaire n'est jamais en retard pour installer avec goût, dans sa vitrine et sur le comptoir, les marchandises de saison. Il rafraîchit ainsi, sans parler, la mémoire de ses clients, lui donne des tentations et il vend, c'est tout ce qu'il lui faut. Gardez-vous cependant de trop de hâte, car si vous faites

“ La réputation de Vendre ”
 “ les Meilleures Marchandises ”
 “ augmentera votre commerce. ”

Dans leur Genre.....

LES SUIVANTES SONT LES MEILLEURES



RAISINS, PRUNES
 et
 FRUITS EVAPORES
 de Californie.

* THE *
Griffin & Skelley Co.
 SAN FRANCISCO.

Chaque paquet portant
 le nom de
GRIFFIN & SKELLEY,
 est garanti.

MARINADES,
 SAUCES,
 SOUPES,
 GELEES pour la Table.

E. Lazenby & Son, LTD
 LONDRES,
 Angl.

La meilleure qualité seu-
 lement.
 Leurs Desserts sont
 Insurpassables.

LEMON SQUASH,
 LIME JUICE,
 LIME JUICE CORDIAL,
 SIROP DE LIMON.

“ **STOWERS** ”
 Preparations

La Meilleure Qualité
 se vend le mieux
 et laisse
 les Meilleurs Profits.

WORCESTER
 SAUCE.....
 de
 MACURQUHART.

Macurquhart & Co.
 LONDRES,
 Angl.

Bon Profits,
 Se Vend Bien,
 Paie le mieux.

“ SILVER PAN ”
 MARMALADE,
 Le
 Meilleur Produit.

H. Faulder & Co.
 STOCKPORT,
 Angl.

Mis en
 Boites Argentées
 pour éviter le
 Contact du Cuivre.

FINNAN
 HADDIES
 EN BOITES.

* THE *
Thistle Haddie Co.
 DIGBY, N. S.

Les Haddies “ Thistle ”
 sont de Véritables Had-
 dies, non mélangés avec
 des poissons bon marché

ARTHUR P. TIPPET & Co.

SEULS AGENTS

MONTREAL

vosre étalage quelques jours trop tot, vos clients habitués à voir, avant le temps; des articles qu'ils ne peuvent pas acheter, n'auront plus le même désir ardent de se les procurer quand le moment sera venu.

Nos voisins ont déjà commencé à nous envoyer des fraises, elles sont encore un peu chères pour le commun des mortels. Un de nos confrères de Boston, fait remarquer que les boîtes, cette année, sont plus petites que jamais. Quand l'épicier fera ses achats, il ne devra pas payer pour les petites boîtes le prix qu'il payait, les années précédentes, pour des boîtes plus grandes; ils ne

doivent pas s'en laisser imposer. Leurs clients qui pensent toujours payer trop cher ne voudraient pas donner le même prix. L'épicier devrait supporter la différence sur ses bénéfices déjà restreints sur ce fruit, qui se détériore facilement, cela ne doit pas être. Ouvrir l'œil en tout et pour tout, voilà ce que doit faire l'épicier.

Un moyen de faire durer plus longtemps les sacs en tissus, c'est de les faire tremper dans une décoction d'écorces de chêne. Il n'y a pas de petites économies, toutes concourent à procurer l'aisance, voire même la fortune.



LE PITCHPINE, OU PIN DU SUD DE L'AMÉRIQUE

CET arbre est le *Pinus Australis* de Michaux, autrement dit le pin du Sud des États-Unis d'Amérique. Comme c'est un arbre bien connu et très utile, il a une quantité de noms divers. Dans les États du Sud, on le connaît sous le nom de pin aux longues feuilles, pin jaune, pitchpine et pin à genêt; dans les États du Centre, on le connaît sous le nom de pin jaune et pitchpine, et dans ceux du nord on l'appelle pin du sud et pin rouge. En Europe il est connu sous le nom de pitchpine, et on y ajoute le nom du port d'exportation, comme Darien, Pensacola, Mobile, Savannah, etc. Nous n'avons pas besoin d'ajouter que comme son nom l'indique, le pitchpine (pin à résine) fournit des produits résineux qui n'ont pas leurs pareils dans le règne végétal. Le *Pinus Australis*, ou pitchpine croît dans les États-Unis de la Caroline du nord à Floride; on le trouve en quantités énormes dans les forêts immenses près de la côte. Vers le Nord, on le trouve près de Norfolk, en Virginie, ou le pin commence à être rare.

Il semble bien adapté aux terres sèches et sablonneuses, et on le trouve, presque sans interruption dans les parties basses de la Caroline, de la Géorgie et de la Floride, sur une étendue de plus de 600 milles, du Nord-ouest au Sud-ouest, et d'une largeur de plus de 100 milles de la mer vers les montagnes de la Caroline et de la Géorgie, où il commence à se montrer, vers la rivière Nuse, on trouve aussi d'autres arbres d'une espèce différente, mais immédiatement au-delà de Raleigh, il prend presque exclusivement possession du terrain.

Avec quelques rares exceptions, principalement en ce qui concerne le chêne, le pitchpine forme une masse non interrompue de forêts qui couvrent cette grande étendue de pays, et c'est le seul arbre capable de croître sur ce sol aride et sablonneux.

Dans une description de son voyage au Canada et aux États-Unis, le capitaine Hall écrit ce qui suit: Sur une

longueur de plus de 500 milles nous eûmes à passer sur notre route, à travers ces forêts désolées. De temps à autre nous arrivions à de petits villages, comme des oasis dans le désert, et lorsque nous passions près d'un cours d'eau, la fertilité des terrains avoisinants reposait la vue et nous faisait un bien impossible à décrire. En passant au travers de l'État de Géorgie nous avons fait l'ascension de plusieurs collines du haut des quelles on pouvait dominer ce vaste océan d'arbres s'étendant sans interruption à perte de vue; avant cela je n'avais pas l'idée de ce que voulait dire ce mot de forêt. Les plus beaux spécimens de ce pin se trouvent dans l'Est de la Floride.

Le pitchpine est un arbre d'une hauteur de 60 à 100 pieds; il a un tronc d'une dimension considérable, presque avec le même diamètre sur les deux-tiers de sa hauteur. L'écorce en est quelque peu rayée, et l'épiderme, ou couche extérieure, se détache d'elle-même en feuilles minces et transparentes. Les feuilles de cet arbre ont environ un pied de long; elles sont d'un vert brillant, on les ramasse et on les place par trois dans des sortes d'étuis. Il contient moins de sève que les autres espèces de pins. Les cercles concentriques, dans un tronc bien développé, sont très serrés et à égales distances; et la matière résineuse, qui est abondante, est plus uniformément répandue que dans les autres espèces. C'est pourquoi son bois est plus fort, plus compacte et plus durable; en outre, il a un grain fin, et peut recevoir un beau poli. Ces avantages lui donnent une préférence, comme arbre à bois, sur tous les autres pins de l'Amérique, mais la qualité varie suivant la nature du terrain dans lequel il pousse.

Dans le voisinage de la mer, où il n'y a seulement qu'une couche très mince de terre sur le sable, il est plus résineux que lorsque cette couche a quatre ou cinq pouces d'épaisseur, et les arbres qui croissent sur cette première couche sont appelés pitchpines, comme s'ils étaient d'une espèce différente des autres. Dans de certaines terres le bois du pitchpine a une couleur rougeâtre et c'est pourquoi on l'appelle dans de certains chantiers des États-Unis du Nord, le pitchpine rouge, on pense généralement que le bois de cette teinte est meilleur que l'autre et les

RIZ de The Mount Royal Milling & Mfg. Co.

Est fraîchement décortiqué, plus savoureux et mis en paquets plus attrayants que l'article importé.

D. W. ROSS CO., Agents,

MONTREAL.

Etablie en 1782

Phoenix de Londres

Compagnie d'Assurance contre le Feu



La Cie étant la plus forte et la plus puissante qui existe offre à ses assurés une sécurité absolue et en cas de feu un règlement prompt et libéral.



G. A. RAYMOND & CIE

Agents pour Montreal et les environs

BUREAU :

61, Rue St-Francois-Xavier

Telephone 2300

J. ALCIDE CHAUSSE ARCHITECTE



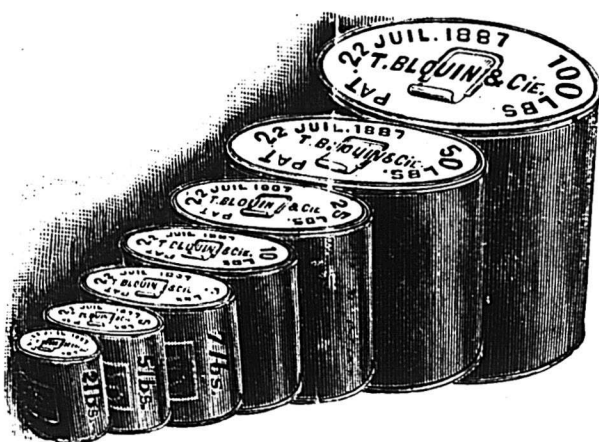
153 RUE SHAW
MONTREAL

Grains et Graines de Semence Nouvelle Epicerie en Gros

de Semence

Demandez nos prix et nos échantillons, vous y trouverez votre profit.....

FARINES de toutes sortes



Assortiment complet d'Epicerie Choies avec soin et vendues
Au plus bas Prix du Marché.

DEMANDEZ LES CÉLÈBRES
SAVONS et CAUSTIQUES de
T. BLOUIN & CIE
ÉCHANTILLONS SUR DEMANDE.

J. A. PLAMONDON

Rue Dalhousie QUEBEC

T. BLOUIN & CIE, 146 et 148 rue St-Paul, ...QUEBEC...

constructeurs de vaisseaux affirment qu'il est plus durable sur les côtés des vaisseaux, et moins sujet que le chêne aux dégâts causés par les vers.

En général ce bois est d'une couleur rouge clair, dur, rigide, résineux, et très régulier, de grain ; en comparaison avec les autres pins et sapins il est plus difficile à travailler ; il est d'une bonne qualité et très durable. Cette question de durabilité n'est cependant pas admise par tout le monde. Il y a de nombreux architectes et ingénieurs qui s'en tiennent à l'emploi des sapins de Memel et de Danzig, et qui ne veulent pas permettre celui du pitchpine, tandis que d'autres s'en servent pour toutes sortes de travaux. On peut aussi entendre dire par des hommes expérimentés qu'il se pourrit lorsqu'on s'en sert dans les souterrains, dans les murs de soutènement, les piles, etc., tandis que d'autres maintiennent qu'il occupe le même rang que le chêne, et affirment que pour les travaux en pilotis, les jetées, etc. ; il n'y a pas de meilleur bois que le pitchpine exposé aux marées et mers houleuses, il dure deux ou trois fois aussi longtemps que le sapin de Memel et de Danzig.

On emploie beaucoup le bois de pitchpine dans la fabrication des mâts et espars pour navires, quoique son poids ne soit pas en sa faveur pour cet emploi, qui est néanmoins si général qu'il a presque arrêté le commerce des bois de cette espèce, de Riga et de Danzig. Les grumes les plus longues, les plus droites et les plus propres sont

choisies dans les ports d'exportations pour mâturation, et sont vendues à des prix élevés. Ils contiennent une moyenne de 100 à 130 pieds cubes. L'emploi du fer et de l'acier pour les mâts a tant soit peu empêché le pitchpine d'être adopté généralement pour ce commerce ; mais cependant, on emploie encore une grande quantité de grumes de pitchpine à cet effet dans les ports de la Grande-Bretagne.

Après le chêne, c'est le bois dont on se sert le plus pour l'agencement des églises, des écoles et des intérieurs de maisons, ceux qui sont bien rayés avec de beaux dessins s'emploient aussi beaucoup dans l'ébénisterie. Dans les travaux plus grossiers, on l'emploie beaucoup comme poutre, et planches dans la construction des vaisseaux, les constructions de maisons, les tiges de pompe, la charpente à l'entrée des mines, le pavage des rues, etc.

En Amérique, on l'emploie en grand pour toutes sortes de travaux ; les quatre-cinquièmes des maisons de la Georgie et de la Floride, excepté les toits sont construits en bois de pitchpine.

En ce qui concerne la fourniture des produits résineux le pitchpin est un des arbres les plus importants du monde entier. Les pins de l'Europe, si longtemps célèbres à cause de leur pouvoir de production dans cette partie du commerce ont dû faire place au pitchpine du Sud des États-Unis d'Amérique.



SCIENCE ET TANNERIE

SOUS ce titre, M. Wood, de la maison bien connue Turney Brothers à Nottingham, a fait, à l'ouverture de l'école des tanneurs de Londres, l'intéressante conférence suivante :

« Lorsque'on me pria d'ouvrir les cours et de faire une conférence, j'hésitai beaucoup devant cette tâche, parce que je crois qu'il m'est difficile de la remplir avec fruit, et moins facile encore de vous offrir quelque chose de nouveau.

Je présume que la plupart des membres de notre industrie se sont convaincus de l'utilité des recherches scientifiques, surtout de la difficulté de leur donner une bonne et juste application.

Quelques-uns de nos vieux tanneurs assimilaient la chimie à la sorcellerie et à la magie, et ils pensaient que dans les laboratoires on agissait d'une façon mystérieuse.

Aujourd'hui, il n'en est plus ainsi ; chacun sait que la chimie est une science aussi bien que la médecine, etc., et que le chimiste procède d'après des principes scientifiques.

Or, l'application de ces problèmes scientifiques présente dans la tannerie de très grandes difficultés, attendu

que les corps qui entrent ici en considération ne sont pas encore exactement connus, ce qui explique que le langage scientifique n'a fait que peu de progrès.

Je ferai remarquer d'abord, pour écarter toute fausse supposition de l'esprit des jeunes tanneurs ici présents que je tiens pour un tanneur intelligent, même celui qui ne se doute pas de ce que c'est que la chimie, pourvu qu'il s'efforce toutefois de trouver par l'expérience la bonne méthode.

Un tanneur qui est en même temps chimiste, économisera souvent beaucoup de temps, parce qu'il sait dans la plupart des cas ce qu'il doit faire, tandis que le tanneur non scientifiquement instruit, risque aujourd'hui de commettre facilement des erreurs, de suivre sans s'en douter une fausse piste et de se tourmenter pendant des mois sur des solutions qui lui paraîtront impossibles.

J'ose soutenir que dans la tannerie on n'a fait de réels progrès que par l'application des principes scientifiques, il est bien rare que des découvertes importantes aient été faites sans leur secours.

Toute découverte ne peut être faite par un paresseux, elle est toujours le résultat d'un travail comportant des efforts considérables et il est hors de doute que les inventeurs d'autrefois seraient aujourd'hui des inventions plus grandes, puisque le champ est préparé.

Ces remarques me portent naturellement à vous dire d'abord ce qui, jusqu'ici, a été réalisé dans la tannerie.

Maison de Gros en _____

EPICERIES

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 Première Nécessité

TELLES QUE :

Sucres

Mélasses

Thés

Cafés



Sirops

Fruits Secs

Poissons

Etc.

GRANDE VARIÉTÉ DE FINES DENREES

Choix Considérable 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



Je suis sûr que tous vous avez déjà entendu parler de la station d'essai de Vienne fondée par le gouvernement autrichien en 1875.

C'est le premier établissement public qui se soit mêlé de l'industrie des cuirs, et les choses bonnes et utiles qu'il a réalisées sont incontestables.

Pour l'introduction de la nouvelle analyse des matières tannantes, la station d'essai de Vienne a essentiellement contribué à perfectionner l'épuisement de ces matières ; par l'analyse exacte de toutes les matières tannantes, nos connaissances ont été considérablement élargies.

Depuis la fondation de la station d'essai de Vienne, l'importation des divers noirs et lustres a largement diminué, et la haute situation actuelle de l'industrie autrichienne des gants, ainsi que le kid glacé, est également un mérite de cet établissement.

Il y a vingt ans, 81 pour 100 de nos gants importés venaient de France ; ils représentaient une valeur de 1,254,000 livres sterling ; aujourd'hui, notre importation a presque doublé, et pourtant nous n'avons, l'année dernière, tiré de France qu'environ 30 pour 100 d'une valeur de 636,000 livres sterling.

Je ne suis pas à même de vous donner des chiffres exacts ; mais je sais qu'aujourd'hui l'Autriche participe à cette importation dans une large mesure.

Ici, je voudrais attirer votre attention sur ce que l'Angleterre n'a pas fait de tels progrès, et que la valeur des cuirs tirés par nous de l'étranger s'est élevée d'une façon extraordinaire.

En 1874, nous avons importé des cuirs de cette espèce d'une valeur totale de 254,833 livres sterling ; en 1894, le total s'est élevé à 7,094,335 livres sterling ; donc, tandis que la population s'est accrue de 17 pour 100, nous achetons maintenant vingt-huit fois plus de ces cuirs.

Il faut attribuer encore à la station d'essai de Vienne, ou mieux à son directeur, Eitner, l'introduction du sulfure de sodium.

La connaissance exacte des qualités de l'eau nécessaire pour le tannage, du rôle que jouent dans nos jus les acides, nous la devons à la station d'essai de Vienne.

C'est en particulier pour la fabrication des extraits que le directeur Eitner a bien mérité ; les fabriques d'extraits qui fonctionnent aujourd'hui en Slavonie en sont le meilleur témoignage.

Par le relèvement de l'industrie autrichienne des cuirs, l'importation des cuirs d'Angleterre et d'Amérique a, elle aussi, largement diminué.

L'utilisation des huiles minérales et d'autres graisses est également un mérite du directeur Eitner.

Je dois à son obligeance de pouvoir vous montrer des vues photographiques de la station d'essai de Vienne, et je suis heureux de constater qu'elle ouvre ses portes aux étrangers.

La station d'essai établie en Angleterre et dirigée par le professeur Procter, à Leeds, elle aussi, a déjà beaucoup fait.

La peau brute titre, suivant provenance, 17,5 p. 100 d'azote ; le tannin n'en titre pas du tout. Il est donc

clair qu'au fur et à mesure que le tannage se fait, le titre d'azote doit diminuer : dans une peau de vache tannée, le docteur Rideal a trouvé 7½ p. 100 d'azote.

Il est donc aujourd'hui possible de déterminer exactement le titre de peau et le titre de substances tannante du cuir.

Souvent déjà on s'est plaint de ce que nous utilisons toujours la crotte pour la macération, et que jusqu'ici il ne fût pas possible d'y substituer une autre matière pouvant la remplacer.

L'action extraordinairement compliquée de la macération n'a été exposée que tout récemment.

Depuis bien des années, on s'est efforcé de trouver d'autres moyens de macération ; mais la plupart de ces moyens ne remplissent qu'en partie les conditions essentielles.

A cette occasion, il faut mentionner aussi que ces inventions ont été faites pour la plupart par des personnes qui ne se font pas une idée de ce que c'est que le cuir.

A la macération, on peut distinguer au moins trois phases différentes :

- 1 ° Une action purement chimique des sels solubles du jus sur la chaux renfermée dans les peaux ;
- 2 ° Une action provoquée par les ferments organiques.
- 3 ° Une action provoquée par les ferments inorganiques.

A l'action chimique des combinaisons ammoniacales sur la chaux restée dans la peau, le simple écartement de la chaux n'est cependant pas suffisant ; celle-ci doit plutôt "être tuée", comme disent les vieux tanneurs.

Les ferments organiques ou bactéries, dont il y a quelques variétés dans la macération, agissent sur la peau, si je puis m'exprimer ainsi, d'une manière dissolvante.

Tous ceux, parmi vous, qui se sont pratiquement mêlés de la macération savent que, si les peaux demeurent trop longtemps dans le confit, la fleur est endommagée ; il se produit des taches, qui ne sont autre chose que des amas de bactéries qui ont dissous la fleur.

Le premier de ces deux champignons est connu sous le nom de *Protéus vulgaris* et se multiplie très rapidement, même sur une peau seulement humide.

Pour vous donner une idée de la petitesse de ce champignon, je dois vous faire remarquer que 40,000 de ces organismes placés l'un à côté de l'autre occupent un espace ne mesurant qu'un pouce.

L'autre champignon porte le nom de *Bacillus subtilis* ; il est un peu plus grand que le premier.

Si peu que nous sachions sur ces deux champignons, il est hors de doute qu'ils jouent un grand rôle à la macération.

La recherche est très difficile, car il y a plus de cent espèces de champignons dans la macération dont peut-être quelques-uns seulement jouent un rôle important ; mais nous sommes encore loin de comprendre toute leur action.

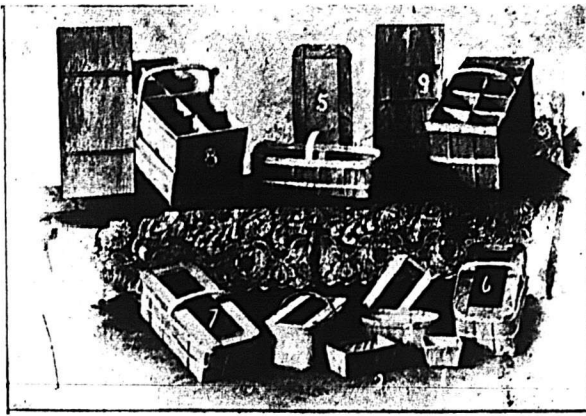
(A suivre.)

d'après les rapports fournis au Ministère des Finances.

ACTIF.

NOM DE LA BANQUE.	Espèces.	Billets fédéraux.	Dépôt fait au gouvernement fédéral en garantie de la circulation des billets	Billets d'autres Banques et Chèques sur d'autres banques.	Prêts faits à d'autres banques en Canada garantis.	Dépôts remboursables sur demande ou après avis, etc.	Balance due par d'autres banques en Canada.	Bal. due par les agences de la banque dans les pays étrangers.	Bal. due par les agences de la banque ou par d'autres banques dans le Royaume.	Obligations ou effets du gouvernement fédéral.	Effets publics, prov. britanniq. étrangers ou coloniaux autres que ceux du Canada.	Effets de chemins de fer canadiens, britan. et autres.	Prêts remboursables sur demande, sur obligations et actions.	Prêts courants.
ONTARIO.														
Bk. of Toronto.....	626,597	1,021,697	74,215	251,262	601	264,886	22,577	223,342	471,200	11,326,183
Can. Bk. of Com'ce.	442,873	770,963	155,530	662,066	86,452	5,213	3,961,779	161,892	1,396,527	1,350,700	2,057,731	16,498,003
Dominion Bank.....	44,939	469,546	75,000	325,269	106,757	1,71,331	308,743	2,070,237	1,418,686	7,884,323
Ontario Bank.....	179,939	325,933	55,469	2,463	82,598	117,631	65,599	139,125	240,040	5,129,394
Standard Bank.....	145,765	323,569	35,050	118,82	147,118	35,431	19,416	148,696	1,504,322	390,359	4,431,346
Imper'l Bk. of Can.	43,372	1,139,346	80,000	220,400	194,782	250	332,106	475,396	112,466	974,038	756,057	967,875	8,151,438
Traders do	101,545	222,700	31,469	111,121	131,784	69,295	302,560	237,977	1,087,27	3,718,170
Bk. of Hamilton....	146,750	307,820	60,000	126,954	72,319	111,333	195,000	361,546	659,606	1,009,635	5,69,417
Bk. of Ottawa.....	146,687	170,071	53,000	73,213	94,069	352,885	172,300	18,974	278,853	6,933,461
West'n Bk. of Can.	25,037	23,234	17,094	15,928	271,864	18,545	7,037	25,250	372,832	1,179,857
QUEBEC.														
Bk. of Montreal....	2,203,229	1,835,192	265,000	937,656	9,028	4,351	8,614,756	2,751,805	91,574	88,111	2,69,529	217,632	34,522,956
Bk. of B. N. Am'ca	379,719	494,853	63,781	177,785	5,653	757,168	233,016	394,575	8,528,681
Banque du Peuple..	724	205	41,08	11,797	297,808	1,862	16,00	2,246,408
Banque J.-Cartier..	21,253	193,595	20,288	149,896	47,416	15,115	80,039	236,885	6,694
Banque Ville-Marie	18,706	41,422	20,000	63,700	4,84	32,066	3,728	16,500	66,694	1,048,329
B'que d'Hochelaga..	93,741	322,813	31,040	178,479	8,858	12,493	133,189	20,701	268,307	95,32	456,721	3,766,237
Molson's Bank.....	223,028	628,186	90,000	336,566	68,983	2,776	319,728	58,663	104,375	149,396	735,906	483,591	10,697,664
Merch'ts Bk. of Can.	473,815	733,439	159,312	630,841	90,535	3,124	1,013,029	927,526	3,2,526	113,537	1,195,834	17,403,275
Banque Nationale..	22,411	274,438	51,000	138,919	38,361	641	61,169	5,059	120,000	441,636	6,153,601
Quebec Bank.....	127,889	592,140	40,000	222,735	149	1,921	81,496	148,433	289,326	297,266	1,274,427	7,783,747
Union Bk. of Can..	61,426	294,226	15,000	167,730	60,006	19,928	9,228	35,000	6,200	3,850,338
B'que de St. Jean..	5,693	7,001	3,119	2,937	18,184	60,801	39,391	2,246,408
St-Hyacinthe.....	12,051	14,792	13,735	25,085	56,514	507	82,810	33,103	1,246,352
E.-Townships.....	113,452	115,814	44,111	25,737	4,5143	3,118	82,697	13,000	86,166	5,361,079
NOUV. ECOSSE.														
Nova Scotia.....	278,729	513,419	61,380	405,615	4,05	50,115	19,06	211,217	761,962	1,278,063	441,174	8,527,797
Merchants.....	31,339	467,268	48,900	133,361	85,777	66,888	15,000	756,483	344,247	643,458	6,418,190
People's Bank.....	41,442	190,277	26,223	47,726	44,702	10,680	4,331	20,988	2,377,708
Union.....	33,000	123,566	25,000	41,666	63,322	23,182	1,000	249,962	2,035,159
Halifax Bk. Co....	54,177	12,343	25,000	60,743	34,20	156,44	323,050	28,235	2,9,831
Yarmouth.....	33,23	28,372	4,697	9,769	119,633	6,069	74,191	10,892	19,200	75,000	674,362
Exch. Bk. Yarmo'th	2,636	4,811	3,267	1,336	3,436	8,758	13,500	860,768
C. B. of Windsor..	14,871	18,178	4,503	8,717	34,449	27,026	798,730
NEW BRUNSWICK.														
New Brunswick....	107,903	132,795	22,822	39,704	65,757	69,666	21,820	7,639	391,342	225,386	2,210,649
People's Bank.....	15,066	12,391	6,20	4,790	613	17,643	3,940	3,000	606,687
St. Stephen's Bk..	12,033	9,938	6,015	10,433	18,408	17,842	159	447,565
Grand Total y compris Man. et C. Ang.	7,901,37	12,752,147	1,814,624	5,833,170	4,050	3,312,812	149,695	18,662,882	4,710,922	2,991,549	9,042,521	11,176,222	14,083,576	207,484,616

NOM DE LA BANQUE.	Prêts au gouvernement fédéral.	Prêts aux gouvernements Provinciaux.	Créances en souffrance.	Immeubles appartenant à la banque ou autres que les édifices de la banque.	Hypothèques sur des imm. vendus par la banque.	Edifices de la banque.	Autres dettes actives non comprises dans les items précédents.	Total de l'actif.	Montant total des prêts faits à des directeurs, maisons de com. ou ont intérêt ou responsabilité.	Chiffre moyen des espèces de la Puissance possédées durant le mois.	Chiffre moyen des billets de la Puissance possédés durant le mois.	Chiffre le plus élevé des billets en circulation en aucun temps durant le mois.
ONTARIO.												
Toronto.....	35,444	203	200,000	14,518,611	347,902	627,500	1,736,400	1,350,800
Commerce.....	395,703	41,525	133,420	766,526	103,470	28,903,40	180,83	550,000	796,00	2,490,000
Dominion.....	82,137	12,237	263,203	6,221	14,539,607	426,975	441,000	470,000	963,934
Ontario.....	31,27	57,342	25,400	17,727	32,544	6,859,589	165,918	178,900	284,500	799,348
Standard.....	30,327	110,852	21,254	7,461,561	144,978	146,321	381,750	606,794
Imperial.....	3,727	74,332	62,974	86,391	320,379	37,278	14,424,585	104,63	438,670	1,085,270	1,302,280
Traders.....	11,935	19,970	124,715	18,040	6,188,393	210,593	101,000	195,540	689,200
Hamilton.....	62,484	18,418	273,087	73,918	9,069,901	4,731	164,400	306,000	883,000
Ottawa.....	65,681	17,022	1,590	128,058	293,700	8,799,594	133,954	146,491	19,932	1,037,975
Western Bk. of C.	23,927	13,975	7,208	2,001,823	6,000	24,994	23,514	225,620
QUEBEC.												
Montreal.....	2,22,216	111,610	6,032	600,000	187,619	55,738,333	1,633,000	2,191,700	1,812,000	4,496,652
British N. Amer.	239,510	134,425	42,000	4,38	350,000	24,332	11,829,881	11,000	381,827	565,855	904,471
Du Peuple.....	1,684,728	298,362	80,718	336,525	109,404	5,127,827	90,962	43	1,184	57,045
Jacques-Cartier..	59,196	94,319	43,492	109,746	123,111	3,762,049	135,66	22,690	198,844	467,862
Ville-Marie.....	56,75	31,630	27,891	37,048	281,757	1,712,418	81,215	19,635	25,722	310,845
Hochelaga.....	124,342	44,711	16,443	36,842	47,267	5,663,551	147,038	100,927	397,568	740,550
Molson.....	116,505	59,074	4,337	190,000	72,502	14,641,197	138,138	223,788	614,775	1,167,818
Merchants.....	218,712	40,761	35,556	553,014	254,044	24,087,889	1,328,457	165,000	78,000	2,41,000
Nationale.....	196,619	124,242	2,02	27,043	3,734	7,838,885	241,780	21,650	195,016	987,497
Québec.....	104,374	132,2	5,826	168,130	74,500	11,337,388	2,14,094	124,628	609,636	914,742
Union.....	75,943	15,129	92	124,404	27,21	4,732,938	513,000	60,690	97,920	869,400
St-Jean.....	23,635	8,573	12,000	8,995	481,303	18,265	5,150	7,00	98,111
St-Hyacinthe.....	44,459	18,185	3,697	17,665	10,799	1,581,619	33,276	13,075	17,063	297,624
E. Townships.....	50,754	45,146	14,511	116,538	4,192	6,531,464	246,978	113,265	116,676	816,962
NOUV.-ECOSSE.												
Nova Scotia.....	39,067	15,571	16,909	4,841	57,450	4,130	12,690,701	168,095	272,815	659,035	1,209,351
Merchants.....	43,903	15,619	10,500	1,000	61,000	11,328	9,431,429	345,629	308,000	463,000	937,590
People's Bank.....	26,617	67,610	64,212	697	2,993,47	30,157	39,218	225,466	513,795
Union.....	14,753	14,101	52,000	2,676,681	190,512	33,073	118,620	335,942
Halifax Bk. C.	18,425	7,096	1,800	6,245	3,823,197	26,246	56,866	148,372	434,692
Yarmouth.....	2,185	4,693	8,000	1,020,310	46,203	33,693	27,755	71,658
Exchange.....	6,603	23,521	455,641	43,778	2,533	5,039	36,617
C. B. Windsor.....	35,311	12,478	2,500	285	957,050	127,824	14,931	18,320	86,874
NEW BRUNSWICK.												
New Brunswick....	378	30,000	3,370	3,399,936	181,971	117,554	132,092	426,569
People's.....	5,237	9,000	8,500	693,128				



Collection de paniers à fruits depuis la boîte d'une pinte jusqu'au crate de 24 pintes
 1. Boîte d'une pinte. 2. Boîte pour plantes. 3. Panier à raisins, 5 lbs. 4. Panier à raisins, 10 lbs. 5. Panier à fruits, 10 pintes. 6. Panier à fruits, 12 pintes. 7. Panier à fruits, 16 pintes. 8. Crate à compartiments, 24 pintes. 9. Crate sans compartiments, 24 pintes.

PANIER  **PANIER**

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.

Une
 Gentille
 Petite
 Chaudière à Lait



AVEC LA

Poudre à Pate
 "DAIRY CREAM"

\$2.25 LA DOUZAIN

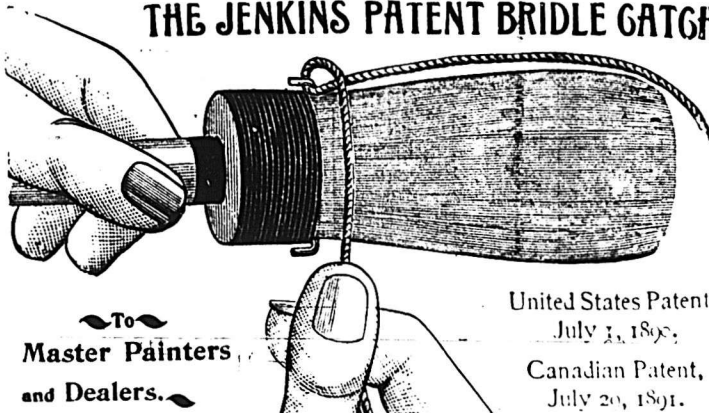


PURE GOLD M'FG. CO. 31 & 33 FRONT ST. EAST. TORONTO.

MANUFACTURE · DE · PINCEAUX · DE · LONDON

THE JENKINS PATENT BRIDLE GATCH

Breveté en Angleterre, en Allemagne et en France



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.



Pinceau plat bridé prêt à être employé.

D. R. WHITEHEAD, Agent pour la Province de Québec

BUREAU ET SALLE D'ÉCHANTILLONS "Batisse Imperial" 107, rue St-Jacques, Montreal



LES NAVIRES RAPIDES

NOS exportations prennent, d'année en année, un rapide développement, et le gouvernement ne peut ajourner davantage ses promesses de subvention à une ligne rapide reliant le Canada à l'Angleterre.

De tous les pays d'outremer, l'Angleterre est celui avec lequel nos rapports sont et seront longtemps encore le plus développés. Parmi les produits que nous y exportons, plusieurs sont périssables et d'autres ne peuvent que gagner à arriver rapidement sur les grands marchés de consommation ; nous n'en citerons que quelques-uns : le beurre, les œufs, la volaille, le poisson frais et les pommes, sans compter les viandes abattues dont l'industrie est à créer.

Nous ne nous étendrons pas davantage sur la nécessité d'un service rapide, nécessité tellement reconnue qu'elle s'est imposée à l'attention du gouvernement. Pour le moment, nous nous contenterons de jeter un coup d'œil rapide sur les navires à grande vitesse ou, mieux encore, sur les progrès réalisés dans la vitesse des navires et ceux qu'un avenir prochain nous réserve de voir sans doute.

Il y a quatre ou cinq ans seulement, on s'extasiait d'une traversée de l'Atlantique en six jours ; le sixième jour, du train dont vont les progrès en matière de construction, sera bientôt de trop, il est déjà fortement entamé. Les deux paquebots de la ligne Cunard : le *Campania* d'abord, et le *Lucania* ensuite, ont battu le record des vitesses obtenues avant eux : le *Campania* faisant la traversée de Queenstown en 5 jours, 9 heures et 6 minutes et le *Lucania* en 5 jours, 7 heures et 48 minutes.

Le premier a parcouru dans une seule journée 542 milles et le second 552 donnant une vitesse moyenne à l'heure, respectivement de 22.58 et 23 milles.

Quand on songe aux progrès accomplis pendant ces

dernières années, il est permis de se demander jusqu'à quelles vitesses il est possible d'atteindre, surtout quand on se figure la masse imposante des deux bateaux dont nous venons de parler.

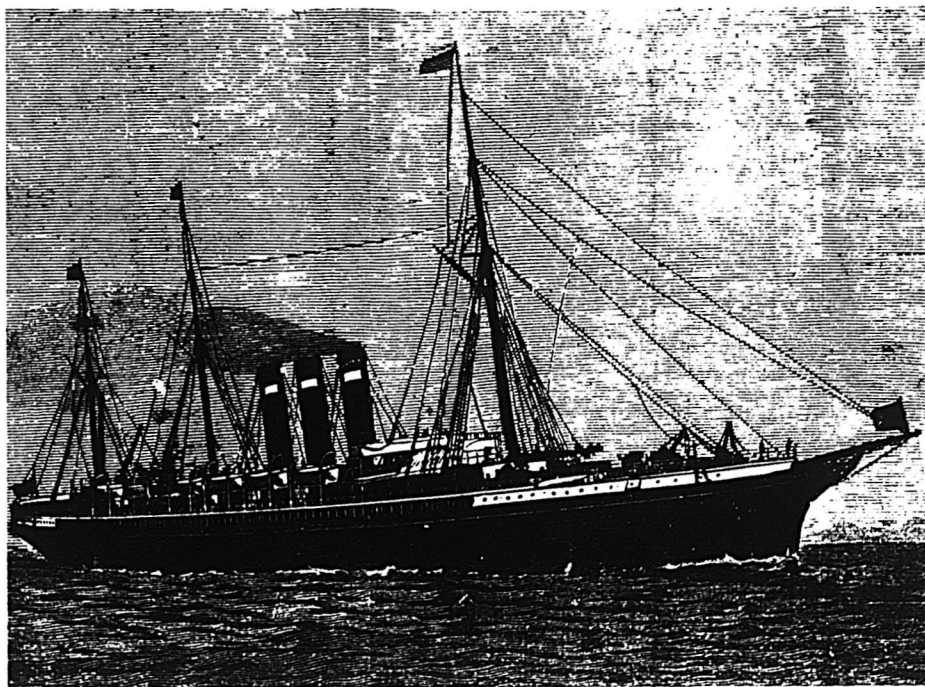
Sans pouvoir fixer un chiffre, nous pouvons déjà, à l'aide des résultats acquis en 1895, affirmer que la vitesse de 23 milles à l'heure, sera surpassée de quelques milles dans de prochaines constructions.

L'Angleterre vient de lancer un torpilleur filant 29 milles et la France possède un torpilleur de haute mer qui a donné aux essais une vitesse de 31 milles.

Nous voici déjà loin des 23 milles du *Lucania*, mais n'oublions pas, non plus, que les torpilleurs ont l'avantage de dimensions beaucoup moindres et que, même comparativement aux dimensions, ils n'ont pas à transporter un poids énorme de fret et de combustible, comme les navires marchands.

Car, pour ces derniers, c'est là qu'est le grand obstacle, mais il n'est pas irrémédiable.

M. J. Bills, professeur d'architecture navale à l'Université de Glasgow, dans une étude sur les vitesses des navires dit ceci :



« Un des obstacles principaux à une vitesse plus grande que celle jusqu'ici obtenue est le poids qu'un grand navire est contraint de porter, tant en fret qu'en combustible. La première réforme à réaliser consistera donc dans le retour aux bâtiments de faible vitesse du transport des cargaisons courantes. Supposons maintenant qu'au lieu de parcourir la distance de New-York à Liverpool, une li-

gne de navires parte d'Halifax pour aboutir à Galway, raccourcissant ainsi la route de huit cents milles. A la vitesse de vingt nœuds à l'heure, que réalisent actuellement les navires du type *Paris* et *New-York*, la dépense de combustible ainsi évitée ne sera pas moindre de cinq cents tonnes de charbon d'où cinq cents tonnes de charbon de moins à emporter, allègement du navire et naturellement augmentation de sa vitesse. Ces deux causes réunies : diminution du poids de la cargaison, diminution du poids du combustible emmagasiné, avec remplacement par une augmentation proportionnelle du pouvoir moteur, nous permettront d'ajouter un mille et demi ou deux milles à la vitesse présente. »

Mais d'ailleurs, il n'est pas indispensable de brûler du

MAISON FONDÉE EN 1870

Henri Jonas & Cie

MONTREAL

Fabricants et Importateurs

D'EXTRAITS GULINAIRES

Moutarde de Bordeaux

Sauces, Catsups

Vernis à Chaussures

Huile d'Olive

Huile de Castor

Etc. Etc. Etc.



SEULS REPRESENTANTS AU CANADA POUR LES
MAISONS FRANÇAISES SUIVANTES :

Etablissements F. DELORY, Lorient

Sardines, Pois et Haricots Verts.

Ch. GUILLAUMIN, Paris

Champignons et Conserves Alimentaires.

A. LENOIR, fils, Paris

Pâtés et Gibiers.

A. B. SCHWARZ, Strasbourg

Pâtés et Terrines de Foies Gras,
Truffles du Périgord.

JONAS-HANART, Anzin

Huile d'Olive et Extraits pour Confiseurs.

L. FICHOT-LANDRIN, Paris

Couleurs Végétales.

J. F. AUDIBERT, Marseilles

Produits Vinicoles. Extraits, Couleurs et
Arômes pour Vins et Liqueurs.

ROMAIN & Co., Long Island, New-York

Asperges en Branches—Oyster Bay Asparagus.

Faites
Usage
...DU

MILITARY
Dressing



VERNIS
Militaire

HENRI JONAS & Co.
MONTREAL REGISTERED

Pour
Obtenir
un
BRILLANT
PARFAIT
sur tous genres
de

Gaussures, Glaques, Harnais, Sacs de Voyage, Accoutrements Militaires

charbon. On a obtenu, en Russie, des résultats heureux de l'emploi du pétrole qui, à poids égal, a un pouvoir calorifique de près du double. On arrivera, quelque jour à généraliser l'emploi du pétrole soit sous sa forme liquide, soit sous forme de briquettes — puisqu'on est arrivé à le solidifier — et ainsi on obtiendra une diminution de poids d'environ 50 0/0 dans le combustible, d'où un gain dans la vitesse.

Le progrès accompli est dû en grande partie à l'emploi de l'acier remplaçant le fer dans la construction. L'acier de nickel qui ne coûte pas plus aujourd'hui que ne coûtait l'acier ordinaire en 1875, est, à poids égal, de 40 à 50 0/0 plus résistant que ce dernier qui était déjà de 30 à 40 0/0 plus résistant que le fer. L'acier de nickel substitué à l'acier ordinaire, dit M. Bills, nous ferait gagner un mille de vitesse à l'heure.

“ La machine, dit encore le professeur, en elle-même ne comporte pas beaucoup de perfectionnements. Cependant nous ne pouvons pas oublier que les soixante tours d'hélice d'il y a dix ans sont déjà montés à quatre-vingt-dix. Ce chiffre pourra encore être dépassé et nous fournir une accélération appréciable.”

Oui, ce chiffre a été dépassé depuis et on est arrivé à faire tourner les hélices à plus de 200 tours à la minute pour les navires du type qui nous occupe ; ce n'est certes pas le dernier mot, puisqu'on atteint 400 tours sur les torpilleurs.

Mais c'est surtout sur les chaudières qu'il reste des progrès à accomplir ; il faudra arriver à les faire plus légères et en s'inspirant encore des progrès accomplis sur les torpilleurs on arrivera à gagner de la vitesse. Sur ces derniers on a adopté le type des chaudières de locomotive, c'est une chaudière tubulaire du modèle le plus léger qui a donné des résultats surprenants.

Sans sortir des types de navires actuellement en service, on voit la possibilité d'acquérir une vitesse de 30 milles à l'heure, à l'aide des diminutions de poids à transporter, fret et combustible, de l'emploi d'autres matériaux de construction et de perfectionnements à apporter aux chaudières et aux machines.

Mais ce n'est pas une raison pour ne pas arriver, au moyen de modifications dans la structure des bâtiments de mer, à atteindre des vitesses plus grandes encore.

Déjà on s'est mis à l'œuvre : un Américain a pris un brevet, il prétend faire la traversée de l'Atlantique en trois jours. Son bateau serait mû par deux systèmes combinés de propulseurs : d'une part, six vis sans fin, d'un système particulier ; d'autre part, quatre roues à aubes sur les flancs.

Un ingénieur français, M. Bazin, est l'inventeur d'un *bateau rouleur*. Son bateau n'a pas de coque, il est constitué par une plate-forme élevée à une certaine hauteur, environ 22 pieds au-dessus de l'eau, et portant les cabines, les chaufferies, les machines ; elle est supportée elle-même par d'énormes roues creuses. Celles-ci tournent en adhérant à la masse liquide, et, par suite, en prenant appui sur cette masse. Plus le diamètre des roues sera grand, plus sera grande la vitesse. Quant au gouvernail, il est remplacé par une puissante colonne d'eau qu'on refoule à droite ou à gauche, et qui réagit elle-même sur l'eau environnante.

On parle de construire un navire de cette espèce pour faire des essais dans la traversée de la Manche ; le fait est qu'on a déjà mis en service un petit bateau de ce système ayant 17 pieds de long, et qu'il a filé 32 milles.

Espérons tous que pour nous rendre à l'exposition en 1900, trois jours de mer seront suffisants.



LE SECHAGE DES BOIS

NOUS apprenons l'installation, dit l'*Echo Forestier*, au Pré-Saint-Gervais, près Paris, d'une usine destinée spécialement au séchage des bois. Ce nouveau séchoir fonctionne maintenant, et nous pouvons affirmer que le problème si important du séchage des bois a été résolu victorieusement.

En présence de la rareté toujours si grande de bois secs, de nombreuses méthodes ont été mises en usage pour provoquer le séchage artificiel ; mais toutes n'ont donné que des résultats défectueux. L'air chaud, la vapeur, l'étuvage, la fumée, n'ont produit que des effets délétères sur les bois, soit en leur enlevant leur couleur naturelle, soit en les rendant graveleux, cassants ou en occasionnant des fentes, gondolages ou autres défauts, les rendant souvent impropres à tout service.

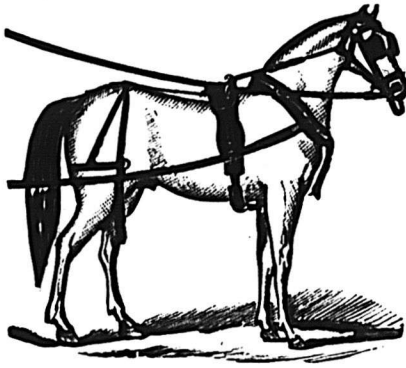
Après des expériences et des essais multiples, MM. A.

Hénon et Crabbé ont reconnu cette vérité que, pour arriver à une dessiccation complète et normale, il importe de se conformer absolument aux lois qui président au séchage naturel à l'air libre ou sous hangars.

Partant de ce principe, et au moyen de ventilateurs puissants, ils sont parvenus à mettre les bois en contact avec d'énormes volumes d'*air sec*, d'autant plus avide d'humidité que son degré hygrométrique est plus bas. Le déplacement de ces grands volumes d'air traversant les empilages permet de n'opérer qu'à des températures très peu élevées, ne dépassant jamais la chaleur des beaux jours d'été.

Ce système est donc la reproduction absolue du travail de la nature. Il s'en suit qu'après dessiccation complète, les bois ont conservé toutes leurs qualités de force et de résistance, et, comme ils n'ont pas été surchauffés ni saisis, ils sortent du séchoir parfaitement intacts, droits, sans crevasses, gerçures, ni aucune détérioration provenant de l'opération. Enfin, au moyen de dispositions spéciales, l'*air sec* que l'on fait circuler à des tempéra-

Eric Bissonnette



Manufacturier de Harnais DE TOUTES SORTES.

Ouvrage sur commande, une spécialité...
Prix spéciaux pour le commerce...
Toujours en magasin un assortiment complet et de première classe...

460 Rue St - Jacques, MONTREAL.
Correspondance sollicitée.



Le Poli "ROYAL BLACK LEAD" ne tache pas les mains ni rougit au feu en dégagant des odeurs délétères comme la plupart des pols en pâte et liquides.
Il conserve son lustre même sur un poêle chauffé à blanc.
C'est le poli le plus économique en usage. Il a subi une épreuve de plus de 30 ans.

Tellier, Rothwell & Cie
SEULS FABRICANTS
MONTREAL.



Chas. W. Murphy & Cie
(Successeurs de Jas. Guest & Cie)
Marchands à Commission
27 et 29 Rue.....
St-Sacrement, Montreal

Agents généraux pour le Canada de la Marque Supérieure et Populaire de

Scotch... Whiskey...

indiquée dans la vignette ci-contre, et autres Liqueurs des premières marques.

Vins, Bières, Ales, Apéritifs, Eaux Minérales, Etc.

Dr J. G. A. GENDREAU

Chirurgien-Dentiste

20, rue St-Laurent ... MONTREAL

Consultations : de 9 a.m. à 6 p.m.



Tel. Bell 2818

Fausses dents sans palais. — Couronnes en or ou en porcelaine posées sur de vieilles racines. — Dentiers en aluminium. — Dentiers faits d'après les procédés les plus nouveaux. — Dents plombées en or, platine, argent et ciment. — Extraction des dents sans douleurs par l'électricité et par anesthésie locale

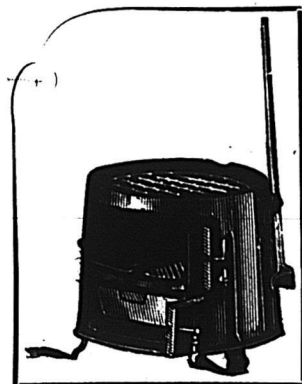
EST AUJOURD'HUI LA PLUS PERFECTIONNÉE SUR LE MARCHÉ. — ELLE EST LA SEULE FOURNAISE POURVUE D'UN...

Siphon Injecteur Breveté

QUI ACTIVE DE BEAUCOUP LA CIRCULATION ET LA REND CAPABLE DE CHAUFFER A SON NIVEAU.

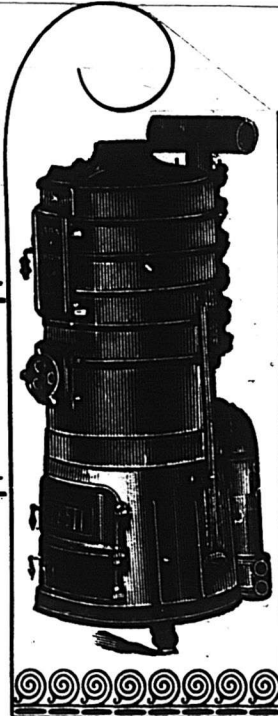
LA FOURNAISE... ...A EAU CHAUDE

ELLE EST AUSSI POURVUE D'UNE...



Grille Mobile Brevetée pour Sasser les Cendres

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE



LAMANUFACTUREE PAR....

Star Iron Company

590, rue Craig, MONTREAL

LA GRILLE DU CHARBON, ET CELLE QUI SERT A SASSER LES CENDRES SONT MISES SIMULTANÉMENT EN MOUVEMENT PAR LE MÊME BRAS, TOUT EN LAISSANT LES PORTES FERMÉES, CE QUI EMPÊCHE LES CENDRES DE SE RÉPANDRE SUR LES SECTIONS ET AUTOUR DE LA FOURNAISE.

"STAR"

La "STAR" est en usage général depuis cinq ans, et du grand nombre maintenant en opération dans les..... EGLISES, COLLEGES, COUVENTS, RESIDENCES, Etc., Etc., de la Puissance, nous n'avons eu que les plus hautes recommandations.

tures et à des vitesses rigoureusement constantes, se trouve distribué dans le séchoir d'une manière uniforme et réglée, de façon que *tous* les bois, quelle que soit leur position, sont complètement séchés et prêts à être employés.

Mais si ce système procure tous les avantages du séchage naturel, il présente en outre celui d'agir avec une rapidité infiniment plus grande. En effet, il ne faut guère qu'un mois pour amener à siccité les gros échan-

tillons de chêne; les planches et les petites épaisseurs exigent beaucoup moins de temps, et quant aux bois blancs, quelques jours suffisent pour en déterminer le séchage.

Les résultats pratiques de l'application de cette méthode sont de toute évidence. La réalisation immédiate des bois au fur et à mesure de leurs débits, la diminution des capitaux immobilisés ne sont pas les moindres.



UNE NOUVELLE CAPITALE

LE Brésil ne veut plus de sa vieille capitale Rio-de-Janeiro. Il va se construire une nouvelle capitale, une cité fédérale idéale sur le plateau central de Goyaz, au cœur même de l'Union, loin du littoral insalubre et exposé aux attaques de l'extérieur. Comme la République des Etats-Unis de l'Amérique du Nord, sur laquelle elle est calquée, la Fédération du Brésil aura son Washington et son district de Colombie; l'antique Rio-de-Janeiro, politiquement détrônée, restera le New-York brésilien, et de par sa position maritime, le centre des affaires et le grand entrepôt de la jeune république.

Ainsi le veut la Constitution républicaine de 1891, qui n'a fait d'ailleurs que consacrer et mettre en voie d'exécution une idée qui remonte au commencement du siècle, c'est-à-dire à l'époque où le Brésil n'était encore que colonie du Portugal et où Pedro Ier n'avait pas encore jeté à Ypiranga le fameux cri: "L'indépendance ou la mort!"

D'accord avec la nouvelle Constitution, le Congrès brésilien de 1891 votait les crédits nécessaires pour pratiquer les études de la région des plateaux intérieurs de Goyaz, et y démarquer la zone la mieux appropriée, par ses conditions physiques, hygiéniques et même esthétiques, à devenir le digne siège des autorités fédérales.

Ces études furent confiées à une commission de vingt-deux membres ayant à sa tête M. Louis Cruls, directeur de l'observatoire de Rio-de-Janeiro. Celui-ci vient, dit le *Temps*, de Paris, de nous adresser son rapport sur son expédition au plateau central, qui a duré huit mois. Ce volumineux document est accompagné d'un énorme atlas et embelli d'héliogravures qui donnent une idée de l'aspect pittoresque de la région aujourd'hui pour ainsi dire déserte où viendra se concentrer la vie politique de l'Union brésilienne.

M. Cruls et ses collaborateurs ont démarqué au pied des sommets des Pyrénées brésiennes une zone de 14,400 kilomètres carrés, réservée au futur district fédéral, et située entre 15° 20 et 16° 8 de latitude et entre les méridiens 3 h. 18 m. et 3 h. 24 m. de longitude, à une altitude de plus de 3,000 pieds, où règne une tempé-

rature semblable à celle du midi de la France, et où l'impaludisme et les maladies endémiques du littoral, comme la fièvre jaune, les accès pernicieux et le beriberi, ne sont pas à redouter.

Un approvisionnement surabondant d'eaux les plus pures et les plus saines est assuré à la future cité par les nombreuses rivières de la région, dont les chutes fourniront aussi la force motrice industrielle à bon marché. Le sol de la région est très productif, la faune abondante, la flore exubérante, le sous-sol riche en mines et matériaux de construction.

A première vue, il semblerait que le choix de cette région pyrénéenne pour établir le district fédéral présente un grave inconvénient. Dans l'immense Brésil, seize fois grand comme la France, les distances prennent des proportions énormes.

L'Eden d'où doit sortir de terre la capitale rêvée ne sera pas, en effet, à moins de dix-huit ou vingt heures de chemin de fer du littoral quand les communications ferrées auront été complètement établies. Mais la distance est précisément un des principaux points de vue auxquels les législateurs brésiliens se sont placés en décidant le transfert de la ville fédérale sur le plateau central. On a songé d'abord, dans l'intérêt de la défense nationale et de la sécurité du gouvernement, à éloigner le plus possible la capitale de ce vaste littoral brésilien tout grand ouvert aux agressions de l'extérieur, si exposé aux attaques de flottes ennemies ou d'une escadre rebelle.

On a voulu ensuite hâter la pénétration de la civilisation dans les grandes solitudes intérieures du Brésil en plaçant au centre de l'Union le siège des pouvoirs fédéraux. Les voies de communication de toutes sortes convergeant vers ce centre étendront dans ces immensités vierges la colonisation et l'activité matérielle qui se sont jusqu'à présent localisées sur le littoral. La fortune du Brésil recevra une impulsion extraordinaire de cette extension du peuplement et des forces productrices vers de vastes réserves territoriales plus grandes que l'Europe centrale et occidentale réunies.

La future capitale brésilienne sera la seconde cité moderne improvisée de toutes pièces sur le sol sud-américain. Il y a quelque douze ans, la Confédération argentine s'étant approprié pour en faire sa capitale la ville de Buenos-Ayres, les autorités de la province du

Les Corsets D & A

Sont ceux qui donnent
le plus de satisfaction.

½ MILLION DE TÉMOINS

½ MILLION DE FEMMES QUI LES PORTENT



Dominion Corset Mfg. Co.

QUÉBEC + MONTRÉAL + TORONTO



...Etablis

en 1792....

Les Fils de lin
pour Tailleurs.....

...de **Knox**

Ne sont égaux pour leur
FORCE et leur SUPÉRIORITÉ.

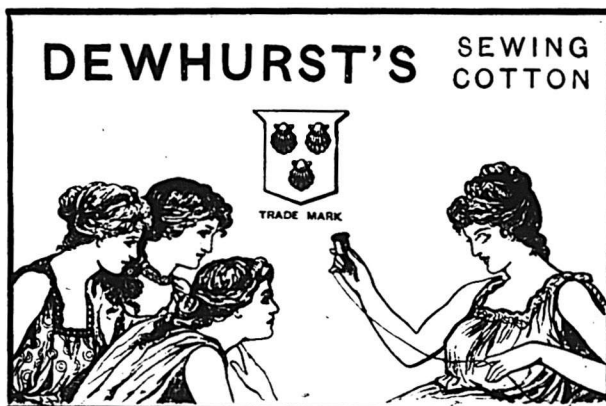
EN USAGE DEPUIS
100 ANS CHEZ....

Les Meilleurs Tailleurs
de l'Univers

DEMANDEZ La Marque de **KNOX** ET PAS D'AUTRE

Médillés
partout où ils ont été
exposés

ROBES, UNIFORMES, ÉLASTIQUES et EXEMPTS DE REUDS



Demandez la Marque "THREE SHELLS"

Seuls Agents pour le Canada

GEO. D. ROSS & CIE

648 rue Craig, MONTRÉAL

ET 19 rue Front West, TORONTO

même nom durent chercher un autre siège et se construisirent une capitale provinciale : la Plata. La province s'est presque ruinée à élever cette cité. On a fait à la Plata des folies. Les ministères, les écoles et autres édifices publics sont de véritables palais. Les constructions privées qui bordent les avenues et les larges rues perpendiculaires ou diagonales qui font de cette ville un parfait damier ne sont pas moins luxueuses, et cependant la ville est pour ainsi dire morte et inhabitée. Située à 14 lieues de Buenos-Ayres, la Plata est désertée tous les soirs par les fonctionnaires de la province. Ils s'en retournent dans la capitale fédérale, où ils ont conservé leur demeure et dont l'animation et les plaisirs les séduisent davantage que les splendeurs architecturales de la froide ville administrative de la Plata. Le congrès provincial a même dû récemment, par une loi dite de résidence, forcer les fonctionnaires de la province à habiter la Plata.

La nouvelle capitale du Brésil n'aura pas, grâce à son éloignement de la rue de Ouvidor, le centre le plus curieux et le plus mouvementé de Rio-de-Janeiro, à redouter une telle désertion. Elle paraît au contraire appelée par la température favorable du plateau permettant un acclimatement facile, à voir sa population s'augmenter de tous les nationaux et étrangers fuyant les miasmes morbides et délétères dont est chargée l'atmosphère du littoral.

Cette question de climat semblerait devoir suffire à elle seule à déterminer, au profit de la nouvelle capitale, un déplacement non pas seulement théorique, mais pratique du centre de gravitation politico-social de l'Union brésilienne. Elle pourrait donc être destinée à devenir plus qu'une ville administrative, une vaste et riche cité, à la genèse de laquelle plusieurs Français faisant partie de la mission de M. Cruls ont attaché leur nom.



L'ELEVAGE DES LAPINS

LES lapins donnent plusieurs sortes de produits : d'abord leur chair, qui constitue le profit le plus important, puis leur poil, employé dans la bonneterie et la chapellerie, puis leur peau, employée pour faire de la colle, et enfin leur fumier, qui a une assez grande valeur pour les terres calcaires et que les jardiniers achètent, en certains pays, souvent à un prix élevé.

Pour que les lapins puissent prospérer, ils doivent être élevés dans d'excellentes conditions d'hygiène, de propreté, de sécheresse, de lumière, d'aération. On installe souvent les lapins dans un mauvais tonneau, dans une caisse à savons, dans le dessous d'un escalier, dans une cave même. Là le fumier s'entasse, l'air est vicié, la famille vit dans la plus fâcheuse promiscuité, et les produits sont rapidement très défectueux.

On doit préférer des cases construites exprès, d'où le bois sera exclus, car le lapin, qui est un rongeur, ne tarderait guère à le détruire. On emploiera la brique ou le ciment pour la construction des loges, le fer pour les râteliers, la pierre creusée pour les augettes. Chaque case doit avoir environ neuf pieds carrés ; soit qu'on la fasse exactement carrée, soit qu'on la préfère rectangulaire.

Le sol sera incliné et recouvert d'un plancher en bois percé de trous. Sur ce plancher l'on mettra la litière (paille ou feuilles sèches), et on enlèvera cette litière tous les 8 jours en hiver, tous les 2 ou 3 jours en été. L'urine traverse la litière et le plancher percé de trous ; elle s'écoule par une rigole dans un seau où on la recueille pour en arroser le fumier. Les jours de nettoyage il faut enlever le plancher, pour laver le sol et la rigole souillés par l'urine.

Le grand avantage de l'élevage des lapins provient de

leur fécondité. Suivant les races, une lapine a de 5 à 6 petits, jusqu'à 10, 12, et même davantage. On a vu une lapine avoir *dix-sept* petits. Les mâles ne doivent pas fonctionner avant 15 ou 18 mois, les femelles avant 1 an. Employés plus jeunes à la reproduction, ces animaux donnent des petits chétifs et dégénérés. Chaque femelle doit avoir une case pour elle seule et ses petits. Quant aux mâles, chacun d'eux est également seul dans sa case. Un mâle suffit pour la fécondation de 10 femelles. Pour l'accouplement, on porte la femelle dans la case du mâle, le soir ; on va la rechercher le lendemain matin.

La durée de la gestation est de 30 jours. L'allaitement doit durer un mois et même 2 mois de préférence. A la rigueur, le nombre des portées pourrait être de 12 par an ; mais on les réduit toujours à 6, et beaucoup d'éleveurs ne veulent pas plus de 4 portées par an ; ils disent que l'on empêche ainsi les mères de s'épuiser, et qu'en outre les lapereaux, sevrés à deux mois plutôt qu'à un mois, sont beaucoup plus vigoureux ; les meilleurs, parmi les jeunes, sont gardés pour remplacer leurs parents, lorsque ceux-ci ont terminé leur rôle c'est-à-dire vers l'âge de 6 à 7 ans. Quant aux autres lapereaux, on les livre à la consommation à l'âge de 4 ou 5 mois.

La nourriture des lapins doit être très variée. Leur boisson, une eau claire et pure, doit être renouvelée tous les jours dans une petite auge en pierre placée près de la porte. On distribue la nourriture deux fois par jour, le matin et le soir, en enlevant, chaque fois, les restes du repas précédent. Il faut éviter de mettre dans le râtelier des herbes mouillées : elles causent aux lapins des maladies souvent mortelles. On conseille pour relever le goût de la chair, de donner de préférence des herbes aromatiques et des légumes d'une saveur relevée et parfumée, tels que : serpolet, thym, marjolaine, fenouil, persil, céleri, laiteron, carottes, betteraves, sainfoin, luzerne, trèfle sec ou vert, son, avoine, grains de toute espèce.

CHOCOLAT

CAO

FRY

EN VENTE PARTOUT

AGENTS.

D. MASSON & CO.

MONTREAL

C. X. TRANCHEMONTAGNE

IMPORTATEUR DE DRAPERIES FRANCAISES, ANGLAISES ET ECOSSAISES.

TOUJOURS EN MAINS : Beaver, Vénitien, Melton, Cheviots, 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 DEMANDE

.....No 67 rue St-Jacques, MONTREAL

T. PREFONTAINE

H. BOURGOUIN

T. PREFONTAINE & CIE

MARCHANDS DE

Bois de Sciage et de Charpente

GROS ET DETAIL

BUREAU :

CLOS A BOIS :

COIN DES RUES NAPOLEON ET TRACY

LE = LONG = DU = CANAL = LACHINE

STE-CUNÉGONDE

Des DEUX COTÉS

MONTREAL



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

Téléphone Bell 8141

THE EDWARD CAVANAGH CO.

MANUFACTURIERS ET IMPORTATEURS

de Peintures, Huiles, Charbon,

QUINCAILLERIES, FERRONNERIES, ETC.

Tel. des Marchands 550

Tel. Bell 8025

2547 a 2553, rue Notre-Dame

COIN DE LA RUE DES SEIGNEURS

MONTREAL

LES CIGARES ABERDEEN.....

Sont reconnus les meilleurs du Marché.

BLACKSTONE.....

Blackstone Cigar Factory, Montréal.

LITTLE BUCK.

Mais il faudra proscrire le chou, le navet, le topinambour et même la pomme de terre crue. On peut aussi donner aux lapins les jeunes pousses qui proviennent de la taille des arbres fruitiers (excepté le pêcher), les pampres de la vigne, les feuilles d'orme, de peuplier, de tilleul, de noisetier, de saule.

Les principales races de lapins domestiques sont : le lapin géant ou lapin bélier, le lapin commun, le lapin russe, le lapin argenté, le lapin angora.

L'élevage du lapin commun est le plus profitable de tous. Le lapin commun ou lapin normand, est le plus précoce, le plus prolifique, le moins délicat. Son élevage, en vue de la production de la viande, est le plus lucratif, on pourrait dire le seul avantageux. Il est bon à mettre en vente dès l'âge de 4 mois.

Le lapin russe (tout blanc, avec le nez et le bout des pattes noirs) est tout petit, mais il a une chair des plus délicates. Sa fourrure, d'un blanc magnifique, sert à la fabrication de la fausse hermine, pour les fourrures à bon marché.

Le lapin argenté, à fourrure de blaireau (poils noirs avec l'extrémité blanche), sert à imiter la fourrure de petit-gris.

Le lapin angora, dont le poil est long, soyeux, fin et touffu, comme celui des chats de même nom, présente

plusieurs couleurs : noire, grise, blanche. C'est la variété blanche qui est la plus estimée. Le produit de ce lapin consiste dans le duvet très fin, long, brillant, qui est mêlé aux poils et qui se sépare assez facilement de la peau pendant l'été et au printemps. On le récolte à l'aide d'un peigne fin passé sur le dos, le cou, les côtes, la croupe et les cuisses. Certaines personnes peignent quatre fois par an ; il est préférable de ne faire que deux récoltes, en août et en mars.

Il serait quelquefois plus juste de dire qu'on *plume* les lapins, car on leur tire le poil par petites pincées entre les doigts comme si l'on plumait un poulet, et la récolte du poil est très lucrative. Aux environs de Caen, en France, cette industrie est très développée, et les paysans tirent grand profit de l'élevage du lapin angora.

Les lapins angoras sont conservés jusqu'à l'âge de 7 ou 8 ans, et parfois plus longtemps, parce que le produit en soie augmente avec l'âge dans certaines limites. Mais aussi il en est résulté une défaveur bien naturelle sur la viande de ces animaux âgés, défaveur qu'on a fait à tort retomber sur la race entière. La production du poil s'obtient donc alors au détriment de la production de la viande, et ne compense pas d'un côté ce qu'elle fait perdre de l'autre.



LES ANIMAUX FARCES

Il n'est plus seulement question de l'instinct chez les animaux ; on s'est plu, un peu tard, il est vrai, à leur reconnaître quelque intelligence. Si nous observions davantage les bêtes qui vivent près de nous, avec nous, non seulement nous découvririons chez elles des qualités que nous ignorons mais encore nous tirerions un meilleur parti de leur adresse, de leur force, de toutes les qualités qu'elles possèdent en un mot.

A ceux qui douteraient de l'intelligence de la race animale ou du moins de quelques-uns de ses représentants nous conseillons de lire les lignes suivantes de l'*Aviculteur* ; elles feront une agréable diversion avec les pages sérieuses de notre journal :

Il n'est pas ici question d'animaux auxquels on a appris quelques drôleries. Ce ne serait alors qu'une affaire de dressage, et les farceurs seraient alors les maîtres ; non, il s'agit de quadrupèdes exécutant d'eux mêmes, pour l'amour de l'art, des drôleries inattendues telles qu'en concevrait un cerveau humain, qui serait folâtre.

Le plus souvent c'est chez le chien que cette bizarrerie d'humeur peut se manifester, car étant donnée sa grande intimité avec l'homme, sa gaité se trouve moins réprimée et, pour peu que son maître ait un caractère enjoué, cette gaité du compagnon à quatre pattes se trouve encouragée et se donne un libre essor.

J'ai raconté dans " Mes Animaux, " dit M. J. Rousseau,

comment un terre-neuve dressé à se rendre chaque matin à la boîte aux lettres, à l'ouvrir, à en retirer la malle et à repousser la porte de la dite boîte, avait imaginé un jour, *pour en faire une bien bonne*, d'ouvrir la boîte en question, de la refermer sans prendre ce qu'elle contenait et de revenir à moi—j'allais dire les mains vides. La plaisanterie aurait pu prendre si Stop, fiévreux de savourer son triomphe—fébrilité d'artiste—n'avait en marchant, affecté un air inusité, fait de roserie et d'impatience, de ne pas voir autrement se manifester mon désappointement que la boîte fut vide !

C'est le même Stop qui, de temps en temps, s'offrait la petite distraction suivante :

Avisant dans la rue une ménagère qui portait un panier de provisions, il la suivait et profitant d'un moment où elle s'arrêtait à une devanture de magasin, enlevait délicatement du panier un des paquets, puis, au grand désespoir de la dame, faisait au loin mille et une gambades et, finalement, revenait poser doucement l'objet chipé à deux pas de sa propriétaire et s'éloignait !

Le danois Tigre avait inventé le sommeil et les ronflements sonores pour arriver à sortir quand il ne me plaisait pas de l'emmener promener.

Enervé de ce bruit, j'abandonnais la besogne en train, puis *éveillant* Tigre (non mais étais-je naïf !), je l'emmenais sur le boulevard sans songer que le pendard-se payait ma tête d'une façon outrageante.

Je me rappelle également un chat qui pêchait comme le meilleur des maraudeurs de pêche *à la main*.

JAMES JOHNSTON & CO.
26 RUE STE-HÉLÈNE, - MONTRÉAL.

IMPORTATEURS DE

Marchandises Sèches Anglaises et Etrangères

Marchands d'Articles Courants, Canadiens et Américains.

DEPARTEMENTS



Soies, Rubans, Garnitures, Etoffes à Robes, Velveteens, Bonnetteries, Gants, Sous-Vêtements pour hommes, femmes et enfants; Articles légers, Mouchoirs de Soie, de Lin, de Coton, de Batiste; Dentelles, Broderies, Draps, Tweeds et Articles de Toilette pour hommes.

En Magasin: Un Fort Assortiment de Zéphirs d'Ecosse.

ARTICLE DE TOUT GENRE EN COTONS CANADIENS.

Seuls Agents pour les

Toiles Ouvrées Antiseptiques et Hygiéniques, mises en longueurs de 10 verges dans les largeurs suivantes...

18, 20, 22, 24 et 27 POUCES.

Une attention spéciale est donnée aux commandes par la malle.

Les Fils de LIN solides donnent les.....
meilleurs résultats pour tous les usages

Ceux de **BARBOUR** Sont **SUPERIEURS**
à tous les autres

... PREMIERS PRIX A TOUTES LES EXPOSITIONS ...

Fondé en
1784



Le
plus
répandu



5,000
Ouvriers



Le
mieux
fait

Tous les Principaux Négociants et Manufacturiers

De toutes les parties du monde vendent ou font usage
uniquement des célèbres Fils de Lin et Flosses
de Barbour pour tous les usages.

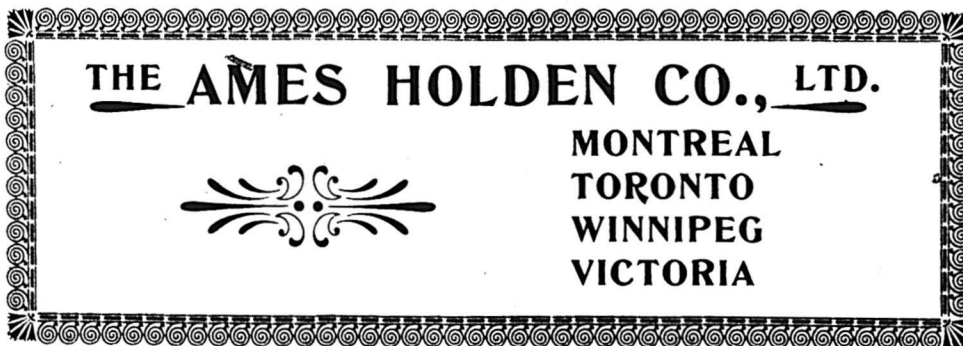
EXIGEZ QUE TOUTS VOS FILS DE LIN PORTENT LA MARQUE DE COMMERCE CI-DESSUS

Toute Maison de Gros le vend.
Insistez pour avoir le **BARBOUR**

.....PRIX JUSTES.....

GENRES CORRECTS..

Chaussures Fines



Claques "Granby"

FORMES PARFAITES.

MOYENS HONNETES.

Voici en quoi consistait sa petite plaisanterie :

Couché sur un énorme bocal à l'intérieur duquel quelques ailettes ou goujons faisaient mille et mille tours, se retenant d'une patte à l'orifice il plongeait l'autre patte jusqu'à l'épaule dans l'eau, saisissait un des habitants de la maison de verre, le sortait de l'eau, puis, après l'avoir regardé une seconde, le laissait retomber ; on entendait *floc*, une gouttelette jaillissait mettant une perle au bout du museau rose de Raminagrobis, qui, d'un petit geste de la patte droite, secouait la gouttelette, — tel un marquis coquet qui, d'une chiquenaude, disperse un grain de tabac à la rose égaré sur sa dentelle — et le jeu reprenait.

Pendant des mois et des mois j'ai vu ce manège sans que jamais le pêcheur ait tenté de manger sa friture.

Il y avait chez mon père un cheval de promenade qui jouissait d'une faveur exceptionnelle : toujours en liberté, toujours traînant dans tous les coins du jardin, mais sans se permettre toutefois de suivre un autre chemin que les allées tracées.

Un jour, pourtant, il traversa tranquillement une pelouse fraîchement labourée.

Furieux, le jardinier chercha autour de lui un projectile — il le trouva — c'était une vieille casserole que le hasard avait mise là.

Le cheval reçut la casserole dans un endroit où le dos n'a plus sa raison d'être et... se retournant, il saisit l'informe morceau de fer battu et l'emporta jusque dans sa mangeoire.

Le plus penaud ce fut encore le jardinier de mon père.

On a beaucoup parlé il y a quinze ans environ, d'un fait qui s'est produit à Paris.

On jouait à ce moment là, au Châtelet, une féerie dans laquelle paraissaient deux éléphants nains.

Chaque jour au moment voulu les artistes à trompe arrivaient au théâtre par le boulevard de Sébastopol.

Depuis quelque temps déjà nos deux compagnons effectuaient leur petit voyage, quand un soir l'un d'eux

s'arrêta devant une brasserie, traversa le trottoir et sans façon s'emparant du verre de bière d'un honnête bourgeois, avala son contenu avec un petit grognement de joie — exemple suivi en tous points par son collègue au détriment d'un autre consommateur.

Vous pensez si l'on riait !

Le gérant, homme aimable — ou roublard — flairant une bonne réclame — déclara que cette action méritait une récompense ; et, sur son ordre, on apporta un baril de bière que l'on plaça devant les deux éléphants.

Quelques aspirations puissantes et la bière habitait maintenant deux estomacs asiatiques.

On applaudit au trait de munificence du gérant, les éléphants se rendirent au Châtelet, le gosier plus frais et tout fut très bien.

Tout fut très bien pour ce soir là. Mais le surlendemain, mais les jours suivants. . .

Les éléphants passèrent, s'arrêtèrent et ne repartirent qu'après avoir absorbé le contenu d'un baril de nectar de Gambrinus.

Au bout de deux ou trois *tournées*, le gérant la trouva mauvaise et fit comprendre au cornac qu'il eût par la suite à faire prendre un autre chemin à ses *bestioles*.

C'était bien simple, n'est-ce pas, il n'y avait qu'à suivre une autre route.

Oui, mais voilà, les deux compères ne furent pas dupes ; trouvant que la Nature les avait *trompés* suffisamment déjà, ils ne voulurent pas l'être davantage et se *refusèrent absolument* à se rendre au Châtelet *par un autre* chemin que celui le long duquel se trouvait la brasserie où on leur faisait si bon accueil.

L'histoire se termina galamment. Les directeurs du Châtelet, auxquels fut contée l'aventure s'entendirent avec le gérant de la brasserie et chaque soir, aux frais du théâtre, les deux éléphants purent boire *leur bock* en toute quiétude !



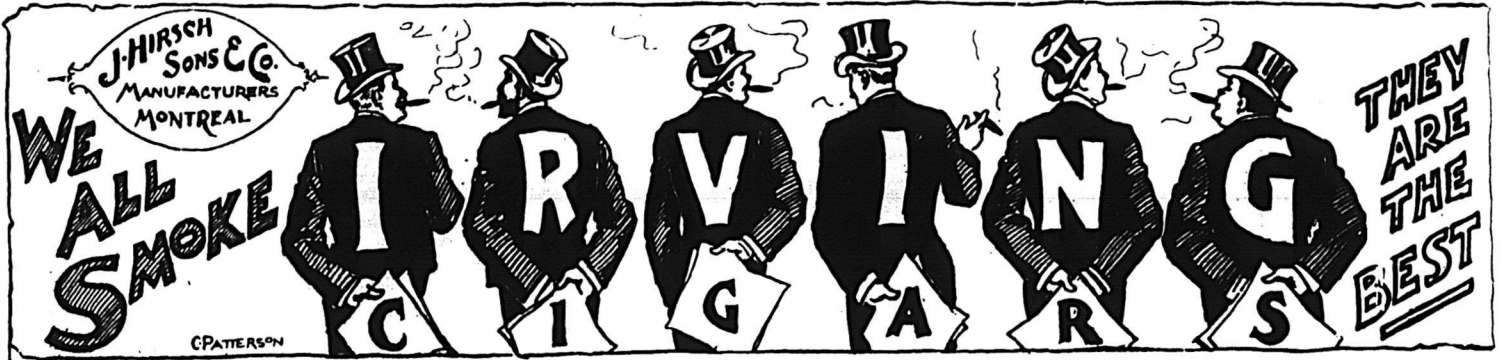
LE SECHAGE DES FRUITS

DE tous les procédés auxquels on peut avoir recours pour conserver les fruits, celui sur lequel nous appelons l'attention de nos lecteurs est sans contredit le plus pratique en même temps qu'il peut s'appliquer à tous les fruits. Le séchage, en effet, n'exige pas, pour être mis en œuvre, de connaissances spéciales, et ne réclame pas de bien coûteuses ni encombrantes installations. C'est donc un procédé économique et cependant absolument sûr, car tout produit préparé par cette méthode se conserve pour ainsi dire indéfiniment sans que son goût soit altéré. Des quartiers de pêches et de pommes desséchés depuis un an, par ce procédé, avaient encore, à la dégus-

tation, toute leur saveur et constituaient un dessert très agréable et capable de faire assez bonne figure sur une table, même à côté de fruits frais.

La dessiccation a encore un avantage sur les procédés de conservation en boîtes ou en flacons dans des jus sucrés, procédés qui réclament tout un matériel d'accessoires en même temps que l'emploi de matières étrangères telles que le sucre ou l'alcool qui modifient plus ou moins le goût du fruit. Cet avantage, c'est la diminution de poids, la réduction de volume que le séchage fait subir aux fruits. Au point de vue des transports, cette considération est des plus importantes. Arrivons maintenant aux divers moyens que l'on peut employer pour dessécher les fruits.

10 *Dessiccation au soleil.* — De tous temps on a eu recours à l'action du soleil, mais la chaleur solaire ne peut évi-



ECRIVEZ-NOUS POUR LES PRIX.

J. HIRSGH SONS & CO., 505 Rue Saint-Paul, . . . MONTREAL.

ETABLIS DEPUIS TRENTE ANS

Farines Préparées Brodie

LA SEULE VRAIE—TOUTES LES AUTRES SONT DES IMITATIONS.
VOYEZ A CE QUE NOTRE MARQUE DE COMMERCE SOIT SUR CHAQUE PAQUET



BRODIE & HARVIE
Marchands de Farines

10 et 12 Rue Bleury,
MONTREAL.

SPÉCIALITÉS :— Farines préparées de Brodie, Farines de toutes sortes, Farines d'Avoine, d'Avoine Roulée, de Blé Roulé, Farine Graham, Blé Cassé, Hominy, Farine de Seigle, etc., etc.



Une Attention Spéciale donnée aux
 Commandes par la Poste

Echantillons de Couvertures fournis
 sur demandes.



EN TAPESTRY AVEC FRANGE EN LAINE, Couleur au Gout de l'Acheteur.
Valant \$35 pour \$18 seulement.

H. P. LABELLE & CIE, 1657 ET 1659 RUE NOTRE-DAME, MONTREAL.

demment suffire à sécher complètement les fruits, sauf dans les pays méridionaux très chauds et très secs. Partout où les pluies sont à redouter pendant la durée de l'opération, on ne pourra donc se contenter de ce mode de dessiccation ; c'est pourquoi dans tous les pays tempérés on a associé depuis longtemps à la dessiccation au soleil la dessiccation au four ou à l'étuve. On donne à ce second moyen la dénomination de :

2. *Dessiccation mixte au soleil et par la chaleur artificielle.*—Ici, les fruits frais sont d'abord exposés au soleil puis portés dans un four chauffé à une température plus ou moins élevée. Après une première chauffe, ils sont de nouveau exposés à l'air ; et ainsi de suite, jusqu'à complète dessiccation. Trois ou quatre passages au four alternent avec un nombre égal d'expositions au soleil.

Ce procédé a des inconvénients nombreux : en premier lieu il est trop lent. En admettant, en effet, que l'opération soit bien menée et favorisée par le temps, elle ne dure pas moins d'une quinzaine de jours. Or, on a remarqué que pour que le fruit conserve bien sa saveur propre, il faut que l'eau qu'il contient disparaisse rapidement. Il arrive d'ailleurs parfois que par la *dessiccation mixte* les fruits subissent un commencement de fermentation. Ils prennent ainsi un mauvais goût.

D'autre part, le séchage au four de boulanger qui fait presque toujours partie intégrante du séchage mixte n'est pas sans présenter aussi quelques inconvénients. Si l'on chauffe trop le four on racornit la surface des fruits : l'humidité ne pourra plus s'échapper de l'intérieur ; si l'on ne chauffe que faiblement le four, le séchage se prolongera indéfiniment.

Enfin le procédé en question est coûteux ; aussi, sauf pour les préparations domestiques, doit-on recourir à l'emploi de la chaleur artificielle seule, au séchage à l'aide d'appareils spéciaux, tel que les Américains l'ont compris.

3. *Dessiccation par la chaleur artificielle seule.*—Ce dernier moyen permet de procéder à une dessiccation rapide et parfaite. Elle se fait dans des *Etuves* ou des *Evaporateurs*. Les *Evaporateurs* possèdent tous en principe une chambre de séchage, où l'on place les fruits à dessécher et que traverse un courant d'air chaud.

Ce courant d'air doit avoir une température toujours inférieure à 212 degrés, si l'on veut que les fruits ne soient pas cuits et ne prennent pas conséquemment le goût particulier que donne la cuisson. En général, les fruits sont introduits dans la chambre de séchage par l'extrémité opposée à celle par où entre le courant d'air chaud. Progressivement, au fur et à mesure qu'ils se dessèchent, on les déplace en les faisant de plus en plus avancer vers l'extrémité où le courant d'air est admis, de telle manière que les fruits reçoivent un air d'autant moins chaud et moins sec qu'ils sont depuis peu de temps dans la chambre de séchage.

En d'autres termes, les fruits frais rencontrent une atmosphère relativement tempérée et légèrement humide ;

à mesure qu'ils approchent de l'extrémité par où ils doivent sortir de l'appareil, ils trouvent, au contraire, un air plus sec et plus chaud. Ainsi se produit un séchage méthodique : les inconvénients du four de boulanger sont évités, le fruit n'est pas saisi par une chaleur trop élevée qui racornirait son épiderme et le transformerait en une croûte s'opposant à l'évaporation de l'eau que le fruit contient intérieurement.

Dans quelques appareils cependant, les fruits avancent dans la chambre de séchage en suivant la même direction que celle du courant ; il semble que cette façon d'opérer ne vaut pas la combinaison inverse.

Nous avons dit que les résultats de la dessiccation seront d'autant meilleurs que l'opération aura été plus prompte. Pour que le séchage soit rapide la température du courant d'air devra, sans atteindre 212 degrés, se rapprocher de cette température le plus possible, à son entrée dans la chambre de séchage.

Un autre facteur a une influence considérable sur la rapidité de la dessiccation ; nous voulons désigner la vitesse du courant d'air. Plus cette vitesse sera grande, plus le volume d'air chaud traversant l'appareil sera élevé.

Or, comme c'est l'air chaud qui en se chargeant de leur humidité amène les fruits à l'état sec, il est facile de comprendre que plus la quantité d'air passant sur eux dans un temps donné sera grande, plus le séchage sera vite déterminé.

Dans les *Evaporateurs* on fait en général circuler l'air à une vitesse de 12 à 15 pieds par seconde.

Examinons maintenant les conditions que doit remplir un bon appareil de séchage.

Ces conditions sont nombreuses. En premier lieu, il est nécessaire, pour que la dessiccation soit bonne, que toutes les parties de l'appareil soient également chauffées, c'est-à-dire que le courant soit partout uniformément distribué. S'il en était autrement, on aurait ici des fruits encore trop humides alors que là on en retirerait de brûlés. Il faut aussi que dans tout appareil on puisse faire varier à son gré le degré de chaleur du courant comme sa vitesse, car tous les fruits pour sécher convenablement réclameront, par exemple, une température plus ou moins élevée et plus ou moins sèche. Puis, une fois réglé et mis en marche, nous devons demander à l'appareil de fonctionner d'une façon invariable : ni la vitesse du courant, ni le degré de température ne devront varier sans notre intervention. D'autre part, l'air doit circuler d'une façon continue, sans soubresauts ni remous.

Si nous ajoutons enfin que l'appareil devra être économique, c'est-à-dire muni d'un calorifère utilisant le plus grand nombre possible de calories dégagées par la combustion simple, facile à conduire et muni de thermomètres bien visibles à l'extérieur, à l'entrée et à la sortie du courant d'air, nous aurons à peu près résumé toutes les conditions qu'un appareil de séchage doit remplir pour être bon.

Demandez nos Prix — Avant d'acheter ailleurs

NOUS TENONS UN ASSORTIMENT DES PLUS COMPLET EN
MARCHANDISES DE PREMIERE NÉCESSITÉ. TELLES QUE:

.....SUCRES, MÉLASSES, SIROPS, THÉS

ESSAYEZ NOS MARQUES: —————

..EN..

paquets de 5, 10, 25, 40, 50 e 80 lbs.

Quali é Supérieure pour le Prix.

THÉ JAPON *Victoria*
Princesse Louise

— AUSSI —

LES COGNACS MARQUE "P. RICHARD,"

..... Reconnu comme étant un des Meilleurs sur le Marché

LE CHAMPAGNE "GOUVERT,"

..... Un des Meilleurs importé au Canada.

LES WHISKEYS DE "MITCHELL & CO.," SCOTCH
et IRISH

..... En bouteilles ordinaires, bouteilles ovales et cruchons en grès

Mess. MITCHELL & CO., VIENNENT D'OBTENIR

DEUX MEDAILLES D'OR A LA DERNIERE

EXPOSITION DE GLASGOW.

ECRIVEZ-NOUS

POUR PRIX ET ECHANTILLONS —————

LAPORTE, MARTIN & CIE

....EPICIERS EN GROS....

72 à 78 rue St-Pierre, MONTREAL



CHASSÉ PAR LES LOUPS

RÉCIT D'UN COLPORTEUR

A tout prendre, la vie d'un colporteur était jadis en Amérique une des plus dangereuses et des plus dures que l'on pût imaginer. Quand j'étais plus jeune, plus robuste, plus ambitieux aussi que je ne le suis maintenant, j'allais mon chemin par tous les temps et par toutes les routes ; aujourd'hui, je comprends que, sous un climat comme celui de l'Amérique, les loups et les ours montrent plus de bon sens que nous quand ils se claquemurent dans leurs tanières pour y passer l'hiver. De 1830 à 1850, j'ai visité l'Amérique d'un bout à l'autre, été comme hiver ; dès novembre, je faisais installer mon cabriolet sur des patins. D'ailleurs, il faut avouer que la mauvaise saison devenait pour moi la meilleure ; mes affaires n'en marchaient que mieux dans ces pays perdus, car tous les braves gens enfouis dans leurs trous souhaitaient ma venue avec impatience. Outre mon ballot de colporteur, j'apportais un ballot de nouvelles fraîches — ou vieilles ! — Aussi, là où je descendais pour passer la nuit, le voisinage entier s'empres-
sait d'accourir.

Je n'ai pas besoin de dire que j'essayais de fameux grains ! Parfois, en hiver, mon cabriolet glissait sur quatre, six ou même huit pieds de neige. Je me rappelle qu'une nuit, en janvier 1837, je fus, en franchissant une épaisse forêt de sapins, assailli par un tel tourbillon de vent et de givre, que nous dûmes, mon cheval et moi, camper à la belle étoile ; en revanche, cet hiver-là je ne cessai de vendre des pièges à loups et à ours, car pendant plusieurs années les États du Maine et du New-Hampshire regorgeaient de fauves. Quand vint le printemps, je ramassai le profit de mes peines, achetant de superbes fourrures, que je revendis largement dans les villes. Tout cela n'allait point sans péril, et une fois il m'arriva, entre Loon-Pura et Folsom, une curieuse aventure.

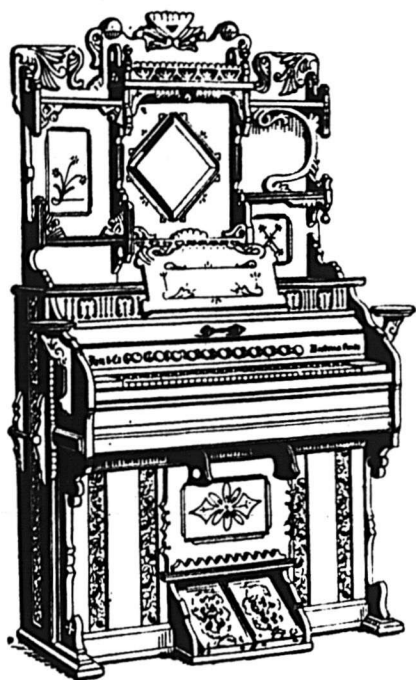
J'avais passé la nuit chez M. Cargyll, et, prenant l'avance dès l'aube — car c'était au printemps, en avril, si je me souviens bien, — je courais, bride-abattue, sur Millville, à dix lieues de là. J'avais alors un cheval moitié anglais, moitié arabe, vif, coureur et tant soit peu vicieux ; il fallait lui tenir la bride haute, tâcher de lui faire comprendre que j'étais le maître, ce qui ne l'empêchait pas de me mordre à l'occasion, histoire de rire ; je l'avais baptisé Arabe ou plutôt Rab. Ce matin, la gelée avait rendu la chaussée fort glissante, et, en filant rapidement entre une épaisse rangée de saules, je vis un ours gigantesque dans le fourré du marécage, près de la route ; et mon cheval l'aperçut ou le pressentit sans

doute plus vite que moi, car il s'arrêta brusquement, puis recula. L'ours, de son côté se dressa sur ses pattes de derrière, non sans me fixer d'un regard attentif... Je poussé un cri de frayeur. A ma voix, l'ours retombe sur ses pattes et fait mine de s'enfermer dans le fourré, puis il s'arrête à une courte distance, revient sur ses pas et part au galop devant moi, prenant la direction que je devais suivre. Quand Rab vit l'ours le devancer, sa peur sembla se changer en rage ; s'emballant, il partit à fond de train comme pour regagner le fauve. Je ne tentai même pas de l'arrêter, quoique ma vie fût en jeu ; autant arrêter le vent ! Mais je sentais au train dont Rab secouait et cahotait mon cabriolet, que tous mes ballots allaient être défaits et perdus ! Ce satané Rab n'en galopait pas moins ! Nous allâmes de la sorte pendant plus d'un mille. A la fin, découvrant au loin un chariot, l'ours coupe court, s'engage dans un chemin de traverse ; Rab, pique, s'engage à sa suite et entraîne le cabriolet, avec un fracas épouvantable, contre un arbre énorme ! Le conducteur du chariot vient à mon aide, et à nous deux, nous ramenons sur la grande route mon cabriolet et mon harnais en pièces... Quant à l'ours, il court encore !

Tous mes chevaux n'étaient pas comme celui-là. J'en avais un autre avant Rab, une jument brune, douce et timide bête, à manchettes et à queue blanche, mais vraiment par trop peureuse pour l'existence que je menais. Un soir d'octobre, j'allais à travers une haute futaie ; il faisait très noir, je me hâtais, car il ne me manquait plus que quelques centaines de *yards* pour mettre pied à terre chez un colon où je devais coucher. Voilà qu'en franchissant un marécage, j'entends un hurlement hideux, terrifiant, celui d'une panthère, sans doute, suivi d'une sorte de piétinement dans les roseaux. Au lieu de s'effrayer ou de s'emballer, ma petite jument s'arrête... je ne pouvais la faire démarrer !... et je l'entendais trembler entre ses brancards, prise de convulsions... Cependant à force de coups de fouets et d'encouragements, je la décide à se remettre en marche ; enfin, nous gagnons la ferme. Quand le garçon vint au-devant de moi avec sa lanterne, et que nous détachâmes la pauvre bête, elle ruisselait de transpiration, à moitié morte de frayeur !...

Après celle-là, j'eus un gros cheval blanc que j'ai gardé six ans et que je perdis en une nuit — une nuit où je pensai mourir moi-même, du reste !...

C'était la veille ou l'avant-veille de Noël. Il y avait plus d'un pied de neige, les campagnes semblaient enfarinées, et les routes déjà bien dures pour un cheval ; vous savez qu'à ces hauteurs-ci les journées sont courtes en décembre ; avant quatre heures le soleil est couché. Cet après-midi, je descendais un ravin dans les montagnes du New-Hampshire, afin de me rendre au village de Beechmère où les amis m'attendaient pour le réveillon de Noël. Je vous ai déjà dit que la route était mauvaise, et le cheval n'avancait guère ; de plus, j'étais lourdement chargé. A la nuit tombante, j'étais encore en plein bois, à trente milles de Beechmère, et du train dont nous allions, je n'espérais guère y arriver avant dix heures du soir ;



TOUJOURS EN STOCK:
Pianos Featherston,
Violons, Guitares,
Mandolines, Banjos,
Autoharpes, Etc., Etc.

Thibault & Smith

AGENTS DES CÉLÈBRES

ORGUES —
...et PIANOS **KARN**

Les Orgues et Pianos **Karn** renferment, dans une boîte aussi solide qu'artistique, le mécanisme le plus moderne, les améliorations les plus récentes, plaçant ces excellents instruments au premier rang.

SONORITÉ PARFAITE.

TOUCHE SENSIBLE,²

CONTINUITÉ DES SONS.

UN PIANO D'ARTISTE.



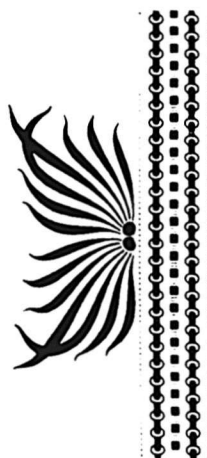
NOUS AVONS UN ASSORTIMENT COMPLET
DE MUSIQUE EN FEUILLES DE TOUTS GEN-
RES... RECUEILS DE CHANSONS, ETC.
Nouveautés d'Europe reçues chaque semaine.

"VENEZ EXAMINER LE PIANO KARN."

DEMANDEZ NOS CATALOGUES.



Au Commerce



IL nous fait plaisir d'informer le Commerce que nous sommes à préparer nos NOUVEAUX ECHANTILLONS POUR LA SAISON 1896 - 97.

Veillez ne pas placer vos commandes avant que d'avoir vu NOS DERNIÈRES PRODUCTIONS qui NE SAURAIENT ÊTRE SURPASSÉES tant sous le rapport du fini et de la qualité que de la nouveauté et de l'élégance de nos formes.

LA COMPAGNIE CANADIENNE DE CAOUTCHOUC

DE MONTRÉAL

Bureaux: 333 et 335 rue St-Paul

pardessus le marché, il faisait très froid, sous ce ciel d'un gris de glaçon. Je m'encourageai de mon mieux, et bou-tonnant mon gros manteau de "buffalo" je me préparai à cette longue étape.

La nuit presque venue, je ralentis le pas de mon vieux Whitey, quand il me sembla entendre un léger bruit derrière moi ; je tournai la tête, et je vis à environ cinquante verges en arrière un énorme chien qui trottait dans le sillon de mon cabriolet ; je le sifflai pour le rapprocher de moi, car la compagnie—même d'un chien—dans cette solitaire contrée me causait un vrai plaisir ; puis, je pensai que l'animal précédait peut-être un chariot, mais je finis par réfléchir que c'était sans doute un chien perdu.

Tournant la tête de temps à autre, je voyais l'animal qui continuait à galoper, conservant toujours une certaine distance ; mais soudain je découvris un second chien à peu près de la taille du premier, et autant que je pouvais en juger le second mettait entre lui et le premier la distance que le premier mettait entre moi et lui. Cette fois, je n'eus plus de doute. Ce sont, pensai-je, des chiens qui retournent bredouilles de la chasse. Je ne m'en souciai plus ; au bout d'un moment, par désespoir, je jetai un dernier regard et j'aperçus un troisième chien !... Pour le coup, un étrange frisson me secoua, un tressaillement d'alarme... Je venais de comprendre que ces trois chiens étaient tout bonnement trois loups !...

Arrêtant mon cheval, je me dressai sur mon siège pour éloigner les bêtes d'un cri strident... Le plus rapproché des loups répondit par une sorte de rauque aboiement, rendu plus sinistre encore par les noirs échos de la forêt ; puis, le loup s'arrêta soudain et fut vite rejoint par un second, par un troisième !... puis un à un... j'en comptai jusqu'à huit !... Quand je sus à quelle espèce de compagnons j'avais affaire, je songeai à mes armes ; mais celles-ci, une hachette, une pelle à neige et un coutelas, ne m'étaient guère utiles. Espérant toutefois qu'ils ne m'attaqueraient pas, je repartis à fond de train, eux aussi d'ailleurs, et autant que je pouvais en juger à la lueur du crépuscule, ils se rapprochaient insensiblement.

Dieu sait si je souhaitais la rencontre de quelque voyageur ou de quelque chariot ! mais je n'ignorais point qu'il en passait fort peu de ce côté ; quant à rebrousser, j'étais à une égale distance du point de départ et du point d'arrivée ; inutile de songer à pousser davantage mon pauvre cheval ; il allait aussi vite que possible sur un aussi mauvais chemin. Dans la crainte de le voir glisser, je n'osais guère le fouetter... pendant ce temps, la nuit tombait de plus en plus, et si je ne les percevais plus dans l'obscurité, en revanche j'entendais leurs grondements et leurs hurlements autour de moi, ce qui est bien la plus vilaine musique que j'aie entendue de ma vie ! Tout à coup un des loups tenta de bondir sur moi ; je poussai un tel cri qu'il recula, mais j'avais distingué le regard glauque de ses yeux verts, tandis que, de l'autre côté, deux ou trois loups menaçaient de me tenir tête. Mon cheval, pris de peur, accéléra son

galop, sans pouvoir les distancer de beaucoup ; je compris que l'attaque n'était plus qu'une question de minutes, et que, si je voulais sauver ma vie et mon cheval, il fallait agir de suite.

Pour gagner un peu de répit, je lançai au dehors un sac plein de vieux chiffons qui tomba dans la neige. Les loups, poussant des grognements sourds, se jetèrent dessus, et, à en juger par le tapage, durent le déchirer et le mettre en pièces, mais au bout de deux minutes, abandonnant ce butin superflu, se relancèrent à ma poursuite, plus acharnés que jamais.

Dans le cabriolet, juste derrière moi, il y avait un panier contenant vingt douzaines d'œufs soigneusement couchés entre de la paille. Desserrant les courroies, je poussai le panier qui dégringola d'un coup ; en un clin d'œil les loups dévorèrent les œufs, les avalant tout entiers avec leurs coquilles. Cependant plusieurs, sans s'attarder à cette omelette, continuèrent leur course ; la crise touchait à sa fin, car tout en lançant les œufs, j'avais pris une résolution. Vivement, j'ouvris mon coutelas ; en quelques coups bien appliqués je tranchai les guides, les courroies du harnais qui retenait le cheval, et fouettant le pauvre Whitney, je le laissai libre de s'enfuir, souhaitant que déchargé de toute entrave, il put échapper à ces sanguinaires persécuteurs. Déjà les loups se précipitaient à l'assaut, hurlant et grondant, mais avant qu'ils pussent sauter je levai vivement la capote sur ses gonds, et m'y glissant, je la rabattis complètement sur moi. J'étais claquemuré de manière à braver les loups, mais j'entendais leurs griffes furieuses et acharnées, déchirer mon paletot et mes sacs ; puis le silence se fit. Évidemment, inassouvis, dépités, il repartaient à la poursuite du cheval.

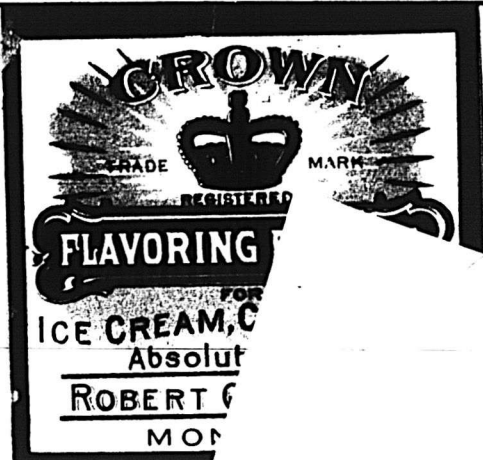
Je me hasardai à sortir la tête. Les loups s'éloignaient en glapissant ; au bout de quelques instants, je perçus des clameurs lointaines, des cris de carnage et de lutte ; je soupçonnai ce qui se passait, mais il me fallut, le cœur serré, me rendre à l'évidence cruelle de mon impuissance. Rentrant la tête sous la capote, je m'enveloppai de mon mieux avec la couverture du cheval et quelques vieux chiffons pour passer la nuit qui s'annonçait très froide ; je restai là, dans l'obscurité, l'oreille tendue, éveillé par la crainte de voir les loups revenir, car j'entendais vaguement leurs hurlements ; par bonheur, aucun ne reparut ; à la longue néanmoins, je m'endormis, moitié rêvant, moitié guettant, et cette longue nuit s'écoula enfin !. Au petit jour, je poussai mon cabriolet hors du chemin, et ramassant les derniers débris de mon pauvre ballot de colporteur, je le hissai sur mon dos et partis à la recherche d'un secours quelconque. Par bonheur, je ne tardai pas à rencontrer un grand chariot traîné par six bœufs. Le conducteur, ayant écouté le récit de mon aventure, consentit à me laisser monter près de lui. Un mille plus loin, nous trouvâmes le squelette de mon cheval, parfaitement nettoyé d'ailleurs, mais nulle trace des loups. Vers le soir, j'arrivai à Beechmère, et malgré mon désastre, je passai avec mes amis le plus joyeux des réveillons de Noël. Après de pareilles transes, croyez-moi, la vie est bonne.

En voyant cette Etiquette

VOUS..... Une garan-
VERREZ tie absolue
de Pureté
et de force.

Ces ESSENCES
CULINAIRES

sont, sans contredit, les
meilleures sur le marché,
et méritent la couronne.



VOUS NE Un seul....
VERREZ cuisinier,
une seule
ménagère
en.....
PAS... demander
d'autres...
après en avoir fait usage
une seule fois.

Nous avons quarante
aromes différents.



Nous les fabriquons

ET NOUS SAVONS
DE QUOI NOUS PARLONS.

NOTRE....

MOUTARDE FRANÇAISE

ET NOTRE....

KETCHUP

SONT EN FAVEUR CHEZ LES COMMERCANTS.

Ils améliorent un bon
et Relevent un pauvre Plat.

Nous les embouteillons

ET NOUS SOMMES CERTAINS
DE LEUR QUALITÉ.

POUR FAIRE
UNE BONNE SALADE,
LES CUISINIERS DEMANDENT
NOTRE PURE ET DELICIEUSE

....HUILE D'OLIVE

EGALEMENT NOUS GARANTISSONS
ABSOLUMENT PURE

NOTRE....

HUILE DE RICIN

ROBT. GREIG & Co.

456 rue St-Paul, MONTREAL



Fabrication des Conserves de Viande

LES conserves sont connues depuis longtemps : Homère et Hésiode nous apprennent que plus de mille ans avant notre ère, on savait conserver la viande et le poisson à l'aide du sel marin. D'après Hérodote, les Egyptiens employaient ce même procédé.

Les Romains salaient les animaux pour les conserver ; ceux qui pratiquaient cette opération étaient appelés *salsamentarii*.

L'application rationnelle de la salure est devenue populaire entre les mains de Wilhem Benkenzoon, au commencement du XIV^e siècle. C'est lui qui enseigna aux Hollandais une méthode particulière de saler les harengs pour les mettre en barils et les exporter. Les pêcheries

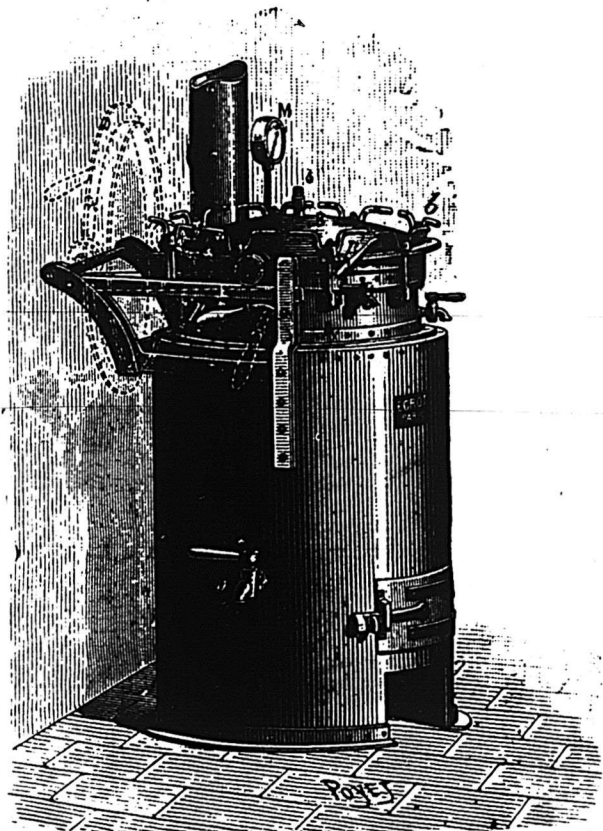


Fig. 1.

de la Baltique existaient alors depuis plus de trois cents ans ; les produits étaient séchés et salés d'une façon quelconque. Ainsi, en 1290, on voit les harengs salés et séchés ensuite, figurer parmi les provisions embarquées sur un navire partant de Yarmouth pour la Norvège. Wilhem Benkenzoon fit remplacer le séchage par un salage humide ; il disait de prendre les harengs, " de les imbiber de sel humide et de les encaquer dans des barils, avec la certitude qu'ils voyageraient sans se corrompre." Le procédé était rapide et donnait un article supérieur et peu coûteux. Ce bienfaiteur des Hollandais mourut en

1449 ; il fut enterré à Bervliet, sa ville natale. Sa patrie reconnaissante lui éleva une statue. Un siècle plus tard, l'empereur Charles-Quint visita le tombeau du grand inventeur, signe de l'importance qu'il attachait à son œuvre.

Outre le salage, les anciens se servaient de la dessiccation pure et simple. Xiphilin, historien latin, nous apprend que les Gaulois, habitants de l'Armorique, se nourrissaient, pendant leurs guerres, de chair desséchée et pulvérisée. Ainsi faisaient également les Tartares, les Mongols, les Kalmoucks et les Chinois.

Grâce à la découverte d'Appert, aux travaux de M. Pasteur et de ses élèves, aux récents progrès de la chimie organique, on connaît un grand nombre de procédés

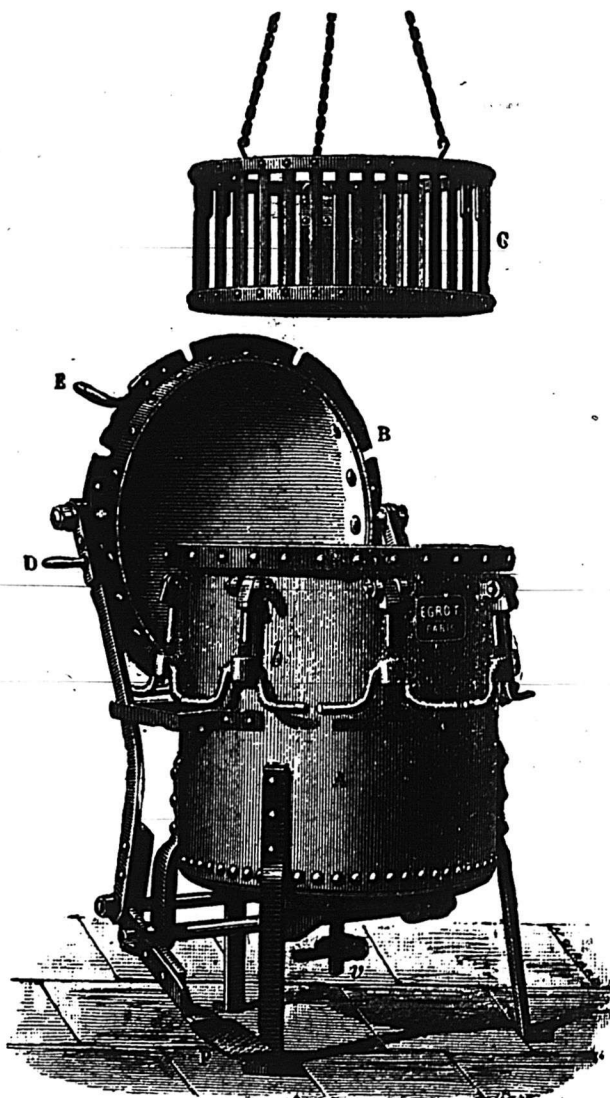


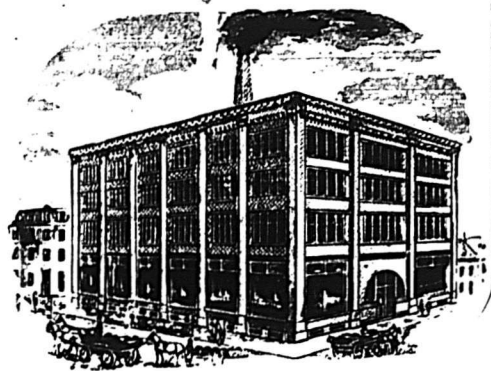
Fig. 2.

permettant de préparer les conserves alimentaires. Nous allons les étudier en discutant leur valeur au triple point de vue industriel, scientifique et hygiénique.

Les viandes sont composées de substances organiques très compliquées, ayant une tendance à se convertir—sous l'influence de causes diverses—en substances plus simples et plus stables, c'est-à-dire en substances inorganiques.

Les altérations progressives et successives que subissent les viandes abandonnées à elles-mêmes sont la corruption, la putréfaction, la fermentation, etc.

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.

Superieurs a tous autres.

LES PRODUITS DE

ALB. C. DIONNE

.... SE TROUVENT DANS TOUTES LES

Bonnes Epiceries de Detail

LES MARINADES

de la marque BEAVER et A. C. D.

Sont de bonne qualité et plaisent
au consommateur, se vendent dans
toutes les épiceries de Montréal.



Moutarde A. C. DIONNE et CHS ALBERT

En Flacons et en Pots.

Sirop 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.

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

La seule cause d'altération des matières animales ou végétales, c'est l'invasion de ces matières par les êtres microscopiques, que l'on classe sous le nom général de *microbes*.

L'action de ces infiniment petits est due à la présence de l'air atmosphérique—air qui les contient en plus ou moins grande quantité.—Cette action est facilitée par les causes qui contribuent à la vie et au développement des ferments : l'humidité, une température moyenne, ni trop élevée, ni trop basse, l'oxygène de l'air.

Toutes les causes qui auront pour but d'empêcher ou de prévenir le développement des microbes seront excellentes pour assurer la conservation des viandes. Les procédés de conservation, se basant sur ces causes, peuvent se rapporter à deux catégories :

1^o Les premières consistent à détruire l'agent actif ou la cause qui provoque la décomposition, soit absolument, soit de manière qu'il ait perdu son influence nuisible :

Stérilisation par la chaleur ou les antiseptiques. — Emploi d'un milieu privé de germes.

2^o Les seconds consistent à éloigner une ou plusieurs des conditions qui favorisent les altérations : *Séchage, Réfrigération, Emploi d'agents conservateurs.*

Il est évident que les premiers procédés sont les seuls donnant des résultats absolument certains et scientifiquement accepta-

bles : les germes sont entièrement détruits et la conservation assurée pour n'importe quel temps donné. Les seconds procédés laissent à désirer à ce point de vue que, dès que l'action cesse, la viande se putréfie. La réfrigération est, dans ce cas, quoiqu'elle donne de bons résultats dans des cas particuliers que nous signalerons plus tard, d'un bon emploi.

Conservation de la viande par le séchage. L'humidité est un des agents les plus actifs qui déterminent une altération chimique ; en éliminant l'humidité de la viande, on assure donc sa conservation. Le volume de la viande diminue et cette concentration facilite le transport.

Les peuples civilisés consomment peu de viande desséchée ; mais, pour les sauvages, c'est le seul procédé employé pour conserver la viande. C'est de cette manière que l'on prépare, dans l'Amérique du Sud, la *carne secca*, le *tasajo* ; dans l'Amérique du Nord, le *pemmikan* ; dans l'Afrique méridionale, le *biltongue* ; dans le Sahara, le *kadyd* ou *hélia*, etc...

La viande est dégraissée, coupée en minces lanières, et mise à sécher au soleil en la posant sur des bâtons horizontaux. Quelquefois, avant la dessiccation, on recouvre les tranches de viande avec de la farine de maïs. Ces préparations ne peuvent s'effectuer que dans les pays chauds et pendant la belle saison.

En 1794, Dizé conseilla de préparer la viande sèche en faisant bouillir la viande fraîche, pendant 30 minutes, dans l'eau, la laissant égoutter 12 heures à l'air et la séchant à l'étuve à 60-70° c. (140-158° Fahr.)

Wislin découpe la viande en morceaux de 50 à 100 gr. (2 à 4 oz. environ) les plonge pendant 5 à 10 minutes dans une chaudière remplie d'eau bouillante, les retire et les fait sécher à l'étuve à 45 ou 50° c. (113 à 122° Fahr.) L'eau de la chaudière se transforme peu à peu en un consommé très concentré ; on l'évapore jusqu'à ce qu'il se convertisse en gelée par le refroidissement. Les morceaux de viande séchés sont plongés dans cette gelée

et le tout est livré à la consommation.

Cellier dessèche la viande dans le vide, à basse température, (environ 40° Fahr. au-dessous de zéro.)

C'est dans cette catégorie que se classent les produits de fabrication moderne tels que : le *biscuit-viande*, les *extraits de viande*, les *tablettes de bouillon*, les *potages concentrés*, les *bouillons concentrés*. Ces préparations sont très simples ; la viande

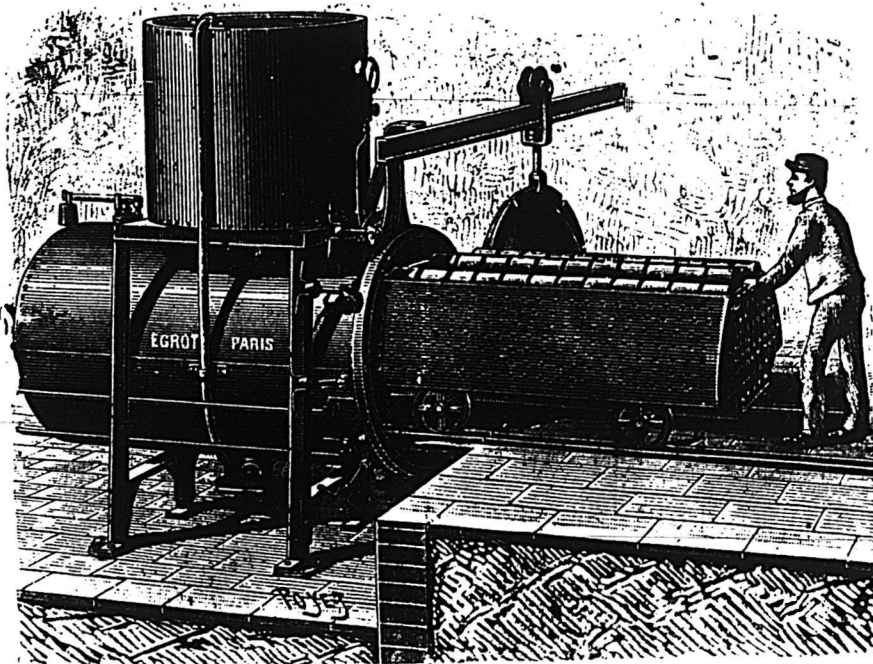


Fig. 3.

est découpée et mise à bouillir dans de l'eau. Le bouillon est évaporé dans le vide et converti en extrait, en pâte ou en tablettes. Quelquefois, on mêle au bouillon de viande du bouillon de légumes et on évapore le tout. On assure la conservation de ces préparations par le salage.

Conservation de la viande par le chauffage. La conservation de la viande par la chaleur est due à Appert, au commencement de notre siècle. Ses premiers essais datent de 1796, mais ce n'est qu'en 1804 que les résultats qu'il avait obtenus furent constatés à Brest. Son procédé eut beaucoup de retentissement, il mit son auteur en vue, mais ne lui rapporta pas grand'chose, car Appert mourut en 1840, dans une position fort précaire. Mais si Appert ne récolta pas les fruits de son admirable invention, il enrichit considérablement les industriels qui la mirent en pratique, à la suite de la publication qu'il en fit, et pour laquelle le gouvernement lui accorda une récompense de 12,000 francs (environ \$2,400).

Voici, d'après son livre, comment Appert opérait :



Manufacture de
Poudre a Pate

et

ESSENCES Culinaires..

Les plus Grands Moulins

A CAFÉ et a ÉPICES

Pure Gold

Sous le Pavillon Britannique.

- Poudre à Pâte Cook's Choice....
- Poudre à Pâte Dairy Cream.....
- Crème de Tartre.....
- Bicarbonate de Soude.....
- Essences Culinaires "Imperial"
- " " " Tropical "
- " " " Eagle " ...
- " " " Oriental "
- Catsup aux Tomates Pure Gold.
- " doux "
- Icings Pure Gold.....



- Cafés purs et mélangés.....
- Café en Pots à lait.....
- Café Parisien en Pots à Café....
- Epices moulus ou non moulus...
- Herbes moulues.....
- Moutardes.....
- Cirages.....
- Composé "Peerless" pour lavage
- Savons de Buanderie.....
- Savons de Toilette.....

H. H. LIVINGSTONE et T. M. SIBBALD,

Représentants pour Montréal et la Province de Québec.

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

“ Le procédé consiste :

- 1° A renfermer dans des bouteilles ou bocaux les substances que l'on veut conserver ;
- 2° A boucher ces différents vases avec la plus grande attention, car c'est principalement de l'opération du bouchage que dépend le succès ;
- 3° A soumettre, ces substances ainsi renfermées, à l'action de l'eau bouillante d'un bain-marie, pendant plus ou moins de temps, selon leur nature ;
- 4° A retirer les bouteilles du bain-marie en temps prescrit. ”

“ L'action du feu,—disait-il, pour expliquer son procédé,—détruit ou, du moins, neutralise tous les ferments qui, dans la marche ordinaire de la nature, produisent ces modifications qui, en changeant les parties constituantes des substances animales et végétales, en altèrent les qualités. ”

On sait, depuis les découvertes de Pasteur, que le procédé Appert est parfait scientifiquement et que sa théorie est la suivante : par le chauffage, les ferments, dont est imprégnée la viande, l'air qui l'entoure et la surface interne des boîtes sont tués. Comme le vase est hermétiquement fermé, les ferments extérieurs ne peuvent plus pénétrer à l'intérieur et la conservation de la viande est assurée.

Voici comment s'applique, de nos jours, dans les usines bien outillées, la méthode d'Appert, modernisée sous le nom de *Pasteurisation*. Nous prendrons comme exemple les installations faites par la maison Egrot, de Paris, qui réunissent absolument les derniers perfectionnements.

Les conserves se font dans des boîtes en ferblanc préparées avec de l'étain fin. On les remplit avec les viandes que l'on veut conserver et on soude leur couvercle de façon à ce que leur fermeture soit absolument hermétique.

Les boîtes sont empilées dans un grand panier de fer percé de trous, et celui-ci est introduit dans un autoclave. Ce panier repose sur un faux fond perforé, fixé dans la chaudière, au-dessus et à une petite distance du niveau de l'eau. L'autoclave est fermé et chauffé à la température de 108 à 110° Fahr., soit à la vapeur, soit directement, par un foyer placé en dessous. La figure 2 montre un autoclave chauffé à la vapeur ; la figure 1 un autoclave chauffé à feu nu. La pression, dans l'autoclave, est indiquée par un manomètre ; elle ne doit pas dépasser 1,3 atmosphère (0,3 kg). Le chauffage doit durer 1/2 à 1 heure, suivant le volume des boîtes.

Dans les usines où l'on se sert du bain-marie, on se sert d'une solution de sel marin ou de chlorure de calcium bouillant, à la température désirée.

Pour les grandes installations, on se sert de l'autoclave à vapeur que nous représentons figure 3. C'est un grand cylindre horizontal, dans lequel on introduit, sur rails, un chariot rempli de boîtes. Celui-ci, une fois en place, on ferme l'autoclave avec son fond et on introduit la vapeur à la température désirée et pendant le temps voulu. L'eau de condensation, produite pendant l'action de la vapeur, est refoulée, en ouvrant un robinet, dans le réservoir placé au-dessus de l'autoclave. On ouvre ce dernier. Le couvercle, qui est suspendu sur un rail, est poussé de façon à démasquer l'orifice et à retirer le chariot.

Quelques fabricants mettent une certaine quantité d'eau au fond de l'autoclave.

La forme des wagonnets peut varier selon la forme des vases dans lesquels on prépare les conserves. Ainsi, pour les conserves en bouteilles, on utilise le wagonnet représentée figure 5 ; pour d'autres vases, celui de la figure 4.

Afin de diminuer la quantité d'air qui reste emprisonnée dans les boîtes, entre les différents morceaux de viande, et d'abréger la durée du chauffage, on est dans l'usage, dans beaucoup de cas, de remplir les vides avec du bouillon ou avec la sauce dont on désire assaisonner la conserve.

Une fois refroidies, les boîtes contenant les conserves doivent être légèrement concaves, par suite de l'absorption de l'oxygène de l'air qu'elles renferment.

Si, après un certain temps, ces boîtes devenaient convexes (*boîtes bombées*), c'est que l'opération n'a pas réussi et que la viande se décompose et fermente à l'intérieur. Lorsque les conserves ont été préparées à une température supérieure à 100° c. (212° Fahr.), à 110° c. (230° Fahr.) par exemple, il est rare que les boîtes bombent ; c'est donc à cette température qu'il convient d'opérer.

Du reste, pour les cas difficiles, on devrait procéder comme pour le lait, c'est-à-dire faire deux chauffages successifs à trois jours d'intervalle. De cette façon, les spores, qui auraient échappé à la destruction du premier chauffage, seraient infailliblement tués au second. Cela nécessite une petite dépense de plus, mais les conserves sont d'une durée certaine et l'on n'a pas à craindre d'en emmagasiner ou d'en expédier des quantités importantes.

Le procédé Pasteur est peu pratiqué. Il consiste à ménager un petit trou dans le couvercle des boîtes. Pendant le premier temps du chauffage, la vapeur d'eau et l'air s'échappent par ce trou ; on bouche cet orifice par une goutte de soudure et on laisse refroidir les boîtes. On recommence ensuite le chauffage.

A.-M. VILLON,

Ingénieur-chimiste.

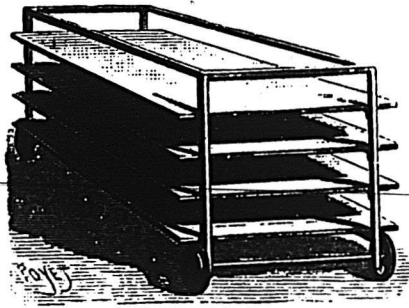


Fig. 4.

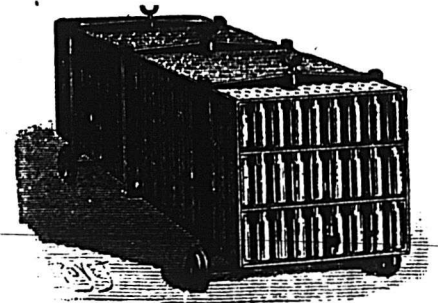


Fig. 5.

Demandez a votre Fournisseur...

LE FIL

Clapperton

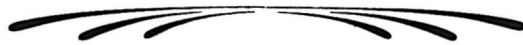
Il est à la tete de tous les autres

Il est exempt de nœuds, et lisse

Notre fil noir est garanti bon teint



Nous fabriquons maintenant un COTON à NAVETTE pour l'usage des familles et convenable à tous les genres de machines. Faites-en l'essai

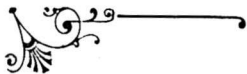


Wm. CLAPPERTON & Co., MONTREAL

Demandez à votre Fournisseur

TEL. BELL 6244

Le Célèbre



GINGER ALE CHRISTIN



AUSSI

Limonade, Soda à la Crème, Cidre Champagne. Etc. L'Eau Minerale "VIENNA"

Ordres de la..
Campagne....
exécutés.....
avec soin et...
promptitude..



SEULS AGENTS POUR

J. CHRISTIN & CIE,

No 149, rue Sanguinet, - - - MONTREAL.

L'ANGLERRE ET LE VÉNÉZUÉLA

L'ANNÉE 1895 a été féconde en conflits et en menaces de guerre : elle s'est ouverte sur les coups de canon qu'échangeaient les soldats du Mikado et ceux du Fils du Ciel ; elle a vu bientôt les Cubains se révolter contre la domination espagnole, et soutenir une lutte désespérée qui dure encore ; puis sont venus les troubles arméniens qui ont failli mettre l'Europe en feu ; la paix a été heureusement préservée, mais hélas ! au prix d'un peuple entier pillé, massacré, errant sans pain et sans asile. Puis ç'a été la défaite des Italiens à Amba-Alaghi, et la laborieuse conquête du Tigre remise en question.

Au commencement de décembre, une contestation de frontière, qui s'aggravait peu à peu entre l'Angleterre et le Vénézuéla, a manqué soudain devenir un *casus belli*, à la suite d'un message très vif du président Cleveland, invoquant la doctrine de Monroe. On a pu croire, un instant, que l'Angleterre et les États-Unis allaient se canonner sur toutes les mers du Globe, pour quelques territoires déserts du bassin d'un fleuve guyanais ; le péril semble écarté aujourd'hui, les deux peuples ayant montré plus de sang-froid qu'on ne pouvait l'espérer. Mais voici que l'Angleterre vient de se lancer dans une politique d'agression vis-à-vis des Boers du Transvaal, pour subir aussitôt un échec, et l'année 1896 commence avec une nouvelle menace de guerre. Quel drôle de temps que le nôtre ! Le monde semble vraiment une vaste poudrière ; et chaque mois, pour ainsi dire, dans l'un ou l'autre des continents, un danger d'explosion inattendu, dont le télégraphe s'empresse de nous informer. Heureusement que nous avons eu jusqu'ici plus de peur que de mal ; mais à jouer avec le feu, on n'irait peut-être pas longtemps sans catastrophes.

Nous voulons aujourd'hui entretenir nos lecteurs du différend anglo-vénézuélien. En lui-même, il n'a guère d'importance : l'intérieur de l'Amérique du Sud est encore mal connu ; les États civilisés qui se sont établis sur le littoral sont séparés les uns des autres par des sortes de "Marches," des régions désertes, ou habitées seulement par quelques tribus d'Indiens, dispersés sur de vastes étendues. Chacun d'eux prétend y tracer ses frontières au gré de ses fantaisies et s'appuie, soit sur des traités obscurs et discutables, soit sur quelque prise de possession perdue dans la nuit des temps. La Colombie, le Pérou, l'Equateur, le Brésil sont tous, sur un point ou sur un autre, en conflit de frontière.

C'est en 1795, au cours des guerres de la Révolution, que l'Angleterre s'empara de la Guyane entière, que se partageaient jusqu'alors la France et la Hollande. A l'ouest, elle héritait des prétentions que ce dernier pays faisait valoir depuis plus d'un siècle contre la vice-royauté espagnole du Vénézuéla ; elle prétendait que sa frontière devait être formée par la ligne de faite séparant le bassin de l'Essequibo de celui de l'Orénoque. L'Espagne, au contraire, entendait reculer ses limites jusqu'à la rive gauche du premier de ces fleuves.

Les événements de 1814 obligèrent l'Angleterre à rendre à la Hollande une partie des territoires qu'elle lui avait pris. Mais elle resta maîtresse de la partie occidentale des Guyanes, de la Guyane anglaise, comme on l'appelle aujourd'hui, de la colonie de Demerara, comme on la nommait autrefois. C'était, naturellement, le plus beau morceau qu'elle s'adjudgeait. La zone littorale, déjà drainée par les Hollandais, n'y était pas marécageuse,

comme à l'est ; les colons britanniques y créèrent des cultures florissantes et aujourd'hui encore, la Guyane anglaise l'emporte de beaucoup sur les deux autres par son commerce, qui a pour objets principaux le sucre, les bois et les fruits. En même temps que s'écroulait, en Europe, l'empire de Napoléon, l'Espagne perdait ses colonies du Nouveau-Monde. La vice-royauté de Vénézuéla devenait d'abord une partie de la république de Colombie, sous la présidence de l'héroïque Bolivar, puis, en 1830, une république indépendante, qui subsiste encore aujourd'hui, malgré toutes les révolutions qui ont successivement transformé son caractère et en ont fait tantôt un Etat fédératif, tantôt un Etat centralisé.



LE GÉNÉRAL CRESPO
Président de la République du Vénézuéla

L'Angleterre n'abandonna pas, vis-à-vis de cette république, la moindre de ses prétentions. Elle chercha au contraire à profiter des désordres qui suivirent l'indépendance, pour envoyer ses pionniers toujours plus avant dans le territoire contesté, et créer ainsi, à son profit, un état de possession. Puis, pour trancher le différend, elle délégua sur les lieux, en 1840, l'explorateur sir Robert Schomburgk. Celui-ci traça de son propre mouvement une ligne qui, partant de l'embouchure de l'Huacuro, dans le delta de l'Orénoque, se dirigeait d'abord vers le sud-est, puis vers le sud et aboutissait au grand massif du Roraïma. Cette ligne "Schomburgk," comme on l'appelle aujourd'hui encore, coupait en deux le territoire contesté. Mais les Anglais se gardèrent bien de l'admettre comme définitive : ils se bornèrent à affirmer que tout le pays à l'est de la ligne leur appartenait sans contestation possible ; que pour les pays à l'ouest, ils se

♦... L.A. ...♦

POUDRE A PATE

DE

McLAREN



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

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

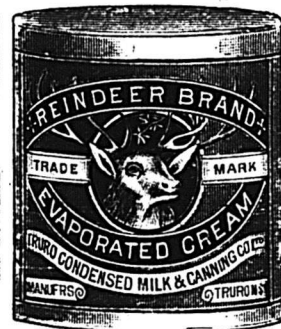


Satisfaction Absolue

MARQUE

Produits Condensés

Reindeer



Lait, Café, Cacao,
Crème évaporée .

Garantis donner satisfaction absolue au marchand et au consommateur.



THE TRURO Condensed Milk & Canning Co.

Manufacturiers TRURO, N. E.

W. T. COSTIGAN & CO., Agents

196, rue St-Jacques, MONTREAL



The Featherston Piano Co.

Manufacturiers de (LIMITED)



de toutes sortes

443, rue St-Jacques

MONTREAL

C. MARTEL, Sec.-Tres.

N. B. Ecrivez pour Catalogues. Voir article spécial dans une autre partie du journal . . .

réservait d'y faire valoir leurs droits. La ligne Schomburgk passait à peu près par le milieu du cours du Cuyuni, un important affluent de l'Essequibo. La région que cette rivière traversait était alors presque déserte, et à peine explorée. Mais l'année même où Schomburgk faisait ses reconnaissances, le Français Plassard découvrait des mines d'or dans la vallée du Yuruari, un petit affluent nord du Cuyuni. Les convoitises britanniques s'allumèrent de plus belle, mais les Vénézuéliens étaient sur leurs gardes ; ils déclarèrent qu'ils n'acceptaient pas la ligne Schomburgk, et les Anglais durent même enlever les quelques bornes qu'ils avaient déjà posées. Cependant ils y ont tenu jusqu'à ce jour, avec une persistance telle qu'ils l'ont imposée aux géographes européens, et qu'elle figure comme marquant leurs frontières sur presque toutes les cartes.

Cependant les découvertes de gisements aurifères se multipliaient, et les mines du Yuruari, dont le centre est le village d'El Callao, donnaient un rendement considérable, plus de quatre millions de dollars dans les bonnes années. Une foule de chercheurs d'or se précipitèrent vers ces régions, soutenus plus ou moins ouvertement par les autorités de la Guyane anglaise.

Il peut être intéressant de dire quelques mots sur la manière dont ces gisements aurifères ont été découverts et sont exploités.

Les mines de la Guyane se distinguent, en effet, de celles de la Californie, de l'Australie et du Transvaal ; elles ont une profondeur bien moindre, et les difficultés d'accès, la faiblesse relative du rendement, empêchent, au moins jusqu'aujourd'hui, de les exploiter en grand, et avec des appareils perfectionnés. Tout d'abord on ne recueillit que l'or alluvionnaire, c'est-à-dire charrié par les boues des cours d'eau. Mais ces alluvions ne peuvent provenir que de la décomposition du quartz, et, en remontant les rivières, on avait quelque chance de découvrir les filons dont l'or s'était détaché. C'est ce qui est arrivé, en effet, dans beaucoup de cas.

M. Verschuur, dans son voyage aux trois Guyanes, nous décrit ainsi l'exploitation des terres aurifères dans la Guyane hollandaise ; les mêmes procédés sont certainement en usage dans les autres colonies.

« Les terres déblayées sont traitées au moyen du *longtom* et du *sluice*. On entend par *sluice* un canal de lavage par lequel on fait passer la matière, qu'un courant d'eau a rendue liquide. C'est un appareil composé de plusieurs auges, longues de douze pieds chacune, formées de planches et s'emboîtant les unes dans les autres.

« L'appareil est suspendu à des piquets disposés de façon à présenter une inclinaison. Le sable et les parties terreuses, converties en boue liquide, s'écoulent par la grille en fer qui se trouve à l'extrémité du *sluice*. L'or s'amalgame avec le mercure qu'on a préalablement distribué dans le canal, et est soigneusement retiré de l'appareil avant qu'on y introduise d'autres pelletées de gravier.

« Le *longtom* est plus simple que le *sluice* ; il ne se compose que d'une seule auge, dont l'extrémité est munie d'une plaque de métal percée de trous très fins. Un

procédé plus simple encore, mais plus primitif en même temps, dont le chercheur d'or se sert, s'appelle la *battée*. C'est une sorte de plat en bois, évasé, dans lequel on lave le gravier supposé contenir des parcelles aurifères. Le prospecteur met la *battée* dans l'eau, et, la soutenant d'une main, il lui imprime un mouvement giratoire et broie de l'autre main les matières dont il a rempli le récipient. La terre bien délayée s'écoule, et le gravier mêlé de parcelles d'or, s'il en existe, se dépose au fond.

C'est l'or qui devait mettre définitivement aux prises Anglais et Vénézuéliens, comme il oppose au Transvaal les Anglais aux Boers. Le gouverneur de la Guyane avait placé, pour surveiller le monde un peu douteux des prospecteurs, quelques fonctionnaires de police sur le Yuruari, en plein territoire contesté. Il arriva qu'au mois de janvier de l'année dernière, une troupe vénézuélienne vint enlever ces policiers et les transporter à Angostura ou Ciudad Bolivar, sur l'Orénoque, où ils demeurèrent une quinzaine de jours. Ils furent rendus aux premières réclamations du gouvernement anglais.

Cet incident, dans lequel le Vénézuéla avait évidemment dépassé ses droits, ne pouvait manquer d'envenimer le conflit. L'Angleterre réclamait des réparations et une indemnité. Le Vénézuéla aurait pu les accorder sans préjuger en aucune façon la question de frontières.

Mais cette république, comme la plupart de celles de l'Amérique du Sud, jouit d'un gouvernement singulier. Un président n'y arrive d'ordinaire au pouvoir que par une révolution, et il en descend de la même manière. Or le général Crespo, le dictateur actuel du Vénézuéla, a fait sa révolution il y a trois ans, et les citoyens de la république commencent à trouver qu'il y est depuis assez longtemps. Un vent de fronde soufflait contre lui, il voulut relever le cours de ses actions en accueillant avec arrogance les demandes anglaises et en mêlant assez habilement la question des frontières à l'incident du Yuruari. Mal lui en eût pris s'il eût été abandonné à lui-même ; mais il comptait sur l'appui des États-Unis, et cet appui ne devait pas lui manquer.

Dans son message du mois de décembre, à l'ouverture du Congrès, le président des États-Unis, M. Cleveland, déclara qu'il ne supporterait pas que l'Angleterre usât de sa force pour trancher à son gré la question des frontières. Il lui avait proposé un arbitrage ; mais lord Salisbury avait répondu qu'il n'acceptait cette proposition que pour le territoire à l'ouest de la ligne Schomburgk. Dès lors, les négociations étaient rompues, et les États-Unis n'avaient plus qu'une chose à faire : nommer eux-mêmes une commission qui se rendrait sur les lieux, et trancherait la question de frontière. Les Anglais n'auraient qu'à s'incliner devant son verdict, sinon c'était la guerre.

Ce langage arrogant et inattendu fit dans le monde entier une impression prodigieuse. On crut un instant la guerre imminente ; mais c'était mal connaître à la fois John Bull et le cousin Jonathan, personnages pratiques tous les deux, et qui aiment mieux faire de bonnes affaires que de recevoir des coups.

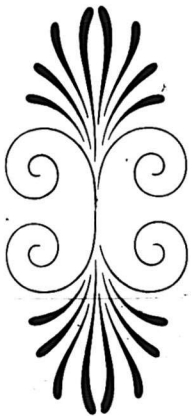
B. Houde & Cie

LES PLUS GRANDS
MANUFACTURIERS DE...

Tabacs

COUPÉS ET EN POUDRE DU CANADA

Les noms de nos
CÉLÈBRES TABACS A FUMER
sont _____



“HUDSON,” à Fumer et à Chiquer.

“GOLDEN LEAF,” (Cut Plug)

“MORNING DEW,” (Flake Cut)

“CHAMPAIGN,” (Cut Plug)

“FAVORITE,” (Mixture)

“LE CAPORAL,” pour Cigarettes.

NOS TABACS EN POUDRE
sont: _____

“Rose & Fève,” “Rose Extra,”

ECHANTILLONS ET LISTE DE PRIX
ENVOYÉS SUR DEMANDE.

“Rose No 1,” “Naturel No 2.”



BUREAUX :

ENTREPOT et MANUFACTURE :

350 rue St-Jean, - - - 189 à 197 rue Richelieu,

.....QUEBEC.....

Les Anglais ne perdirent pas leur sang-froid. Ils ripostèrent au message à coups de bank-notes, et vendirent tant de fonds américains qu'un *krach* subit se produisit à la Bourse de New-York. Les pertes atteignirent, dit-on, un milliard. On peut juger de l'effet d'une douche pareille sur les Américains. Au premier moment, presque tous les journaux avaient loué le message avec un *Jingoism* extraordinaire ; mais le ton baissa dès la débâcle et le président, qui avait été un jour ou deux l'homme le plus populaire des États-Unis se vit attaquer de tous côtés.

Aujourd'hui les esprits sont plus calmes sur les deux rives de l'Océan. Le président a nommé sa commission; elle est composée d'hommes honorables, et offre toutes

les garanties d'impartialité. Ses travaux seront longs, puisqu'elle doit, nous dit-on, non seulement étudier la question au Vénézuéla, mais encore opérer des fouilles dans les archives de La Haye et de Madrid pour y découvrir les titres des deux parties en cause.

Tout fait prévoir que l'Angleterre n'attendra pas la fin de ces recherches pour s'arranger avec le Vénézuéla. Elle se montrera plus conciliante qu'auparavant. Le langage de M. Cleveland aura ainsi produit son effet.

Le résultat de ces bruyants incidents sera sans doute de faire régler au plus vite ces interminables conflits, qui ont fait couler beaucoup d'encre, mais qui ne méritent pas de faire couler du sang. A ce point de vue, le message Cleveland aura été heureux.



CULTURE ET PRODUCTION DU POIVRE.

DE toutes les épices consommées en Amérique, c'est probablement le poivre qui est depuis le plus longtemps l'objet de transactions commerciales avec les pays orientaux. La plante est originaire de la côte de Malabar et de Travancore, dans l'Inde, d'où elle a été introduite à Java, Bornéo, Sumatra, la péninsule Malaise, le Siam, les îles Philippines et les Indes occidentales.

Les articles connus sous les noms de "poivre noir" et "poivre blanc" proviennent tous deux du *Piper nigrum*, espèce de plante grimpante, croissant spontanément dans les terrains bas et humides de l'Inde et se propageant au moyen de racines poussant sur les branches qui touchent le sol. Les indigènes relèvent les extrémités des tiges et les attachent à l'arbre le plus proche, dans l'écorce duquel elles prennent bientôt racine, jusqu'au point d'attache ; les jeunes tiges retombent ensuite vers le sol en se dirigeant du côté où elles peuvent recevoir la lumière du soleil.

La méthode de culture usitée dans la présidence de Madras est extrêmement simple : avant les pluies de juin, on plante des boutures au pied de certains arbres à écorce rugueuse, en ayant soin, cependant, de choisir des terrains riches et non sujets à une trop forte accumulation d'humidité. Les tiges adhèrent à l'écorce des arbres et atteindraient rapidement une hauteur de 18 à 30 pieds, si on ne les élaguait, de manière à pouvoir atteindre leurs extrémités avec une échelle, qui permet de recueillir les baies. On coupe tous les jets poussant au pied des plantes, en ayant soin de débarrasser le terrain environnant de toutes les mauvaises herbes et ce dans un rayon de plusieurs verges. Parfois même, on plante des arbres destinés spécialement à soutenir les tiges de poivrier et le caractère même de la plante la rend particulièrement propre à être mise autour des arbres servant à donner de l'ombre aux plantations de cacaoyers. C'est de cette manière qu'elle est surtout cultivée aux Indes occiden-

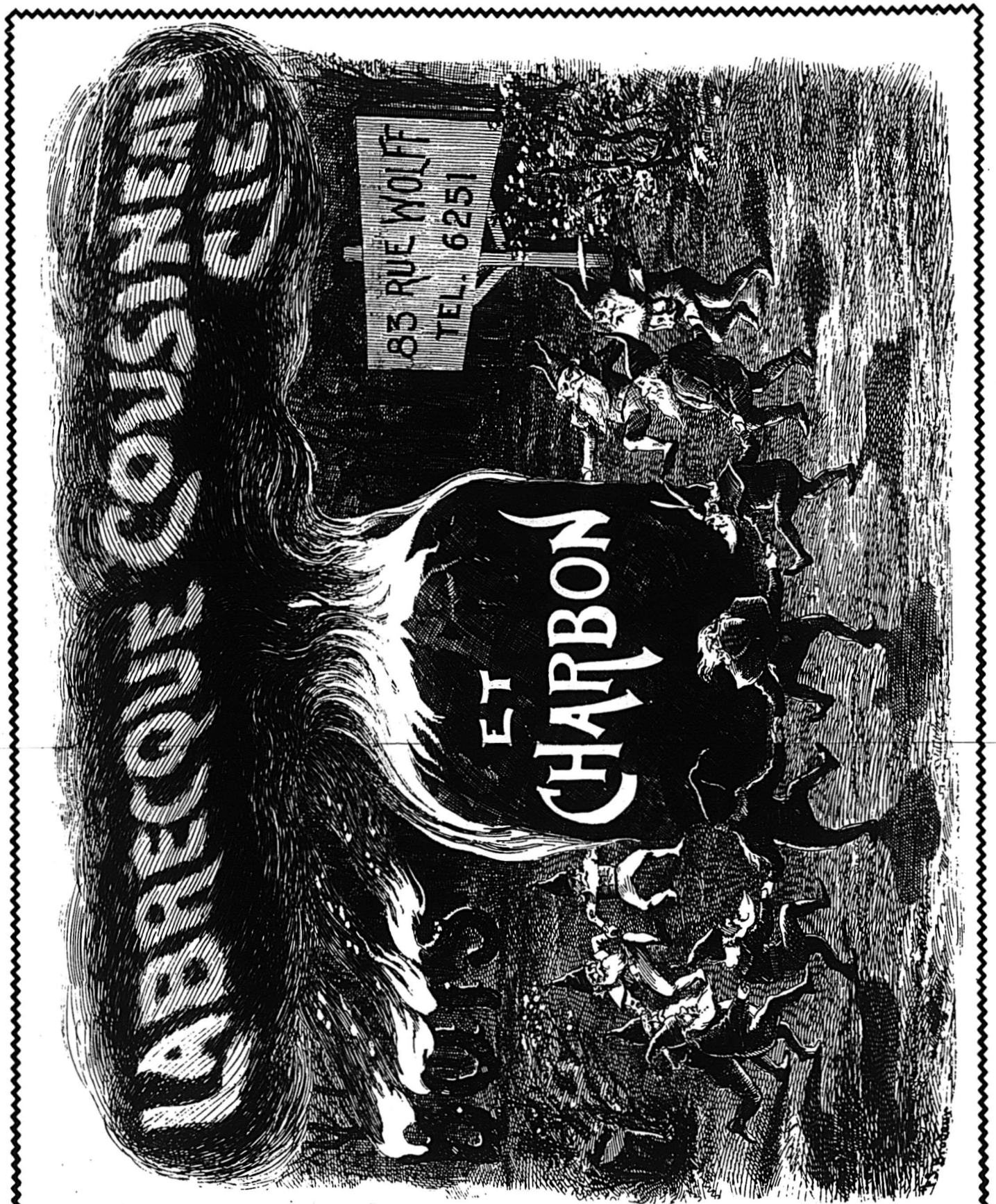
tales, où les plantations de ce genre sont destinées à prendre une grande extension.

Ce n'est que dans le courant de la troisième année que les poivriers commencent à porter des fruits. Ces derniers se présentent sous forme de longues grappes, de 25 à 30 baies chacune, et toutes les branches en portent de grandes quantités. Ce n'est qu'au bout de sept ans environ que la plante est en plein rapport ; elle reste ensuite stationnaire pendant trois ou quatre ans, après quoi elle commence à périr pour cesser de produire entre la quinzième et la vingtième année. Les vieilles plantes sont arrachées pour être remplacées par de jeunes pousses.

D'après l'*Imperial Institute Journal*, de Londres, les frais de plantation et de culture des poivriers aux Indes ne s'élèvent qu'à \$20 environ par arpent, jusqu'au moment où la plante commence à porter, c'est-à-dire dans le courant de la troisième année. A partir de ce moment, les soins à donner à la plante n'occasionnent plus que des frais de main-d'œuvre très minimes. Le seul district de la présidence de Bombay où les plantations de poivre ont une certaine importance, est celui de Kanara. On y rencontre trois espèces de poivriers, appelés respectivement *Kari-malisaru*, *Sambar* et *Arsina murtiga*, et ne différant entre elles que sous le rapport du rendement. C'est le "kari-malisaru" qui donne le plus de fruits, mais il est assez difficile à cultiver, et ne vient bien que dans les fortes terres rouges. Les autres espèces croissent bien dans les terrains légers ordinaires.

Dans le district de Kanara, les poivriers croissent également à l'état sauvage, mais le poivre récolté sur ces plantes est inférieur comme qualité à celui du poivre cultivé.

Pour obtenir le "poivre noir," on recueille les baies quand elles ont atteint leur plein développement, mais avant qu'elles ne soient complètement mûres, c'est-à-dire lorsqu'elles commencent à prendre une teinte rougeâtre. Les baies mûres ont moins de piquant et se détachent spontanément, ce qui occasionne une certaine perte. Après la cueillette, les grappes sont mises en tas sous un hangar pendant un jour ou deux. On sépare les baies



ACHETEZ LE...
**CHARBON
 DIAMANT
 NOIR**

LE
 MEILLEUR
 CHARBON
 QUI
 EXISTE.

des tiges en frottant les grappes entre les mains. Elles sont ensuite séchées aussi rapidement que possible sur des claies exposées au soleil ou, plus généralement, disposées au-dessus d'un feu doux. Aucune autre préparation n'est nécessaire, et, après l'enlèvement des impuretés, le poivre est prêt pour la consommation.

Comme nous l'avons déjà dit, le "poivre noir" provient de la même plante que le "poivre blanc," mais, pour obtenir cette dernière qualité, on laisse les baies mûrir complètement sur la plante avant de les cueillir. On enlève la pellicule et la pulpe des baies, en les faisant macérer dans l'eau et en les frottant les unes contre les autres; les boules sont ensuite séchées et blanchies au soleil, ce qui leur donne l'apparence qui leur a valu le nom de "poivre blanc."

Les plantations de poivriers ayant pris une grande extension dans l'archipel malais et dans les îles situées plus à l'est, cette industrie perdit peu à peu de son importance première sur la côte du Malabar, au point que la production du poivre dans l'Inde britannique est devenue très peu importante, comparativement, à celle des Straits Settlements et des Indes néerlandaises.

En 1872, la Grande-Bretagne importa 27,576,710 livres de poivre de l'archipel malais, dont 25 millions de livres provenaient des Straits Settlements, alors qu'elle n'en reçut que 236,000 livres de l'Inde britannique. Depuis lors, toutefois, les expéditions de cette provenance ont considérablement augmenté.

Voici, du reste, comment se sont réparties les importations du poivre de diverses provenances dans le Royaume-Uni, en 1894 :

PROVENANCE	QUANTITES
	liv. ang.
Bombay	602,002
Madras	473,893
Straits Settlements	26,053,255
Autres possessions anglaises des	
Indes orientales	50,722
Autres possessions anglaises	29,248
Sierra Leone	331,856
Protectorat du Niger	288,040
Zanzibar et Pemba	417,348
Total	28,246,364

Le goût brûlant du poivre est dû à la présence d'une très minime quantité de matières piquantes contenues dans une espèce de résine. Le principe piquant de certaines plantes est complètement dépourvu d'odeur, mais possède un goût uniquement brûlant qui n'est ni amer, ni nauséabond, ni âcre. Les principales plantes contenant ce principe sont les gousses de Cayenne, les rhizomes de gingembre et de galangal, les diverses sortes de poivre et les graines de paradis.

L'arôme et la saveur du poivre sont dus à une huile essentielle, dont le fruit contient de 1.6 à 2.2 o/o de son poids et qui est dépourvue de principe brûlant.

Ces deux matières étant assez volatiles, on conçoit aisément que c'est le poivre fraîchement moulu qui possède le plus de piquant et de saveur.

L'huile de poivre étant un sous-produit de la fabrication du "Piperonal" ou "Heliotropin," substance ayant une forte odeur d'héliotrope et employée en parfumerie, son prix n'est nullement en rapport avec le coût de la matière brute. Cette huile est, paraît-il, employée exclusivement pour "améliorer" certains condiments.

Il est à remarquer qu'une plante appelée *Schinus Molle* (Lin.), originaire de l'Amérique du Sud, et appartenant à la famille des auacardiées, porte un fruit ayant presque la même apparence et le même arôme que les boules de poivre, mais qui est un peu plus petit et possède moins de piquant. Ce fruit est même parfois confondu avec le poivre. Au Mexique, le *Schinus Molle* est appelé "arbol del Peru" et ses feuilles ont également un arôme très prononcé de poivre. Cette plante est assez bien cultivée en Californie, où elle est connue sous le nom de "peppertree."

Le poivre moulu est très fréquemment falsifié au moyen de diverses matières, dont voici les principales : riz moulu, farine, amidon, farine de lin, de sagou, de moutarde, de piment, gousses de cacao moulues et surtout des noyaux d'olives moulues. Ce dernier produit est également connu sous le nom de "poivrete."

Le "poivre long" est le fruit séché du *Piper nigrum*, plante annuelle originaire des parties les plus chaudes de l'Inde britannique, de l'île de Ceylan et de Malacca. Elle est cultivée exclusivement au Bengale, à Singapore et à Batavia. Elle a également été introduite aux Indes occidentales et croît très bien dans l'île de la Trinité, où elle produit en abondance des fruits d'excellente qualité. La culture de cette plante n'offre pas de difficulté et la préparation des fruits n'exige aucune connaissance spéciale. Elle se propage au moyen de jets ou de jeunes pousses et aime les terrains fertiles, élevés et secs. Les jets sont transplantés dès que la période des pluies a commencé et placés à une distance d'environ 5 pieds les uns des autres. Le rendement par arpent est estimé à 125 livres pour la première année, 445 livres pour la deuxième et 1420 pour la troisième. La plante devient alors chaque année de moins en moins productive et est finalement arrachée. Les racines séchées, connue sous le nom de *Piplimul*, sont employées par les indigènes, qui leur attribuent des propriétés curatives.

Le "poivre long" du commerce est d'un blanc grisâtre, mais un simple lavage lui rend sa couleur naturelle, brun-rouge foncé.

En Europe, la consommation du poivre long est assez restreinte; mais dans l'Inde, les fruits et les racines sont très employés comme épices et comme médicament pour certaines maladies.

(Bulletin du Musée commercial, de Bruxelles.)





ŒUFS ET POUSSINS

Il y a dans la nature des merveilles innombrables que l'on ne se donne pas toujours la peine d'approfondir et qui offrent cependant un intérêt réel lorsqu'on veut bien s'y arrêter. Tel est, par exemple, l'œuf, cet objet mignon et délicat d'où nous voyons sortir un petit être frêle et maladroit qui avant peu nous charmera par tant de qualités : par son plumage riche et varié, par son gazouillement charmant, par son utilité si grande lorsqu'il s'agit des oiseaux domestiques. Quelles variétés infinies d'espèces et d'individus que celles que peut renfermer

servir pour la table ou la cuisine, afin qu'elle ne prenne pas trop tôt ni trop souvent le goût de couver. Si l'on néglige de faire ainsi, l'œuf se gâte par la chaleur du nid, et il n'est plus bon à grand'chose. Si, au contraire, on veut permettre à la poule de couver, on laisse ses œufs à la jeune mère et l'on y ajoute quelques œufs d'un nid voisin, pour faire profiter le plus d'êtres possible de ce zèle maternel.

Dès le troisième jour, une fois que la poule a pris l'habitude de ne plus quitter son nid, on peut distinguer un très petit germe de la vie nouvelle sous la forme encore vague de l'épine dorsale. Le quatrième jour, un observateur attentif peut déjà percevoir un léger battement du cœur, parfaitement régulier avant le sixième jour, et au septième, le bec, les ailes et les pattes commencent à prendre forme. Le huitième jour on peut les distinguer très nettement ; les plumes apparaissent vers le onzième



un œuf, depuis celui du plus grand des oiseaux à plumes, l'œuf d'autruche, jusqu'à l'infiniment petit de l'œuf de colibri, qui n'est guère plus grand qu'un bouton d'épingle !

Malgré ces diversités palpables, le procédé d'après lequel un œuf vient à s'ouvrir et à donner naissance à un être nouveau, est toujours le même ; nous allons donc prendre le plus connu de tous, un œuf de poule, pour y suivre le développement mystérieux qui s'opère dans cette enveloppe exquise d'où nous allons voir sortir une vie nouvelle !

La maternité instinctive a fait de la poule, non seulement une pondeuse, mais aussi une couveuse admirable. Une jeune poule, bien nourrie, pond de 120 à 150 œufs par an et récompense ainsi amplement le peu de soin qu'a pris la fermière pour l'élever et pour la nourrir. Mais il faut lui enlever son œuf tous les jours si l'on veut s'en

jour, et le douzième, les yeux commencent à se creuser. Après quinze jours, les plumes ont complètement poussé, les ailes et le bec ont acquis leur fermeté, et au seizième jour, le petit être commence à témoigner de son impatience à sortir de la coquille. Il s'y ajoute un léger piépiement vers le dix-huitième jour, puis le vingtième le petit bec se met à frapper si fort contre la coquille, qu'il arrive infailliblement au lendemain à l'ouvrir, aidé de tous ses membres qui appuient contre la paroi fragile pour la faire éclater. C'est à cette période intéressante que nous rencontrons les jolis poussins de notre illustration ; ils sont fort maladroits encore, ne sachant de quel côté se diriger, et fort embarrassés de l'armure encombrante qu'ils traînent sur leur dos jusqu'à ce que le bec de leur mère ou la main adroite de la fermière les en débarrasse.

Les voilà délivrés enfin, frères, mal assujettis sur leurs

DRY GOODS REVIEW
 APRIL

THE GATE
 TO
 THE CANADIAN
 DRY GOODS, MILLINERY,
 CLOTHING,
 HAT AND CAP
 TRADES.

MELLEN PUBLISHING CO.
 TRADE JOURNAL PUBLISHERS
 TORONTO & MONTREAL

CANADIAN HARDWARE AND METAL MERCHANT

VOL. VII TORONTO AND MONTREAL, OCTOBER 26, 1896. No. 43

Magnolia Metal

— IN USE BY —
 EIGHT LEADING GOVERNMENTS.
 OXFORD UNIVERSITY.

MACNOLIA METAL CO.
 14 Cortland Street, NEW YORK.

"SAFFORD"


Hot Water and Steam Radiators

LEAD THE WORLD
 All Screwed Connections

NO BOLTS
 NO PACKING
 NO LEAKS

The only Radiator made giving universal satisfaction.

The largest Radiator manufacturers under the French Flag



The Toronto Radiator Mfg. Co.
 TORONTO, ONTARIO

GO EVERYWHERE

Or anywhere and you will find these journals---in Ontario, Quebec, Nova Scotia, New Brunswick, Manitoba, The North-West and British Columbia.

You may do business without advertising, so will grain grow without fertilizing, but what will the harvest be?



COLMANS MUSTARD

HAS OBTAINED THE HIGHEST AWARDS AND UNRIVALLED HONOURS BY ALL THE PRINCIPAL INTERNATIONAL EXHIBITIONS

TWO GOLD MEDALS
 INTERNATIONAL HEALTH EXHIBITION, LONDON 1884
 THE GREAT EXHIBITION, 1886

To Grocers

"CROWN"

Marshall's Scotch Herrings

WALTER R. WOHAN & SONS, Montreal

Our claim is not quantity, but quality, of circulation. The most responsible buyers are the intelligent retailers. Only intelligent retailers read trade papers.



TORONTO OFFICE
26 Front Street West

Why Should There ... Be Any Doubt

About the value of these three great trade papers? We do not ask you to buy space "unsight and unseen." These papers have been before the trade for years. They are patronized by the best and most influential portion of the trade. Choice advertising goes to choice mediums. The patrons of these papers recognize that it is well to travel first-class; that good company counts; that it pays to keep up

appearances; that with an advertisement as with a man "dress" goes a good way towards the securing of a desired object. Unsolicited testimony is surely worth something. What do you think of these?---

TORONTO, ONT., Dec. 18, 1895.

Dear Sir, Permit us to express our appreciation of **HARDWARE AND METAL** as an advertising medium. A few weeks ago you were good enough to display some reasonable specialties, and we have noticed a marked increase in sales since. Evidently your paper is read by a large number of our customers.

Yours truly,

MCCLARY MFG. CO., LTD.

Enclosed you will please find P.O. order for \$2 to pay for your valuable paper **HARDWARE AND METAL** for one year. We had no intention of dispensing with it; we value it too highly. I might say I am the party who took the Second Prize in the Essay Competition.

HILLHOUSE & JELLY, Shelburne

We feel we are getting in subscribing for **HARDWARE AND METAL** its weight in gold.

BROWN & MITCHELL, Brandon, Man.

We only have to be without **HARDWARE AND METAL** to know the want of it.

THOS. ROBSON, Fenelon Falls

Toronto, February 28, 1895.

THE DRY GOODS REVIEW, Toronto.

Dear Sirs, We have much pleasure in stating the efficiency of your paper, **THE DRY GOODS REVIEW**, in placing our advertisements before the trade has given us great satisfaction. We have not only profited by indirect results from our advertisements in your paper, but many direct, such as assisting our travellers in introducing our goods, attracting customers to our warehouses and bringing better orders for goods as advertised in **THE DRY GOODS REVIEW**. Wishing you continued success.

Yours very truly,

JOHN MACDONALD & CO.

MONTREAL, May 10, 1895.

THE DRY GOODS REVIEW.

Dear Sirs, We are in receipt of your favor of the 27th ult., and note its contents. We have pleasure in stating that our advertising with your paper has given us satisfaction. The matter furnished you has been always tastefully displayed, and we have had enquiries for different special lines which you have mentioned from time to time. Wishing you every success. Yours very truly,

S. GREENSHIELDS, SON & CO.

MONTREAL, January 31, 1896.

We have had good occasion to test the circulation of **THE CANADIAN GROCER**, and find that it pays us to advertise in such a paper, if we judge by the territory you cover. In fact, we have received enquiries from subscribers to **THE GROCER** from over fifty different places in Ontario, from east to far west and north and south. Yours very truly,

LAPORTE, MARTIN & CIE.,
Wholesale Grocers.

NEW YORK, October 20, 1895.

GENTLEMEN, We have just received a copy of your last issue of **THE CANADIAN GROCER**, and we wish to congratulate you on your success in producing an edition of beauty, merit and general excellence, which, added to the evidences of success and prosperity which have come to perch on your banner, only increases our pleasure in testifying our appreciation of your work and methods. If not regularly recognized prophets, we feel safe in saying that you have reached a position to be envied, and which will reflect nothing less than the highest credit on your devotion to meet the requirements of the trade in the best possible manner. May you continue to get what you deserve; you will need nothing more.

YOUNG & SMYLIE.



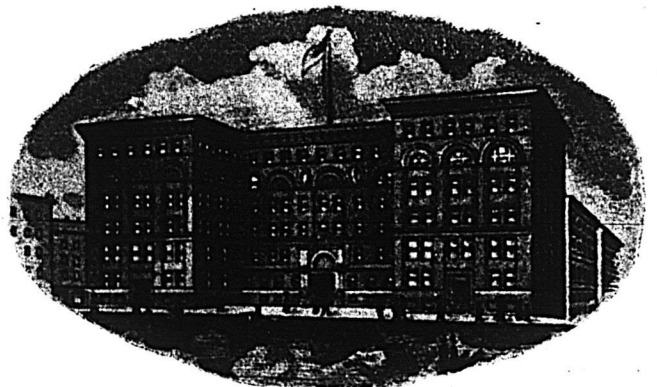
The power to attract

and hold the attention of solid parties—keeping them interested in what you have to say—is the chief feature of an advertising medium.

These Three Papers

have no rival in their field—peerless in every feature of attraction—command and hold the attention of representative men—courted and sought after by the best.

YOUR advertisement in their pages presents your name to the leading and best buyers in Canada. They are The Blue Books of the aristocracy of Canadian buyers and have the entree to the inner sanctuary where ninety-five per cent. of the buying in your line is done.



MONTREAL OFFICE—Board of Trade Building

pattes, mais pleins de vie, et grandissant à vue d'œil. On se demande avec étonnement comment tout ce petit corps si bien développé a pu rester enfermé si longtemps dans le creux étroit d'une coquille ? Mais pleins de vigueur comme ils sont, la tâche de la mère, de la fermière, commence surtout maintenant ! Il faut protéger la jeune couvée contre les vents, contre les becs et les museaux des autres animaux de la basse-cour, il faut surtout apaiser leur faim toujours renaissante. On ne saurait porter assez de soin à cette question de la nourriture : les premiers jours il est nécessaire de pétrir des miettes de pain et d'y ajouter un peu de jaune d'œuf. Plus tard, quand les petits commencent à voir et qu'on ne peut plus les empêcher de suivre leur instinct de gratter et de chercher, la fermière leur jettera matin et soir des poignées d'avoine et d'orge, qui sont les deux graines convenant le mieux à leur santé. Mais à ces graines, d'ailleurs assez chères, une fermière avisée ajoutera bientôt les restes de sa table, le pain trempé ou finement coupé, les pommes de terre émietées, les épluchures de salade ou de légumes. Les poules sont très friandes de salade et surtout d'un pied d'épinards ; toute cette verdure donne à leurs œufs cette belle couleur jaune que nous aimons, mais on aura soin d'écarter les restes de viande, puisque

cette nourriture riche et très au goût des poules, les empêche de pondre régulièrement. Ou bien, il arrivera qu'une poule, ainsi nourrie, pondra des œufs flasques n'ayant qu'une peau très fine pour toute enveloppe ; il faut y remédier le plus vite possible en mêlant, à la nourriture ordinaire un peu de chaux ou de coquilles d'œufs pilées. Si la poule, très triande de ses œufs, s'aperçoit de ce qu'elle a mangé, elle est capable de briser elle-même ses œufs, et il ne reste d'autre ressource à la fermière que de la mettre au plus vite à la broche ou dans son pot, selon son âge.

Au printemps, quand tout renaît dans la nature, la poule aussi se réveille de sa torpeur et se met à pondre presque régulièrement un œuf par jour.

Ce mystère, toujours nouveau, a fait que l'on a choisi l'œuf pour symbole éternel de la nature renaissante et qu'on a pris l'habitude de l'offrir aux enfants à Pâques, la plus belle fête du printemps. Quelque humble que soit le toit qui abrite un couple d'enfants, la mère dévouée trouvera toujours moyen de mettre de côté pour ce jour quelques œufs rouges ou blancs, et le sourire joyeux avec lequel ses chéris la remercient, sera pour elle sa récompense la plus douce.



HEUREUSE SOLUTION

La Compagnie d'Approvisionnements Alimentaires de Montréal (limitée) va incessamment reprendre le cours normal de ses affaires à la grande satisfaction des maisons Canadiennes et Européennes qui ont sans cesse manifesté à la Compagnie leur vives sympathies en acceptant le règlement de leurs créances à 100 pour cent dans les conditions qu'elle demandait.

Le capital de la compagnie, actuellement de \$41,600 entièrement versés, sera élevé et payé, aussitôt après la clôture de la liquidation provisoire, à \$100,000. La différence \$58,400 a été entièrement souscrite par le bureau de direction et les actionnaires.

Les affaires de la compagnie ont d'ailleurs continué avec la même activité, pendant cette liquidation volontaire, comme le constatent les rapports soumis à la dernière assemblée.

Nous croyons savoir que le plus grand développement va être donné aux ventes des marques Européennes représentées par la compagnie et auxquelles vont s'unir d'autres maisons de premier ordre.

M. Alfred Vidal, procureur des agences représentées par la Compagnie et Directeur-gérant de la succursale de Paris, doit s'embarquer dans une quinzaine pour l'Europe, mais reviendra passer l'été à Montréal.

Le PRIX COURANT se réjouit de cette heureuse solution avec tous les amis de la Compagnie et lui souhaite la plus grande prospérité.

D'après *Bradstreet* le nombre des faillites, au Canada, a été de 40 la semaine dernière, soit une diminution de 18 sur la semaine précédente. Pour la semaine correspondante, en 1895, leur nombre a été de 40 également, elles ont été de 41 en 1894 et de 30 seulement en 1893.

CHAMBRE DE COMMERCE DE SOREL

Assemblée générale, le 20 mars 1896. Présidence de C. O. Paradis, Ecr. Après l'adoption du procès-verbal de la dernière assemblée, M. le Président fait une revue des travaux accomplis par cette Chambre durant l'année écoulée ainsi que des principaux événements commerciaux et industriels dont Sorel a été le théâtre, il fait allusion à son élection à la mairie, charge qui l'oblige à renoncer à la présidence de cette Chambre ; puis il invite le Trésorier à faire son rapport qui est adopté.

L'élection donne le résultat suivant :

L. T. Trempe, Président ; J. F. R. Latraverse, Vice-Président ; W. L. M. Déry, Secrétaire ; J. A. Proulx, Trésorier ;

Conseil : C. O. Paradis, Cyrille Labelle, Hyacinthe Beauchemin, Arthur Langlois, L. S. Robitaille, A. C. Trempe, P. C. Lemoine.

Des remerciements sont votés au Président et aux autres officiers sortant de charge. M. Paradis félicite les nouveaux élus et laisse son siège que J. F. R. Latraverse est appelé à prendre en l'absence du Président élu.

M. le Vice-Président passe en revue les travaux accomplis énumère ceux qui restent à accomplir et invite les membres à assister aux assemblées et à prendre part aux délibérations ; plusieurs membres font aussi diverses remarques d'intérêt général et la séance est levée.

Le Catsup de Tomates de la Pure Gold Mfg Co. est le seul Catsup de Tomates qui retienne l'arôme entier du fruit.

M. H. H. Livingstone, voyageur de la Pure Gold Mfg Co., qui avait dû cesser sa tournée à la suite d'un sérieux refroidissement, est de nouveau sur la route et vous visitera bientôt.

REVUE COMMERCIALE ET FINANCIÈRE

Montréal, 26 mars, 1866
FINANCES

A Londres, on cote les capitaux disponibles sur le marché libre de 11/16 à 3/4 p.c.

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

Les consolidés étaient hier en clôture, à 109 1/2 au comptant et à 109 13/16 à terme.

A Paris, la rente 3 p.c. se cote à 101.70.

A Montréal, les prêts à demande sont sans changement et se cotent de 5 à 5 1/2 p.c.; les billets de clients s'escomptent toujours aux taux de 6 à 7 p.c.

Les banques vendent leurs traites entre elles : à 60 jours à une prime de 9 1/2 à 9 9/16; à demande, de 9 1/2 à 9 13/16 et par le câble de 9 1/2 à 9 15/16. Sur le comptoir, la prime est : à 60 jours, de 9 1/2 à 9 1/2; à vue de 9 1/2 à 10 et par câble à 10 1/2.

Les traites à vue sur New-York paient entre banques un escompte de 1/18 à 1/32 et font 1/2 sur le comptoir.

L'argent en barre vaut à New-York de 68 1/2 à 69 1/2 l'once pour les barres du commerce, et de 68 1/2 à 69 1/2 pour celles provenant de la monnaie.

A Londres, on le cote à 31 5/16d. l'once.

L'assemblée générale annuelle de la Banque du Peuple a eu lieu lundi dernier. Le rapport des directeurs qui n'a été que le simple dépôt, sans aucun commentaire du bilan, est tellement désappointant que les actions sont tombées à rien; il s'est vendu, hier mercredi, 230 parts à \$2.00. D'après le bilan presque incompréhensible présenté aux actionnaires, plus de la moitié de la réserve, qui était de \$600,000, se trouverait engloutie.

Des explications sur le compte de profits et pertes s'imposaient pour expliquer des bénéfices apparents de \$321,842.84, mais les directeurs n'ont rien expliqué, pas même ce que signifiaient les comptes contingents nos 1 et 2 qui, ensemble, s'élevaient à \$155,000 au crédit du même compte de profits et pertes.

Ce bilan est tellement embrouillé que les actionnaires ont ajourné la réunion, jusqu'au 1er juin prochain, pour entendre les explications des directeurs.

La Bourse de Montréal présente toujours peu d'activité, néanmoins la tendance du marché reste ferme.

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

Valeurs de banques :

Banque de Montréal.....	219
" Toronto.....
" Commerce.....	135
" des Marchands.....	166
" Molsons.....
" British.....
" Hochelaga.....	122 1/2
" Québec.....	119 1/2
" Peuple.....	2

Les banques canadiennes sont cotées en clôture comme suit :

Banque du Peuple.....	6
" Jacques-Cartier.....	90
" Hochelaga.....	127	122
" Nationale.....	75	70
" Ville Marie.....	100	72 1/2

Valeurs industrielles :

Gaz de Montréal.....	202
Colored Cotton (bons).....
" actions.....	60
Montreal Cotton, ex-d.....	128 1/2
Dominion Cotton.....
Royal Electric, ex-d.....	120

Compagnies de transport :

Can. Pac. Ry.....	54 1/2
Toronto St. Ry.....	75 1/2
Montreal St. Ry.....	217
Duluth, pref.....
Rich. & Ont.....	88

Valeurs diverses :

Montreal Telegraph.....	167
Câble (ex-d).....	158 1/2
Postal Telegraph.....	88 1/2
Loan & Mortgage.....	132
Bell Teleph.....

COMMERCE

C'est toujours la même répétition; les affaires sont très tranquilles, les chemins rendus mauvais par le dégel ne sont pas pour faciliter les rapports de villes à campagne.

Cependant nous constaterons aujourd'hui avec une grande satisfaction que l'argent est moins rare entre les mains de nos marchands qui commencent à payer un peu mieux.

Bois de construction — Affaires stagnantes; on n'attend pas d'amélioration avant l'ouverture de la navigation et la reprise des travaux de construction.

Cuir et peaux — Nous n'avons pas de changement à nos listes de prix cette semaine, nous aurons fort probablement à coter quelques articles en dessous des prix actuels la semaine prochaine. Disons que nos prix ne sont pas ceux des tanneurs qui ne vendent que de grandes quantités de côtés à la fois. Nos prix néanmoins s'entendent pour un minimum de 50 côtés à la fois.

Les affaires sont toujours calmes dans cette ligne; on y constate une amélioration dans les paiements.

Draps et nouveautés — Les marchands de détail à la ville ont eu une vente un peu meilleure cette semaine; ils ont profité des sommes payées aux ouvriers employés aux travaux d'enlèvement de la neige, travaux qu'on s'est vu obligé de faire, malgré la pénurie réelle ou non des fonds à l'hôtel de ville.

La situation du commerce à part cela n'offre pas grand changement, les paiements cependant se font mieux. Il faut la belle saison pour ranimer ce commerce.

Epicerie — La demande a été bonne, mais moins forte qu'on pouvait l'espérer cependant.

Nous avons, au dernier moment, quelques changements à signaler dans les prix portés à nos cotes et qui intéressent les épiciers.

En fruits secs, les amandes, qui bénéficient du tarif franco-canadien, valent pour les 1/2 molles, de 9 à 10c, et pour les molles, de 10 1/2 à 12c soit environ 1c de moins à la livre.

On ne trouve plus de dattes en boîtes à 4 1/2c, le plus bas prix commence à 4 3/4c.

Les pommes évaporées sont plus faibles, de 6 à 7c, au lieu de 6 1/2 à 7c.

Les pruneaux de Bordeaux que nous cotions depuis 4 1/2 jusqu'à 6 1/2c se font rares dans les petits fruits, la qualité à 4 1/2c n'existe plus.

Les pruneaux de Californie valent 8c.

Les raisins de Corinthe sont fermes aux prix de notre liste.

Le vermouth français Noilly Prat, devient de plus en plus rare et il a subi une nouvelle hausse de 25c à la caisse, il vaut maintenant \$7.00.

Les sucres sont fermes aux prix cotés plus loin.

Fers, ferronneries, métaux — Peu de mouvement dans ces articles; les collections sont moins mauvaises. Pas de changement dans les prix, cette semaine.

Huiles, peintures et vernis — Les huiles de foie de morue de Norvège sont excessivement rares, elles subissent une forte hausse et se cotent maintenant de \$2.75 à \$3.25. Les autres articles sont aux anciens prix.

Poissons — Avec la fin du carême arrive une baisse de prix dans les harengs du Labrador qui font maintenant de \$4 à \$4.25 le baril; les harengs du Cap Breton sont maintenant à \$4 par baril, bien qu'il y en ait très peu à vendre. La truite des lacs est de \$4.25 à \$4.50 le 1/2 baril.

Produits chimiques — Le sulfate de cuivre fait maintenant de 5 à 7c. la lb. et le sumac vaut à la tonne de \$60 à \$70. Pas de changement dans les autres produits.

Salaisons, etc — Les prix montrent moins de fermeté au fur et à mesure que les bruits de guerre s'évanouissent. Dans les lards, le *Short cut* de l'ouest est de \$16.00 à \$17.00 le quart; le *Mess* de l'ouest fait de \$15.00 à \$16.00. En saindoux, le composé vaut maintenant, par seau, de \$1.20 à \$1.25; il vaut en canistre de 10 lbs, 6 1/2c; de 5 lbs, 6 3/4c; de 3 lbs, 6 1/2c, par lb, soit une diminution de 1/4c par livre; le Fairbank en seaux est de \$1.35 à \$1.37 1/2.

Rose et Laflamme rapportent l'arrivée d'une deuxième consignment des marmelades d'oranges de Séville, nouvelle récolte, marque Batger. Ces marmelades sont en jarres de verre de 1 lb. La qualité cette saison, est remarquable.

La demande des gelées solidifiées "Nonpareil" de Batger qui se fait en toute sorte de fruit augmente toujours.

La sauce Worcestershire de Patterson, tient la tête sur notre marché comme article de vente courante.

Revue des Marchés

Montréal, 26 mars 1896.

MARCHÉS ÉTRANGERS

Les importations, la semaine dernière, dans le Royaume-Uni ont été de 2,576,000 minots de blé, 2,064,000 minots de maïs et 325,000 barils de farine. Les importations et les apports des fermiers réunis ont donné un total de 4,726,500 minots pour l'approvisionnement de la semaine, soit une augmentation de 226,500 minots sur le blé visible en Angleterre.

Les derniers avis reçus par câble au Board of Trade donnent ainsi la cote au marché des chargements :

Londres : Chargements à la côte, blé et maïs tranquilles. Chargements en route, blé et maïs nominalelement sans changement. Marchés anglais de l'intérieur, blé tranquille.

Liverpool : Blé et maïs disponibles, plus faciles ; farine première à boulanger de Minneapolis 17s 9d ; en disponible : blé soutenu, mars et avril, 5s 4½d ; mai, juin et juillet, 5s 4¼d ; maïs, tranquille ; mars, 3s ; avril, 3s ¼d ; mai, 3s ¾d ; juin, 3s 1d ; juillet, 3s 1½d ; août, 3s 2d.

Paris : Blé, mars, 18.25 ; avril, 18.40 ; farine, mars, 40.60 ; avril, 40.85. Marchés français de l'intérieur, calmes.

Nous lisons dans le *Marché Français* :

" Nous avons eu pendant toute cette semaine ce qu'on peut appeler un temps de saison ; les pluies ont été fréquentes, le vent très fort, quelques chutes de grêle ont même eu lieu, le tout entrecoupé par de belles éclaircies de soleil.

" La situation agricole reste en général des plus satisfaisantes ; les céréales en terre sont très en avance, toutes les appréhensions se bornent à ceci, que la végétation est plutôt trop avancée pour la saison ; quant aux semailles de printemps, elles paraissent devoir s'effectuer ou se terminer dans les meilleures conditions.

" Pour ce qui est des affaires, il n'y a pas d'amélioration bien sensible à signaler ; les offres tendent à augmenter légèrement sur la plupart de nos marchés de l'intérieur, mais les cultivateurs se décident difficilement à abandonner leurs prétentions, et les affaires restent, en somme, peu actives.

" En ce qui concerne la récolte aux Indes, un télégramme reçu hier à Anvers rapporte que des pluies sont tombées dans le Punjab, mais elles sont venues trop tard pour que ce district puisse en bénéficier plus que les autres provinces.

" On mande de Budapest que, d'après le rapport officiel, le temps défavorable du mois de février a fait du tort au seigle, à l'orge d'hiver et au colza. On espère cependant que le temps doux actuel apportera de l'amélioration dans la situation agricole en Hongrie "

Le *Sémaphore*, de Marseille, dit de son côté :

" Blés indigènes. — Chaque semaine, malheureusement, marque une nouvelle baisse sur nos blés de pays dans toutes les directions.

Cela provient de la difficulté d'écouler la farine dans des proportions qui soient en rapport avec la fabrication, peut-être trop poussée à outrance avec l'absurde régime douanier qui nous régit à l'importation comme à l'exportation.

Il serait pourtant très simple, très facile et très rationnel surtout, de modifier le système actuel des acquits à caution de façon à alléger notre meunerie de son trop-plein en revenant, suivant la loi de 1861, à la sortie par toutes les zones dont, d'ailleurs, on n'a jamais compris l'abrogation.

Il est vrai que le prix des blés étrangers est en ce moment trop élevé pour que nous en importions par nos ports du Nord, mais le Midi en importe quand même une assez grande quantité pour ses besoins spéciaux et en grande partie locaux sans avoir les mêmes débouchés que nous à l'exportation, ce qui l'oblige parfois à payer le droit à l'entrée des blés.

Avec la régime de toutes les zones, notre meunerie du Nord ferait sortir des portefeuilles du Midi les coupures d'acquits qui s'y trouvent souvent en excédant et elle s'en servirait pour la sortie de ses farines avec une prime variable de 3 à 4 fr. ou plus que l'importateur de Marseille ne trouverait pas trop lourde pour se décider à déclarer ses blés en mouture, ou admission temporaire plutôt que de payer le droit.

Mais, c'est assez de cette digression qui pourrait aller à l'infini, et revenons à nos moutons.

Les blés du pays, disons-nous, sont fort calmes et en baisse. Nous ne payons plus, en effet, les bons roux d'ici ou de l'intérieur que 18 à 18.25 et les blancs de 19 à 19.50 aux usines, encore est-on très difficile à la réception. La baisse est toujours mauvaise conseillère.

Blés exotiques. — Toujours hors parité avec les nôtres et toujours avec le même écart : rien à faire.

Du *Modern Miller* : " Il est prouvé, à la suite d'investigations, que dans le Missouri, l'Illinois et l'Indiana les blés ont, çà et là, soufferts de la gelée, mais on est sous l'impression que les racines n'ont pas été atteintes. On peut en dire autant dans l'Ohio et le Michigan. De tous les endroits où des dommages causés par la sécheresse ont été constatés continuent à arriver des rapports défavorables ; les pluies récentes sont arrivées trop tard pour donner de l'élan à la plante."

La " Adelaide Milling Co. " à la date du 31 janvier dit que ses estimations d'un surplus de 85,000 tonnes de blé dans l'Australie du Sud semblent devoir se rapprocher beaucoup de la vérité et que 50,000 tonnes, blé et farines réunis, ayant été achetés en Californie pour l'Australie, les approvisionnements seront suffisants. En janvier, il a été exporté de de l'Australie du Sud 26.607 quarters de blé et 7,219 tonnes de farine à destination des marchés intercoloniaux, aucune expédition n'a été faite sur l'Angleterre.

Des lettres reçues dernièrement de Valparaiso il appert que la récolte se faisait dans de bonnes conditions et que les rendements sont satisfaisants.

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

New-York, No 2, roux d'hiver	78½c
Chicago, No 2, du printemps.....	61½c
Détroit, No 1, blanc.....	70½c
Duluth, No 1, dur.....	61½c

Les principaux marchés de spéculation clôturent comme suit :

	Mai	Juillet
Chicago.....	63	63½c
New-York.....	69½	69½c
Détroit.....	70½	66½c
Duluth.....	61½	62½c

MARCHÉS CANADIENS

Il paraît avéré maintenant que les fermiers du Manitoba n'avaient pas en mains les quantités de blé qu'on leur supposait, il y a peu de temps encore. Il paraîtrait qu'ils ont presque tout vendu maintenant et que la meunerie est en train d'enlever le reste avant que les chemins soient rendus tout-à fait impraticables. Les meuniers achètent toujours aux mêmes prix, soit de 50c à 51c pour blé dur No 1, sur les marchés de l'intérieur du Manitoba.

La dernière dépêche de Toronto cotait le marché de l'Ontario comme suit : Farine, lourde ; straight rollers, prix nominal de \$3.45 à \$3.50. Son, plus ferme ; lots de chars en gru offerts, ouest, à \$11.50 et \$12.00. Blé, lourd ; ventes de blés blanc et rouge au dehors à 75c et option à 70c pour No 3, au dehors ; No 1 dur Manitoba offert à 75c, fret moyen, option à 73c et No 1 du nord à 72c en transit, et 71½c option ; No 1 gelé offert à livrer à North Bay à 63c, à Sarnia à 66c, meunerie en transit ; pas d'option. Orge, lourde ; No 1 vendue au dehors à 40c et No 2 cotée de 33c à 34c. Avoines, calmes ; prix soutenus, trois chars de blanche vendus à 22½c, au dehors, et mélangées cotées 22c. Pois, lourds ; ventes au dehors à 49c. Sarrasin, lourd ; prix nominaux de 30 à 32c. Farines d'avoine, calmes ; prix nominaux, de \$2.80 à \$2.90 sur rail. Blé d'inde, ca'me ; prix faciles ; jaune, vendeurs à 31½c, au dehors, acheteurs à 31½ ; et deux chars vendus sur rails, Toronto, à 37½c. Seigle, lourd ; vendeurs demandent 44c, au dehors, sans réponse de la part des acheteurs.

A Montréal, le marché des grains est sans animation, et les prix n'ont pas varié.

L'avoine No 2 est faible de 28½ à 29½c. On nous dit que, peut-être, on pourrait trouver à acheter à 28c, nous croyons que, pour le moment ce prix est un peu bas. Il n'y aurait guère que des entrepositaires pressés par les vendeurs de l'ouest de réaliser qui vendraient à ce prix. Peut-être encore trouverait-on des avoines non inspectées à 28c, mais dans le cours ordinaire des affaires, nous estimons qu'on ne trouverait pas à acheter à ce prix.

Si un de nos lecteurs est disposé à vendre deux ou trois chars au prix ci-haut, nous avons acheteur pour lui.

Les autres grains sont sans changement, les pois sont cependant un peu faibles.

En farines de blé nous n'avons pas à changer nos prix, néanmoins quelques meuniers du Manitoba qui ont ici des farines en entrepôt, las d'attendre, ont donné ordre à leurs agents de ne pas refuser des offres raisonnables et pour des lots importants on ferait des concessions sur les prix cotés.

Les farines d'avoine sont faibles à nos prix, il reste toujours entendu que nos cotes s'appliquent aux farines de bonne qualité et nous répétons encore qu'il est possible d'en

acheter à des prix moindres en raison même de la différence de qualité.

Nous cotons en gros :

GRAINS

Blé roux d'hiver, Can. No 2.....	\$0 85	à 0 88
Blé blanc d'hiver " No 2.....	0 88	à 0 90
Blé du printemps " No 2.....	0 00	à 0 00
Blé du Manitoba, No 1 dur.....	0 82	à 0 84
" " 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 28½	à 0 29½
Blé d'Inde, en douane.....	0 00	à 0 37½
Blé d'Inde, droits payés.....	0 44	à 0 45
Pois, No 1.....	0 72	à 0 75
Pois, No 2 par 60 lbs.....	0 58	à 0 59
Orge, par minot.....	0 38	à 0 39
Sarrasin, par 48 lbs.....	0 36	à 0 38
Seigle, par 56 lbs.....	0 00	à 0 00

FARINES

Patente d'hiver.....	\$4 10	à 4 25
Patente du printemps.....	4 10	à 4 25
Straight roller.....	3 85	à 4 10
Extra.....	3 70	à 3 80
Superfine.....	0 00	à 0 00
Forte de boulanger (citée).....	0 00	à 4 00
Forte du Manitoba.....	3 75	à 3 85

EN SACS D'ONTARIO

Medium.....	\$3 60	à 3 75
Superfine.....	0 00	à 0 50

FARINE D'AVOINE

Farine d'avoine standard, en barils.....	3 15	à 3 25
Farine d'avoine granulée, en barils.....	3 50	à 3 60
Avoine roulée en barils.....	3 15	à 3 25

MARCHÉ DE DÉTAIL

L'avoine arrive tous les jours sur le marché de la Place Jacques-Cartier ce qui cause la faiblesse des prix qui ne relèveront pas tant que les chemins permettront aux cultivateurs de venir approvisionner les charretiers et les propriétaires de chevaux.

C'est sans doute en prévision des mauvais chemins prochain qu'annonce d'ailleurs le dégel, que les cultivateurs demandent maintenant de 75c à 80c et même d'avantage par sac d'avoine; tandis que la semaine dernière 70c était la règle. Le sarrasin aussi est un peu plus cher de \$1.05 à \$1.15.

BEURRE

MARCHÉ ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Cie, nous écrivent de Liverpool à la date du 14 mars :

Le beurre Danois est encore meilleur marché et toutes les autres sortes le suivent :

Nous cotons :

Crémeries canadiennes de choix, en boîtes... (manque)	
Crémeries des E. U. d'été.....	65 à 70s
" " bonne imitation.....	60 à 63s
" " d'Irlande, boîtes..... (manque)	

Beurre Danois, en quarts.....
 Importations : 1852 paquets.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

La demande locale est bonne et les stocks se rétrécissent de plus, on ne croit pas que le marché manque de beurre avant que la nouvelle fabrication prenne possession du marché; mais, d'après ce qui nous a été dit en plusieurs endroits, ce sera bien juste.

Les nouveaux beurres devront donc débiter à des prix rémunérateurs pour les beurreries et crémeries

En attendant les prix se maintiennent fermes, pour les crémeries de 21 à 22c et le beurre des Townships est soutenu de 18 à 19c.

Les épiciers, bien que nous n'ayons pas changé nos prix à nos cotes cette semaine pour les produits de la ferme, paient le beurre en rouleaux de 16 à 17c, et le beurre nouveau de 22 à 23c.

FROMAGE

MARCHÉ ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Cie nous écrivent de Liverpool, à la date du 14 mars :

La demande nous désappointe et les prix davantage encore.

La qualité strictement de choix est négligée. Les détenteurs pressent la vente du fromage d'été et causent ainsi des prix plus faciles.

Nous cotons : —

D'été : blanc ou coloré, irrégulier.....	28 à 32s
do do do net, mûr.....	34 à 36s
Juin, Ontario, fin, pâle ou blanc.....	38 à 39s
do choix de glaciers.....	39 à 40s
Août, choix, canadien, blanc ou pâle.....	40 à 41s
Sept., do do do.....	42 à 43s
do do do coloré.....	42 à 43s
do strictement choix, canadien, très coloré (nominal).....	à 44s

Importations : 20,807 boîtes.

MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Ceux qui ont encore du fromage à vendre veulent 8½c pour le fromage d'automne, tandis que les acheteurs n'en offrent que 8¼c. On prétend qu'il s'est fait une transaction dans les environs de ce prix, mais la vérité est qu'on en ignore les conditions.

On recommande fortement de ne pas faire cette année de *fodder cheese*, qui se conserve mal, se vend mal et donne, sur le marché anglais, un mauvais renom à nos produits. Nous souhaitons que ces conseils, qui partent de source autorisée, seront entendus, il y va de l'intérêt des fromagers eux-mêmes. Ils peuvent suivre dans notre revue hebdomadaire, l'état du marché anglais qui est loin d'être satisfaisant; ce serait d'une très mauvaise politique d'empirer cet état par par des envoies de mauvais fromages.

ŒUFS

Il n'y a plus d'œufs chaumés de l'Ouest sur le marché de Montréal. Nous avons dit plus haut qu'aucun changement n'avait été fait à nos prix-courants cette semaine pour les produits de la ferme, nous donnons donc ci-dessous les prix pratiqués pour les œufs dont la vente a été très bonne, cette semaine.

On cote : œufs frais de 14 à 15c; œufs chaumés de Montréal de 11 à 12c la douzaine, à la caisse, pour œufs de bonne qualité; on en trouverait peut-être encore de 10 à 11c.

Au marché Bonsecours les cultivateurs obtiennent encore 20c à la douzaine au détail.

LEGUMES

Les haricots blancs choisis à la main se vendent de \$1.00 à \$1.05 par lot de char et de \$1.10 à \$1.20 pour quantités moindres.

Les pois cuisants sont sans changement à nos cotes de la semaine dernière.

Les pommes de terre sont faibles à 35c les 90 lbs au char et font ¼c par livre au détail. Les temps doux ne sont pas favorables à ce légume et les acheteurs ne prennent pas de grandes quantités à la fois dans l'attente de prix plus bas encore.

Les carottes sont maintenant un peu plus chères et se vendent couramment de \$1.25 à \$1.50 le quart.

Les navets font de 40 à 50c la poche; les panais sont très chers à \$3 le quart.

Les choux sont actuellement à \$1 le quart, on les paiera certainement plus cher la semaine prochaine et le prix de \$1.25 est bien possible.

VOLAILLES

Nous en parlerons pour mémoire seulement; il ne se fait absolument que du petit détail dans cette ligne en ce moment.

PORCS ABATTUS

Ce commerce est dans le marasme, pour le moment, les quelques journées de dégel que nous avons eues ont rendu les transactions très difficiles; nous coterons cependant encore le prix de \$4.80 à \$5.00 aux 100 lbs, grâce aux deux journées de froid vif de cette semaine.

FOIN PRESSÉ ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Cie nous écrivent de Boston : Les arrivages de la semaine dernière ont été de 318 chars de foin et 17 chars de paille et 71 chars de foin pour l'exportation.

Nous avons eu un marché soutenu; les prix changent très peu. Le beau foin est demandé, nous ne changeons pas nos cotes.

La paille de seigle est soutenue, celle d'avoine est lourde.

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 15 00
Mêlé.....	14 50 à 15 50
Paille de seigle	17 50 à 18 50
“ d'avoine.....	10 00
“ de seigle mêlée.....	10 00

MARCHE DE TORONTO

MM. C. Caldwell & Co, de Toronto, nous écrivent à la date d'hier 25 mars :

Le marché est lourd pour le foin. Les stocks sont considérables et on ne s'attend pas à voir une hausse.

Le foin No 1 est tranquille. La demande pour la paille est limitée.

Nous cotons :

Foin pressé No 1.....	\$14 00 à \$14 25
“ “ “ 2.....	12 50 à 13 00
“ “ “ 3 et mélangé.....	11 00 à 11 25
Paille.....	8 00 à 8 50

MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Le marché de foin à Montréal est lent, la tendance à la baisse déjà signalée dans notre dernier numéro s'accroît.

Les cultivateurs commencent à voir un peu tard peut-être qu'il ne suffit pas de demander un prix pour l'obtenir. Comme nous l'avons constaté précédemment, le foin n'est pas près de manquer ; aux prix que demandent les cultivateurs, l'exportation est presque impossible, notre marché local, est lui-même bien approvisionné ; quelles raisons ont-ils de vouloir imposer des prix qui leur sont refusés ?

Ceux qui, ayant les reins solides, ne courent pas après l'argent n'ont pas tort d'attendre, s'ils ont confiance dans des prix encore plus rémunérateurs que ceux actuels. C'est une chance à courir qui peut leur rapporter plus de bénéfice que le meilleur placement et en beaucoup moins de temps et ne peut, en aucun cas, leur causer de dommage bien appréciable. Les prix venant à baisser fortement—ce qui n'est pas probable pour le moment—ils recevraient encore néanmoins le plein prix du produit de leur culture.

Mais les cultivateurs qui ont besoin de vendre pour travailler leurs terres au printemps pourraient bien lâcher la proie pour l'ombre en attendant de meilleurs prix à bref délai.

Notre opinion est qu'il vaut mieux tenir que courir.

Nous cotons au détail :

Foin pressé No 1, la tonne.....	13 00 à 14 00
do do No 2 do	12 00 à 13 00
do do No 3, do	0 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
Farine de blé-d'inde, granulée 100 lbs	1 00 à 1 25
Farine de blé-d'inde commune, 100 lbs.....	0 90 à 0 95
Blé-d'inde broyé, la tonne.....	00 00 à 23 00

Et au char :

Foin pressé No 1.....	12 50 à 13 00
do do No 2.....	11 00 à 12 00
do do No 3.....	10 00 à 11 00
Paille vieille.....	1 75 à 7 00

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

E. DUROCHER.

Tel. Bell 2664

LA "CONFEDERATION LIFE"

Nous publions, dans ce même numéro, le 24e rapport annuel de cette compagnie d'assurance sur la vie et nous avons, une fois de plus, à constater sa vitalité, sa bonne administration et ses progrès constants et toujours croissants.

L'an dernier, le rapport constatait un montant de \$25,455,352 d'assurance en cours pour 16,625 polices et 14,667 assurés ; cette année, le rapport annonce \$26,611,718 d'assurances en cours, pour 17,590 polices et 15,413 assurés. Pour que la Confederation Life ait pu inscrire dans les douze der-

niers mois, une augmentation de \$1,156,366 dans le chiffre des assurances, de 965 dans celui des polices et de 746 dans celui des assurés, il faut que le public ait une confiance absolue dans la solidité de cette compagnie.

Cette confiance, le public la puise dans l'excellente administration de la Confederation Life qui, malgré une augmentation dans les affaires transigées, a trouvé le moyen de réduire ses frais généraux de plus de \$4,000.

Sur 2,540 demandes nouvelles de polices, représentant une somme de \$3,736,150 ; 2,389 demandes ont été accordées pour un montant de \$3,474,150 ; 134 ont été rejetées définitivement et 17 sont sous considération.

Le soin que prend la compagnie pour l'acceptation ou le regret des demandes ne peut que fortifier sa situation et inspirer la plus grande confiance aux assurés.

Nous avons une preuve nouvelle de la solidité des principes qui régissent l'acceptation ou le refus des candidats à l'assurance en constatant que le nombre des décès survenus dans le cours du dernier exercice est de moins de 1/3 p. c. de celui des polices. Ces décès, au nombre de 107, comprenaient 121 polices. Le paiement des polices après décès représente une somme de \$171,847 soit un peu plus de 1/4 pour cent du chiffre total des assurances en cours. Ces résultats sont d'autant plus significatifs que la proportion est sensiblement la même que celle de l'année dernière.

Le revenu a augmenté pendant l'année de \$59,326, il est maintenant de \$1,062,642, et à la fin de l'exercice, après avoir payé \$87,000 de dividendes à ses actionnaires, la Confederation Life avait un surplus total en garantie des polices de \$1,334,254, en augmentation de \$32,581 sur le même item en 1894.

Les résultats pour l'année 1895 sont des plus remarquables à quelque point de vue qu'on se place : augmentation des recettes, diminution des frais généraux, augmentation de l'actif et du revenu, tel est le résumé du bilan.

Ces résultats n'ont pas été obtenus sans effort, car la concurrence est de plus en plus éveillée et la dépression des affaires a été générale pendant tout le cours de l'année.

Comment expliquer, en dehors de la tendance de plus en plus grande dans notre pays à profiter des bienfaits de l'assurance, les merveilleux progrès de la Confederation Life, sinon par la réputation qu'elle possède à juste titre de régler promptement et généreusement les réclamations après décès. Cette réputation jointe aux assises solides sur lesquelles elle repose est le meilleur gage de ses succès présents et futurs.

Chronique de Québec

Mercredi, 25 mars 1896.

On constate un certain réveil par toute la ville. Cela se voit surtout dans les magasins de confections et de modes où les nouveautés du printemps attirent naturellement la clientèle.

Les grands établissements des modistes et des tailleurs sont aussi fort achalandés. C'est dans ces milieux là que règne une véritable activité.

Les ventes ont du y être assez considérables en dépit de l'inclémence de la saison.

Le commerce de gros en nouveautés maintient toujours son excellente réputation de solidité malgré les circonstances difficiles qu'il traverse. Il s'efforce d'aider le détaillant—comme font certaines maisons étrangères—le *bourrer de stock*, pour employer l'expression reçue. La conséquence en est que le fournisseur et le client comptent l'un sur l'autre, et s'entraident par l'entremise des banques, et se maintiennent à force de prudence et de travail. C'est le secret du petit nombre relatif de faillites qu'on remarque dans ce genre d'affaires.

On se plaint—et c'est la remarque que j'ai entendu faire par un spécialiste—que quand il surgit une faillite à Québec, il reste à peine assez de stock pour payer les frais de justice ; le curateur même, n'est souvent pas suffisamment indem-

nisé de ses services. Quelques-uns pensent trouver mal que les créanciers attendent à cette extrémité pour réclamer ce qui leur est dû ; dans bien des cas, cependant, cet état de choses est dû à la solidarité qui existe entre le gros et le détail et qui porte le fournisseur à protéger autant que possible le client malheureux.

Cette manière d'entendre les affaires n'est pas la plus mauvaise. Nous la préférons de beaucoup à cette autre qui consiste d'abord à tenter le client, à remplir son magasin de marchandises, à lui donner une marque considérable de crédit, à lui faire signer une série de billets, en un mot, à lui créer des obligations qu'il est absolument incapable de remplir pour ensuite lui faire une demande de cession et provoquer une ruine complète. Ce ne sont pas heureusement, les mœurs de nos maisons de gros, et nous les en félicitons dans l'intérêt de la bonne réputation de notre commerce.

Ce qui nous fait également plaisir à constater, c'est qu'il y a tendance manifeste, chez nos négociants, à étendre le cercle de leurs opérations.

Les provinces maritimes deviennent des clients sérieux et nous pourrions nommer des maisons québécoises qui y ont fait, ce printemps même, d'importantes transactions. Un voyageur de commerce, après un séjour de deux mois dans ces endroits, me dit y avoir noué des relations d'affaires considérables et en avoir rapporté des ordres nombreux et rémunérateurs pour la maison qu'il représentait.

En général—soit dit sans arrière-pensée de blâme—les représentants des maisons québécoises semblent être mieux vus que leurs confrères des autres villes dans les provinces maritimes. Sans vouloir prétendre à une supériorité exagérée, il y a lieu de croire que nos maisons, solidement établies et jalouses de conserver leur réputation, n'envoient sur la route que des hommes absolument qualifiés à les représenter. Nous savons qu'il en est ainsi et que le *humbug* est sévèrement défendu.

La même remarque s'applique à nos maisons de gros qui font le commerce général d'épicerie et qui, elles aussi, ont adopté pour la plupart le système des commis-voyageurs. Elles élargissent de plus en plus leurs ramifications, sans toutefois pousser la vente au-delà des limites d'une sage prudence, et s'assurent pour leurs produits un placement considérable et avantageux. Voilà pourquoi ces maisons restent de premier ordre et commandent un crédit à peu près illimité même en ce temps de dépression commerciale.

Ces deux lignes d'affaires ne font pas exception du reste. Le même phénomène se reproduit dans le commerce des farines et des provisions, dans la ferronnerie, dans la fourrure, etc., où il est facile de retracer des traditions d'honorabilité et de confiance qui sont toutes à la louange des patrons. Une étude déjà longue et soignée du haut commerce de Québec me permet d'affirmer qu'il n'en existe nulle part de mieux équilibré.

Je ne parle pas ici tant du volume que de la qualité des affaires ; le monde commercial est unanime d'ailleurs, à reconnaître la supériorité de Québec à ce sujet.

EPICERIES

Sucres : Brun, 3½c ; jaunes, 4 à 4½c ; Powdered, 5½c ; extra ground, 6½c ; granulé qrt, 4½ à 5c ; "Paris lump" qrt, 6½c.

Sirops : "Barbades," 34 à 35c ; "Porto-Rico," 33 à 34c ; "Neuvitor," 40c ; Nouvelle-Orléans, 25 à 30c.

Conserves en boîtes : Saumon, \$1.50 à \$1.60 ; Homard, \$2.00 à \$2.25 ; Pois, 95c à \$1 ; Blé d'Inde, 85 à 95 ; Sardines domestiques, ½ boîte, 5c ; do, importées, ¼ boîte 10 à 12c.

Soda à laver, de 80 à 90c ; do à pâte, \$2.40 ; Empois No 1, 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 qrt ; 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.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS.

Le carême tire à sa fin. Et par conséquent le commerce aux poissons se trouve dans le même cas. Il en restera cependant bien peu dans le marché si ce n'est que certains lots de qualité inférieure.

Dans les autres lignes le commerce est tranquille et l'on

commence déjà à soupirer après la réouverture de la navigation.

Le fleuve est enterré sous dix pieds de glace et de neige ; et l'on demande, avec quelque appréhension si le soleil pourra jamais fondre cette rude écorce.

Il le pourra, et l'expérience démontre que la saison de navigation, ne saurait être retardée de beaucoup. Des connaisseurs nous disent que le fleuve sera libre vers le 15 d'avril, c'est à souhaiter.

Farines (en poche) : Patente, \$1.90 à \$2.20 ; Forte de boulanger, \$2.00 à \$2.10 ; S. Roller, \$1.90 à \$2.00 ; Extra, \$1.65 à \$1.75 ; Superfine, \$1.40 à \$1.45 ; Commune, \$1.35 à \$1.40.

Farines en baril : Farine (patente), \$3.90 à \$4.50 ; Farine de cylindre, \$3.90 à \$4.10 ; Extra, \$3.60 à \$3.70 ; Superfine, \$3.00 à \$3.10.

Lard : Short Cut, \$15.00 à \$16.00. Lard en carcasse 5 à 5½c.

Saindoux : Pur, \$1.90 à 2.00 le seau. Composé, \$1.30 à \$1.40.

Beurre : de crèmerie 18 à 19c ; de la ferme No 1, 12 à 13c ; do, marchand, 11c.

Poisson : Morue No 1, \$4.75 à \$5.00 ; do No 2 \$3.50 à \$3.75 ; saumon No 1 \$18.00 ; No 2 \$15.50 ; Hareng No 1, \$4.75 à \$5 ; anguille 5c à 5½c ; truite \$8 à \$9.

Grains : Avoine Ontario par 34 lbs 34 à 35c ; avoine de province, 32 à 34c ; gru, \$1.10 à \$1.20 ; blé d'Inde jaune, 50c ; do moulu, \$1.00 à \$1.10 ; orge, 60 à 70c. Pot Barley, \$1.65 à \$1.75 ; son, 75 à 80c.

Il y a lieu de croire que le commerce de bois va retrouver sa splendeur d'autrefois avec l'ouverture de la prochaine saison de navigation.

Il se fait un mouvement de bon augure ; les rapports indiquent que la production sera considérable et la demande exceptionnellement forte pour le marché européen. Québec reste toujours le port d'expédition par excellence. Les facilités de chargements résultant de l'abolition de la charte des ouvriers de bord vont permettre d'utiliser la main-d'œuvre dans notre port avec des conditions beaucoup plus avantageuses pour les expéditeurs que par les années passées.

Si, maintenant, nous passons à un ordre de choses plus général, nous constatons qu'au point de vue civique il se fera prochainement des améliorations notables.

L'horrible parc des animaux situé au "Palais," en plein cœur de la ville, est destiné à disparaître bientôt. Par requête adressée au conseil de ville par l'autorité diocésaine, on demande une concession de terrain à cet endroit même pour les fins de construction d'une église catholique qui serait le centre d'une nouvelle paroisse. Toute cette partie serait alors transformée et deviendrait forcément l'une des plus belles, des plus populeuses et des plus commerçantes de la ville, au lieu d'être comme aujourd'hui un foyer pestilentiel et un amas de bicoques.

L'intérêt matériel de cet endroit historique de notre ville exige donc au même degré que son intérêt spirituel et moral la démolition des masures actuelles, la suppression de l'infesté parc aux animaux et l'érection d'un nouveau temple. Le conseil de ville ne manquera certainement pas, nous en sommes sûrs, cette occasion de promouvoir les intérêts bien entendus de tout un vaste quartier, et il sera appuyé par les contribuables. Du reste, si nous sommes bien informés, cette concession à l'autorité religieuse aurait pour effet de régler des difficultés existantes quant à certains lots de terre appartenant à l'Hôpital Général et qu'il s'agirait d'acquérir pour l'établissement d'une promenade publique sur les bords de la rivière St-Charles, au pied du boulevard Langelier. En se faisant autoriser par la législature à emprunter une somme pour cette fin, la corporation s'est obligée en quelque sorte à en faire bénéficier les citoyens le plus tôt possible.

Nous avons donc raison de croire que les deux opérations seront conduites de front et qu'en donnant le terrain nécessaire à l'érection d'une Église au Palais, les échevins verront en même temps à se faire céder le terrain nécessaire à la création d'un lieu de rafraîchissement, de lumière et de paix pour la population commerciale et industrielle de St-Roch et de St-Sauveur.

L. D.

Wilson Frères, Montréal

ÉTABLIS depuis 1870, font au coin des rues Notre-Dame et Frontenac un commerce prospère de bois et charbon, de foin, grains, etc., en gros et en détail.

M. Jean-Bte Wilson, l'un des associés, a été, aux dernières élections, élu échevin pour le quartier Hochelaga et il fait partie, au Conseil de Ville, des comités des finances, de santé, de l'Hôtel de Ville et des parcs et traverses.

WILSON FRERES Glacieres Arctiques

Goin Notre-Dame et Frontenac

Marchands en Gros et en Detail

....DE....

BOIS

CHARBON



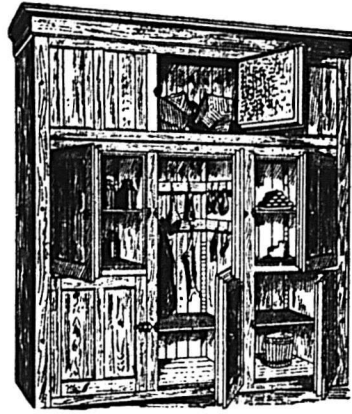
GRAINS,



FOIN, Etc.

Téléphone Bell 6625.

Tél. des Marchands 60



La Glaciere la plus complete pour

**BOUGHERS
EPIGIERS
HOTELIERS**

Et pour les
FAMILLES

LA PLUS SECHE A LA TEMPERATURE

..... LA PLUS BASSE

Ecrivez pour nos Catalogues et nos Prix

John Hillock & Co.

165, RUE QUEEN EST, TORONTO, Ont.

BREVET "HUBBARD"

Four de Boulanger PORTATIF EN ACIER

POUR

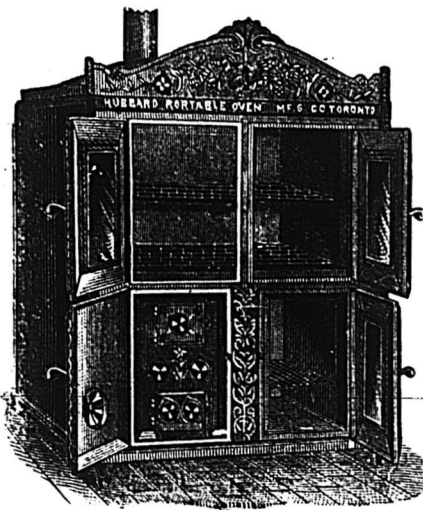
Boulangers, Pâtisiers, Hoteliers, Etc., Etc.

.. .. Manufacturé par

T.M.E.

Toronto Portable Oven & Mfg. Co., Ltd.

90 Rue York, TORONTO.



Fournitures d'articles pour Boulangers et Pâtisiers
Fontaines à Soda, Etc., Etc.

ECRIEZ 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.

M. W. H. Beatty, vice-président, -- Je suis heureux de seconder l'adoption du rapport, et, après avoir fait allusion aux progrès des affaires faites dans les différents départements de la compagnie pendant le dernier exercice ; telles que mentionnées dans le rapport, et qui, dans son opinion, n'ont pas besoin d'être élaborées, dit, en conclusion, je ne puis m'empêcher de faire allusion à la perte faite par cette compagnie par la mort d'un homme qui m'était cher et intime, je veux parler de feu l'honorable Edward Murphy, sénateur, qui nous représenta, pendant plusieurs années, à Montréal, comme directeur dans notre succursale, -- un homme qui sût gagner non-seulement l'estime de ses co-religionnaires mais de toutes les classes de la société dans le pays.

La résolution est adoptée à l'unanimité.

Des votes de remerciements furent unanimement offerts aux Directeurs, à l'Administration ainsi qu'aux Agents pour leurs services pendant l'année ; plusieurs des Assurés présents, firent allusion en des termes chaleureux du rapport et des états soumis, et en reconnaissance du soin et de l'attention qui ont évidemment été exercés par l'Administration sur les affaires de la compagnie pendant l'année dernière.

Le Bureau des Directeurs fut alors ré-élu, et une assemblée du nouveau Bureau fut tenue immédiatement, après l'ajournement de l'assemblée annuelle, Sir W. P. Howland, C. B. K. C. M. G. fut réélu Président et M. M. Edward Hooper et W. H. Beatty, vice-Présidents.

Chambre de Commerce du District de Montréal

A l'assemblée de vendredi à la Chambre de Commerce du district, M. Joseph Contant occupait le fauteuil de la présidence.

Présents MM. G. Boivin, R. Bickerdike, D. Rolland, C. P. Chagnon, D. Parizeau, J. O. Joseph, Q. C., L. J. A. Surveyer, J. X. Perrault, D. Masson, F. X. Moisan et H. Laporte.

Après l'expédition des affaires courantes une communication de la chambre des arbitres de Londres a été lue. Le secrétaire a été prié d'écrire au président de cette chambre pour lui demander des informations supplémentaires sur certains détails de procédure.

La question du droit de vingt pour cent, imposé sur tous les récipiends ou enveloppes quelconques qui contiennent les vins, a été ensuite discutée.

Ce droit a été imposé l'automne dernier, après la mise en force du traité franco-canadien et après le retrait du droit de trente pour cent ad valorem.

La lettre d'un grand importateur de vins à l'honorable sir Charles Tupper a été lue par le secrétaire de la chambre de commerce qui a montré, par ses minutes, qu'une pétition avait été adressée à ce sujet, à Ottawa, le 6 novembre dernier.

Il a été résolu de s'adresser cette fois à un député et de lui demander de poser, en Chambre, la question au gouvernement si cela est nécessaire, afin d'avoir une réponse à cette question qui est pendante depuis trop longtemps.

M. L. J. A. Surveyer a proposé que le comité de législation étudiât les polices d'assurances contre le feu, telles qu'elles sont émises dans la province d'Ontario, afin de voir s'il ne serait pas préférables que les Compagnies d'assurances qui opèrent dans la province de Québec en viennent à adopter une formule identique.

M. J. X. Perrault informe la chambre que les compagnies Allan et Dominion sont disposées à accorder une réduction de 33 pour cent aux délégués des chambres de commerce qui iront à Londres en juin.

M. Perrault a aussi annoncé qu'il proposera à la prochaine séance de désigner sous le nom de "Boulevard" les grandes rues de Montréal.

The Hamilton Coffee and Spice Co, Hamilton

LA Poudre à Pâte "Ocean Wave" qui est annoncée sur une autre page de ce numéro est manufacturée par la Hamilton and Spice Co, de Hamilton, Ont.

Ce produit est en grande demande et en progression constante dans l'Ontario, le Manitoba, les Territoires du Nord-Ouest et la Colombie Anglaise.

C'est grâce à son seul mérite que cette Poudre à Pâte a pu obtenir un tel succès sans l'aide de primes ou de toute autre genre de réclames.

Les prix sont à la portée de tous ; cependant la devise des manufacturiers est : "Non pas le meilleur marché, mais la meilleure valeur."

Cet article ne demande qu'à être connu pour être apprécié dans la province de Québec où il n'a pas encore été introduit.

Dominion Corset Mfg. Co.

Il y a dix ans que cette Compagnie existe, dix ans de succès et de prospérité. M. G. E. Amyot en est le seul propriétaire ; par son activité surprenante, il est arrivé à la tête des manufacturiers de corsets, et les articles qui sortent de la Dominion Corset Mfg. Co., sont répartis sur les quatre coins du Canada. Six voyageurs sont continuellement sur la route et couvrent le territoire de Halifax à Victoria. Les affaires de la manufacture allant toujours en augmentant, il a fallu prendre des mesures pour servir la clientèle avec rapidité, c'est ainsi que deux succursales, l'une à Montréal, l'autre à Toronto, sont venues se greffer sur la maison principale, de Québec. La succursale de Montréal approvisionne la ville et ses alentours, et celle de Toronto dessert la clientèle de Port Hope exclusivement jusqu'à Windsor.

N'est-ce pas là le succès réel ?

VENDUE EN BOITES.



PLAIT A TOUT LE MONDE.

Poudre à Pâte.....

Ocean Wave

Toujours Fiable.

Vendue par les EPICIERS de GROS et par les FABRICANTS.

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 meilleurs valeurs existant actuellement.

C'est le moment de souscrire.

Nous vous donnerons par la malle ou à votre bureau des informations complètes qui vous convaincront.

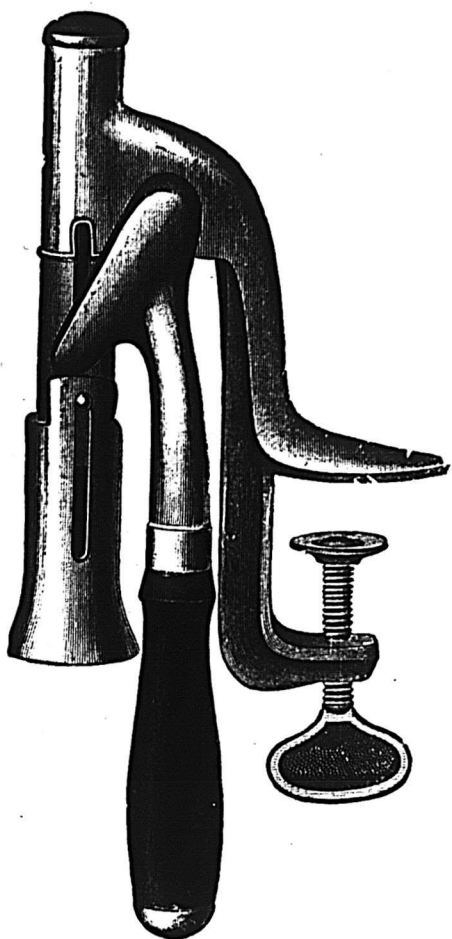
S'adresser :

13, 15 et 17, Cote St-Lambert

MONTREAL

The Hamilton Coffee & Spice Co'y, - HAMILTON.

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



SPÉCIALITÉS

Tire-Bouchons "Rapide"

Bien connus . . .

Sechoirs a Rideaux

Se ployant et sauvant plus que le coût dans une seule saison . . .

Rotissoire Royale

Valant son pesant d'or, dispensant d'arroser le rôti et épargnant 25% de viande et votre rôti n'est jamais desséché.

La Poêle a Frire "Crown"

Il faut l'avoir employée pour l'apprécier à sa juste valeur.

Vente en Gros et en Detail par

L. J. A. SURVEYER

6, rue St-Laurent, MONTREAL.

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, Moulee, Avoine Roulee, Feves, Etc.

MOULINS ET ELEVATEUR.....



Nous moudrons aussi toutes sortes de grains pour les marchands.

Golden Finnan HADDIES



Le comble de la perfection en fait de poissons fumés. Frais pris et fumés sur les lieux . . . Chaque boîte garantie. Insistez pour avoir la marque **GOLDEN**, car ce sont les seuls Haddies fumés et doux sur le marché . . .

NORTHROP & Co.

ST. JOHNS, N. B.

Agents des Empaqueurs

HOWE, MCINTYRE & Co.

MONTREAL, QUE.

Agents Vendeurs

La Glacière Aubin.

NOS lecteurs trouveront quelque part dans notre journal l'annonce de Monsieur C. P. Fabien propriétaire de la glacière brevetée de M. Aubin.

La glacière "Aubin" est faite en deux compartiments, l'un en haut spécialement pour le beurre avec une capacité qui diffère de 4 à 6 tinettes soit 250 à 400 livres de beurre, et un en bas pour les liqueurs, les fruits, le lait, etc., capable de contenir de 12 à 20 douzaines de bouteille de bière, porter, etc.

Cette glacière est en usage chez au-delà de 200 épiciers à Montréal, qui sont tous prêts à proclamer sa supériorité incontestable.

The Oakville Basket Co, Oakville, Ont.

VOILA les fraises des Etats-Unis sur le marché, les fruits canadiens viendront plus tard et bientôt peut-être, puisqu'on nous annonce un hiver hâtif. Néanmoins n'oubliez pas le nom de la compagnie ci-dessus. Il arrivera un moment où vous aurez besoin pour les fraises, les framboises, les mûres etc. de paniers et de crates. C'est alors que vous vous souviendrez que, pour envoyer vos fruits au marché ou pour les vendre directement aux consommateurs, vous avez besoin des articles de la Oakville Basket Co.

Cette Compagnie fait toutes les sortes d'emballages pour les fruits, comme on peut le voir sur la vignette qui accompagne leur annonce.

Henri Jonas & Cie., Montréal

C'EST plus une toute jeune maison, puisqu'elle compte au-delà de 25 ans d'existence, nous pourrions ajouter 25 ans de succès. Qui ne connaît d'ailleurs les essences culinaires portant le nom ci-dessus? Qui n'a pas entendu parler du vernis militaire, de la moutarde de Bordeaux, etc., etc. de les mêmes fabricants dont tous les produits sont justement estimés.

MM. Henri Jonas & Cie. sont également importateurs et les seuls représentants au Canada d'importantes maisons françaises.

Leurs spécialités, plus détaillées dans leur annonce d'autre part, sont notamment les conserves alimentaires, les huiles et les produits vinicoles.

The Mount Royal Milling & Mfg Co., Montréal

AVOIR des marchandises toujours fraîches en magasin, surtout quand il est facile de s'en approvisionner à tout moment, c'est le désir de tout marchand qui veut plaire à sa clientèle. Le riz fraîchement décortiqué est plus savoureux, gonfle davantage à la cuisson et est plus appétissant que les riz complètement desséchés et souvent très vieux qui nous arrivent tout préparés des pays de production. Le Mount Royal Milling & Mfg Co. dont MM. W. Ross & Co. sont les agents à Montréal, offre à sa clientèle des riz fraîchement débarrassés de leur balles et les présente en paquets qui plaisent mieux à l'œil que l'article importé. Un essai vaut la peine d'être tenté par les marchands qui ne tiennent pas encore cet article.

The Truro Condensed Milk & Canning Co., Truro,

LE lait condensé est devenu depuis quelques années d'un usage courant et il serait bien plus répandue dans les familles si les ménagères et les mamans étaient certaines de toujours avoir un produit sain et toujours égal. La Truro Condensed Milk and Canning Co., garantit absolument son lait condensé, comme elle garantit également tous ses autres produits condensés, tels que le cacao, le café et la crème évaporée. Cette manufacture n'emploie que des produits de toute pureté et se sert des appareils les plus perfectionnés pour leur préparation. Ses produits à la marque "Reindeer" donnent satisfaction au vendeur et au consommateur.

Si vous ne les avez pas en magasin, demandez-les à votre épicier de gros, vous en tirerez avantage et profit.

Tellier, Rothwell & Cie, Montréal

SONT les seuls fabricants de la célèbre Mine de plomb "Royal Black Lead". Cet article qui a subi l'épreuve de plus de 30 ans est sans contredit le poli le plus justement apprécié: il ne tache pas les mains ni rougit au feu en exhalant des odeurs empoisonnées comme la plupart des polis en pâte et liquides.

Il conserve son lustre même sur un poêle chauffé rouge.

C'est le poli le plus économique en usage et les détailliers devraient le recommander à leurs pratiques.

Le Royal Black Lead est en vente chez tous les épiciers de gros et les marchands de ferronneries.

Cette maison fabrique aussi le célèbre Bleu "Parisian" pour la buanderie et importe aussi les colles fortes, gélatines, capsules pour bouteilles, feuilles d'étain pour confiseurs, fabricants de tabac, etc., etc.

Canac, Marquis & Mongeau, Montréal

IL faut songer, dès maintenant, à choisir un emplacement, où construire une résidence d'été pour aller respirer un air pur auprès d'une rivière ou à proximité du fleuve. Ceux qui abhorrent d'habiter la ville, même par la saison rigoureuse, pensent aussi à se procurer un terrain où ils élèveront leur petit home.

MM. Canac, Marquis et Mongeau, offrent en vente des lots splendides sur le bord du fleuve à Cartierville, les conditions sont faciles et les prix à la portée de tous. L'emplacement est des mieux choisis, l'air y est pur, le voisinage du fleuve en fait un séjour charmant et, en quelques minutes, les chars électriques vous conduisent de la ville à la campagne.

MM. Canac, Marquis et Mongeau ont également des terrains à vendre à Silver Creek, à Beaucage, Bordeaux et en différents autres endroits, ils donneront tous les renseignements demandés à leurs bureaux, 97, rue St-Jacques, bâtisse de la Banque du Peuple.

Alfred Robitaille, Québec

C'ESTTE importante maison n'est pas inconnu de nos lecteurs. La pureté de ses produits la recommande tout particulièrement aux marchands qui tiennent à donner toute satisfaction à leur clientèle. Rien n'est plus nuisible à la santé qu'un vinaigre impur et le fait est tellement démontré par la science que dans presque tous les pays il y a des lois spéciales qui régissent la fabrication du vinaigre et la place sous le contrôle des agents du gouvernement.

Malgré toutes les précautions qu'ont pu prendre les législateurs, il se trouve toujours des gens peu scrupuleux qui, au risque de compromettre la santé des consommateurs ne craignent pas de livrer des produits malsains, c'est contre ces produits que M. Alfred Robitaille met en garde les marchands dans une annonce que nous publions d'autre part.

Dire qu'on vend le vinaigre EUREKA, c'est dire qu'on vend un vinaigre absolument pur, absolument sain.

Brodie & Harvie, Montréal

S'IL est une maison dont les produits sont connus dans le commerce d'épicerie au Canada, c'est bien la maison Brodie & Harvie, dont, depuis un temps immémorial, les farines préparées forment un des articles les plus populaires dans toutes les classes de la clientèle.

Cette réputation qui s'étend depuis Terre-Neuve jusqu'aux Iles-Charlotte, en Colombie Anglaise, a été acquise et s'est maintenue par le soin constant apporté dans le choix du blé employé, dans la mouture de ce blé et dans la pureté des ingrédients qui donnent à cette farine préparée la propriété de lever par sa propre fermentation, sans addition de levain ou de levure étrangère.

Partout on la trouve recherchée et faisant sa clientèle à l'encontre d'autres farines préparées qui sont offertes à meilleur marché. Il n'y a qu'une supériorité réelle, incontestable et permanente, qui puisse accomplir cela, et nous ne croyons pas qu'il soit nécessaire d'offrir d'autres témoignages en sa faveur.

Les marchandises qui se vendent

MESSEIERS W. BOULTER & SONS, les propriétaires des manufactures si bien outillées de Picton, Toronto et Demorestville, peuvent se glorifier des grands succès qu'ils ont obtenus. Depuis 1882 qu'ils ont commencé à répandre leurs conserves de fruits et de légumes de la MARQUE SANS RIVALE "Lion" ils ont eu pour principe de ne livrer à la consommation que les produits "les plus choisis" qui pussent être mis en boîtes, bien que, par moments, ils aient été supplantés par certains concurrents qui jetèrent sur le marché des marchandises inférieures. Il semblait alors décourageant de soutenir la concurrence dans les prix et de maintenir la QUALITÉ dans tout son intégrité. Mais, avec le temps vient aussi le succès et aujourd'hui "dans tout le Canada" leur MARQUE populaire est en telle demande que la production tout entière de 1895, en conserve de Légumes se trouve entre les mains des marchands de gros, et que, de la fabrication des conserves de Fruits, il ne reste plus que de petites quantités en Pommes, Framboises et Citrouilles. Ceci en dit long pour la MARQUE SANS RIVALE "Lion".

Comme témoignage entier des idées de progrès de cette entreprenante maison, c'est elle qui possède, au Canada, "les plus belles étiquettes" et, en réalité, c'est la "seule firme" qui ait des étiquettes en relief. Evidemment c'est une dépense qui augmente le prix de production, mais qui prouve clairement que MM. W. Boulter & Sons prennent les intérêts de leurs clients, car leurs articles placés sur les tablettes produisent un SUPERBE effets.

Achetez-les sans tarder et jetez un coup d'œil sur l'annonce que cette maison publie d'autre part.

53,000

EXEMPLAIRES
PAR JOUR.

Tirage Assermenté.



CE QUI LUI DONNE
D'APRES LE CALCUL DES
EXPERTS LES MIEUX
ACCREDITES

LA RENOMMÉE AUX GENT BOUGHES

AU-DELA DE

...150,000...

LECTEURS PAR JOUR.

" Pour acquérir l'argent et la célébrité,
Empruntons les cent voix de la publicité :
A cela tient la réussite."



WANAMAKER

Le plus grand
marchand
de l'Amérique

DIT :

" Je songerais
plutôt a faire un
commerce sans
commis que sans
annonce."

IL AJOUTE :

"Annoncez, c'est
le million que vous
creez."



DERNIERE EDITION DOUZIEME ANNEE-N° 43 MONTREAL, LUNDI 20 JANVIER 1894. CIRCULATION 52,054

LA PRESSE

LA CONFERENCE DE M. CHARLES TUPPER
MORT D'UN DEPUTE
LA DEBATE DE JAMESON
NOUVELLES D'AMERIQUE
NOUVELLES DE QUEBEC
LA MORT DE JEROME
LE DUC DE SCARLETT
LE TRAIT DE MILE
LA CONGRÉGATION
JEANNE DE BERVILLE
L'ACROBATE AÉRIEN M. FAYOLLET

LETTRE DE MONTREAL
LES ARTS DE PRESSE
CHARLEVOIX
LES BARRIÈRES

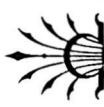


STEWART

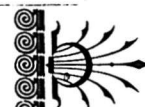
Ce grand prince
des marchands
de nouveautés,

DIT :

" Mon grand "
Succes
Commercial est
entièrement du a
la publicité des
journaux.



" Pour réussir, il faut exploiter la réclame,
Faire parler de soi, sans cesse, à tout propos
Et jamais au public ne laisser de repos."



LE PLUS GRAND JOURNAL DU CANADA

LE GRAND JOURNAL est le médium complet. C'est le médium recherché de tous ceux qui s'y connaissent.

SONGEZ que la récolte est en proportion des semailles.

LES JOURNAUX A SPECIALITES, politique ou autres, jouent dans l'annonce un rôle secondaire.



LE GRAND TIRAGE est la première condition de l'annonce profitable.

LE TARIF DE " LA PRESSE," comparativement à la circulation des autres journaux, est à meilleur marché d'au moins 1000". Faites-en vous-même le calcul très simple.

Wm Clapperton & Co. Montréal

LES fils à coudre en coton de cette maison se trouvent sur la table à ouvrage de toutes les ménagères, elles trouvent que c'est un agrément de coudre avec un fil qui coule bien, qui n'a pas de nœuds et ne casse pas en tirant l'aiguille; elles savent aussi qu'un bon fil noir ne déteint pas. C'est pourquoi elles demandent au marchand du fil Clapperton. Le marchand doit donc en avoir toujours en stock.

Jas. Johnston & Co., Montréal

UNE des plus fortes maisons de marchandises sèches du Canada qui désire profiter du grand tirage de notre numéro spécial du printemps pour se recommander à la clientèle canadienne. Nous n'entreprendrons pas de détailler ici les divers départements de la maison Jas. Johnston & Co. Un coup-d'œil sur l'annonce publiée d'autre part nous évitera de nous répéter. Néanmoins nous dirons que, pour la variété et le choix des marchandises, peu de maisons peuvent offrir les mêmes avantages. Une visite est respectueusement sollicitée.

The Ames Holden Co., (Ltd.)

LA FABRICATION des chaussures est une des plus importantes industries de Montréal qui compte un grand nombre de manufactures de premier ordre. Parmi celles-ci une de plus remarquables et la plus ancienne est celle dont nous nous occupons en ce moment.

L'histoire commerciale de la "Ames Holden Co." peut se résumer ainsi: ses affaires ont toujours suivi une marche ascensionnelle et ses articles sont maintenant répandus dans toutes les parties du Canada. Les membres de cette compagnie ont toujours joui de l'estime et de la considération du public; et leur honorabilité et leur intégrité en affaires leur a valu la confiance des commerçants avec lesquels ils sont en rapports constants.

La manufacture de la compagnie occupe, sur le carré Victoria, la moitié d'un bloc en pierre d'une magnifique structure. Les ateliers sont munis des machines les plus perfectionnées et les plus nouvelles. La production journalière est considérable et la supériorité des chaussures qui sortent de cette manufacture est admise sans conteste ce que prouverait au besoin la demande toujours croissante.

En dehors de la manufacture et du commerce de chaussures, les propriétaires de la Cie Ames Holden sont les seuls agents pour la vente des articles fabriqués par la Granby Rubber Co., de Granby, P.Q., et qui, eux aussi, jouissent d'une renommée bien méritée. La Cie Ames Holden est aujourd'hui, mieux que jamais organisée pour la vente de ces articles car leur installation et leurs moyens d'action sont à peu près uniques dans leur genre.

Albert C. Dionne, Montreal.

TOUT en vaquant aux occupations de son commerce d'épicerie de détail, M. Albert C. Dionne a trouvé les loisirs de se lancer dans l'industrie où, malgré le proverbe, il a parfaitement réussi. Il a commencé par fabriquer chez lui, avec l'aide de madame Dionne et de ses commis, les cornichons aromatiques, les marinades d'oignons, la moutarde préparée que sa clientèle de consommateurs pouvait absorber.

Puis la renommée de ses articles s'étant répandue au dehors, il se vit dans l'obligation d'augmenter sa fabrication pour fournir aux commandes qui lui venaient de ses voisins. Peu à peu il est arrivé à se monter ainsi un véritable établissement industriel où continuant toujours à soigner minutieusement sa fabrication, il fabrique maintenant pour une clientèle qui grandit tous les jours et il n'est jamais en peine de placer ses produits, presque toujours vendus d'avance.

Nous pouvons donc en toute confiance, recommander à nos lecteurs de s'assortir de ses marinades et de ses moutardes, produits canadiens, faits pour le commerce canadien, honnêtement et de qualité uniformément bonne à des prix inférieurs à ceux d'autres établissements plus considérables.

En présentant M. Dionne à nos lecteurs, nous sommes heureux de leur donner comme un exemple de ce que peuvent produire, avec de maigres ressources pour débiter, l'esprit d'entreprise, l'énergie, le travail, la persévérance et l'intelligence d'un bon Canadien.

N'oublions pas un autre produit de M. Dionne, une véritable trouvaille, son sirop de mérisier composé, qui est un excellent remède de famille pour la toux et les maladies de la gorge en général. Le sirop de mérisier composé se vend très bien chez les épiciers et partout où il a été introduit il est devenu si populaire qu'on ne s'en baise jamais manquer. Pour le commerce, les termes de M. Dionne sont des plus accommodants.

Chas. W. Murphy & Co., Montréal

REPRÉSENTEURS d'excellentes maisons pour les vins, bières, liqueurs, etc. MM. Chs. W. Murphy & Co., présentent aujourd'hui à nos lecteurs une marque bien connue et très réputée auprès des amateurs et des connaisseurs de whisky écossais, le "Glenlivet." Cette marque est depuis longtemps sur notre marché et elle est de plus en plus recherchée, contrairement à d'autres marques qui, après avoir jeté un certain éclat, ont été abandonnées aussi vite qu'elles avaient été présentées.

La Compagnie de Pianos Featherston

LA Compagnie de Pianos "Featherston" a, ces jours passés, réuni ses actionnaires et leur a soumis un état général de ses opérations depuis sa fondation qui date du mois de mai 1895. Cet exposé de la situation a été satisfaisant.

Le gérant ayant donné sa démission récemment, le bureau de direction a jugé qu'il était inutile de le remplacer et ses fonctions ont été dévolues à M. Camille Martel qui déjà, à la plus grande satisfaction de la compagnie et de sa clientèle, remplissait des fonctions de secrétaire-trésorier, fonctions que, du reste, il continue à exercer.

Grâce à ce dernier, la compagnie a su, dans le courant de l'année écoulée, s'assurer, pour la province de Québec, les meilleurs agents vendeurs et marchands d'instruments qu'il était possible de trouver. M. Featherston le président, a, de son côté fait la même chose pour le reste du Canada, et aujourd'hui les pianos de la compagnie, sont connus d'un bout à l'autre du Canada, dans les principaux centres où elle est représentée par des agents responsables et de haute capacité. Partout où ils ont été offerts, les pianos Featherston ont attiré l'attention du public et sont devenus les instruments favoris ainsi que le constate la volumineuse correspondance de ses représentants, au point que les ventes qui n'avaient été qu'au nombre de 7 en mai avaient atteint le chiffre de 27 en décembre, soit un piano par jour.

Ce fait en dit plus long que tous les commentaires qui pourraient être faits sur l'organisation de la compagnie et pour peu que les circonstances continuent à la favoriser et que le commerce reprenne vigueur dans tout le pays, la perspective de l'avenir est des plus belles.

La Presse

FONDÉE en 1884, LA PRESSE est actuellement au tiers de sa treizième année. C'est un journal encore tout jeune, mais qui, avec sa circulation quotidienne de 53,000, tient la première place parmi les journaux canadiens, anglais comme français, vieux ou jeunes.

Indépendant en politique, défendant toutes les bonnes causes et condamnant tous les abus. LA PRESSE pénètre dans toutes les familles canadiennes qui y recherchent le fait divers intéressant, la causerie instructive, l'anecdote amusante ou le feuilleton émouvant. Publiée à six pages, grand format, quatre jours par semaine; à huit pages, le jeudi et à douze pages le samedi, elle sert à son immense clientèle d'abonnés de la lecture pour tous les goûts, pour tous les âges, pour toutes les conditions sociales.

C'est ce qui lui a permis d'atteindre un chiffre aussi élevé de circulation quotidienne et c'est ce qui fait d'elle le véhicule obligé de toute annonce destinée à atteindre le grand public.

Le but de l'annonce est de faire connaître au public ce qu'on a à lui vendre. Comme l'enseigne pour le passant, l'annonce est pour le lecteur l'indication qu'à tel numéro de tel rue, il trouvera tels ou tels articles. On ne met pas l'enseigne dans la ruelle en arrière du magasin; on la met à la devanture afin qu'elle soit vue par autant de monde que possible. De même l'annonce; si on la met quelquefois dans un journal à circulation restreinte, on est obligé de la mettre dans LA PRESSE. En notre fin de siècle de concurrence à outrance, l'annonce est aussi indispensable au marchand que l'enseigne, l'étalage et les commis. Or, si il faut annoncer, il faut le faire de manière à atteindre autant que possible tous les acheteurs; par conséquent il faut annoncer dans LA PRESSE.

Aux hommes d'affaires, il est bon de signaler la partie commerciale de LA PRESSE. Cette partie, soigneusement rédigée, en fait un organe commercial de premier ordre. Les marchands de gros, les manufacturiers, les importateurs, les banquiers, qui savent apprécier la valeur d'un organe commercial, peuvent baser leurs calculs sur le fait indiscutable que LA PRESSE est lue par un plus grand nombre d'actionnaires de banques qu'aucun journal de finance en Canada, par un plus grand nombre de marchands de chaussures qu'aucun journal de cordonnerie, par un plus grand nombre d'épiciers qu'aucun journal d'épicerie, par plus de marchands généraux qu'aucun journal de commerce général. A eux de méditer ce fait et de se conduire en conséquence.



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-
 TIVE et VERMIFUGE.
 I 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 —

SPECIALITE DE

TAPIS & PRELARTS

SI VOUS VOULEZ

Vous procurer les Dernières
 Nouveautés en

MEUBLES DE MENAGE

Et aux plus Bas Prix du Marché

— ALLEZ CHEZ —

RENAUD, KING & PATTERSON

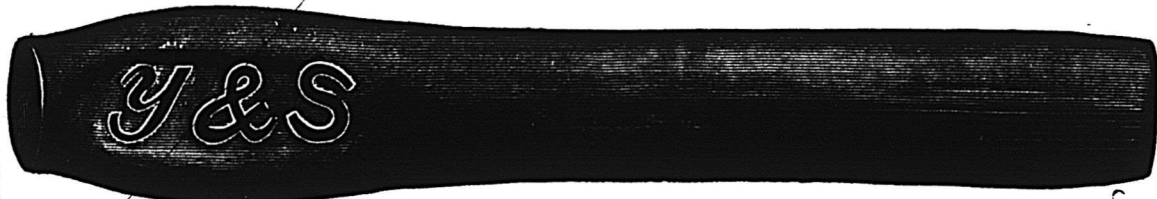
652 rue Craig, Montréal.

Réductions spéciales aux acheteurs hors de Mont-
 réal qui mentionneront le " PRIX COURANT."

Avez-vous donné votre commande.....



REGLISSE



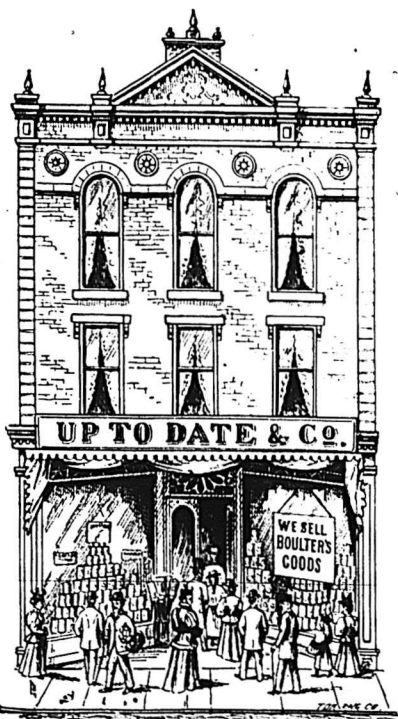
POUR votre approvisionnement d'hiver? Si non, augmentez votre chiffre d'affaires dans cet article, cette année, en donnant votre ordre à et vous reconnaîtrez que la meilleure **Réglisse** donne le plus de satisfaction et ne coûte pas plus. Tout ceci est d'une importance considérable pour l'acheteur, le vendeur et le consommateur. Un approvisionnement en **Bâtons de Réglisse** et en **Boules de Réglisse Acmé de Y. & S.** répand ses bienfaits partout. Essayez-en et vous en retirerez les mêmes bénéfices que votre concurrent et voisin.

YOUNG & SMYLYE

BROOKLYN, N. Y.

" PAS BON MARCHÉ MAIS BON "

Les Fruits
 et les Légumes
 de Conserve
 de la Marque
SANS RIVALE
 " LION "
 de **BOULTER**
 sont connus
 pour leur
 supériorité,
 leur
PURETÉ
 et leur
SAVEUR



Les Marchands
 actifs, Up-to-Date
 vendent nos
Marchandises
 et cela les paie.
 C'est que
 nos articles
 sont connus
 pour leur
 supériorité
 leur
PURETÉ
 et leur
SAVEUR

Il ne nous reste que quelques Fruits. Ces **Quelques Mots** en disent plus que **des Volumes** en faveur de notre marque 'Sans Rivale "LION."



TELEPHONE 6057

E.L.ETHIER & CO.

MANUFACTURIERS et importateurs de marchandises de Billards et font aussi les réparations. Tables d'occasion de \$100 à \$200 chacune. aussi bonnes que les neuves. Nos bandes de billards électriques **Colombus** sont les plus nouvelles et les meilleures connues.

No 88 rue St-Denis, MONTREAL.

Maison fondée à Paris en 1827

ROYER & ROUGIER FRERES

IMPORTATEURS DE

PRODUITS FRANÇAIS

QUINCAILLERIE, ARTICLES DE PARIS
 PRODUITS PHARMACEUTIQUES,
 NOUVEAUTÉS, SOIERIES,
 TISSUS, RUBANS

SIÈGE SOCIAL	SUCCURSALE
3, Place des Vosges	55, rue Saint-Sulpice
PARIS	MONTREAL

NOTA—La maison se charge d'importer sur ordre tous articles de provenance française, à des prix très réduits.

D. Masson & Cie, Montréal

LES agences dont s'est chargée la maison si respectée de D. Masson & Cie, sont de tout premier ordre, la maison ne voulant s'occuper que des marchandises de première qualité dont elle peut se porter caution.

Voici, par exemple, le chocolat Fry, dont la marque est connue d'un bout à l'autre de l'univers. C'est l'excellence dans la qualité, c'est le premier chocolat de toutes les manufactures de l'empire britannique. Il est inutile d'en faire l'éloge; on le trouve d'ailleurs dans tous les magasins où l'on vend des épicerie et c'est le chocolat Fry que l'on demande lorsque l'on tient à avoir un article irréprochable.

Parmi les denrées alimentaires dont MM. D. Masson & Cie ont l'agence pour le Canada, mentionnons entr'autres les conserves de la maison Price, la gélatine Cox, les "porters" et "stouts" de Guinness et de Johnson, le "ginger ale" et les eaux gazeuses de Belfast, etc., etc.

MM. Alfred et Damase Masson, les chefs actuels de la maison, sont considérés dans le commerce comme les types de l'honneur commercial, et dans la société comme les représentants les plus distingués de la vieille gentilhommerie canadienne. Modestes autant que méritants, ils n'ont jamais recherché les distinctions ni les honneurs, se contentant d'être des négociants intègres et des citoyens modèles.

N. F. Bédard, Montréal

BIEN connu de tous ceux qui, de près ou de loin, s'occupent de la fabrication ou de la vente du fromage, M. N. F. Bédard est un commerçant actif et entreprenant.

En dehors du commerce de fromage à commission qu'il fait sur une très large échelle, M. Bédard s'est assuré la représentation des meilleurs appareils, du meilleur outillage et des meilleurs produits intéressant les fabricants de fromage.

Il est le seul agent pour la province de Québec de la canistre "Empire State" dont le "Journal d'Agriculture" disait :

"La canistre à lait "Empire State" est ce qu'il y a de plus parfait inventé jusqu'à ce jour. Grâce à un ingénieux procédé, on peut remplir cette canistre jusqu'à deux doigts du bord et effectuer le transport du lait sur les plus mauvais chemins de campagne, sans qu'il s'en perde une seule goutte. Une autre amélioration précieuse consiste en une nouvelle méthode de ventilation faisant partie du couvercle. On peut laisser cette canistre dehors pendant la pluie la plus forte sans que l'eau y pénètre, tandis que le lait est toujours bien ventilé."

L'extrait de prisure et la couleur pour fromage de la marque B d'or, sont des spécialités qui ont été acceptées avec confiance par les fromagers, comme d'ailleurs tout ce qui sort de chez M. N. F. Bédard et la demande de ces produits ne peut que progresser et remplacer les produits similaires qui ne donnent pas toujours satisfaction.

Un autre produit dont M. N. F. Bédard a l'agence et qui mérite d'être mentionné d'une façon toute spéciale, c'est la "Préservaline."

Préserver de toute altération, pendant un temps indéterminé, la plus grande somme d'aliments, tel est le problème posé depuis l'origine des temps à la science. Ce problème n'avait été résolu que par le procédé Appert dont nous donnons ailleurs une complète description, mais la chaleur modifie plus ou moins le goût de certains aliments et ne les laisse pas subsister dans leur état naturel au moins quant à l'apparence. Certains même, tels que les œufs et le lait sont complètement modifiés par une cuisson plus ou moins prolongée.

Il restait donc à découvrir un procédé à froid pour la conservation des denrées alimentaires, viandes, etc., mais dans ce procédé il est nécessaire de n'employer que des produits d'un emploi facile et inoffensifs pour le consommateur des conserves.

Ce produit est trouvé; la Préservaline remplit toutes les conditions requises de facilité d'emploi et de parfaite innocuité.

Elle conserve sans leur faire perdre leur arôme, leur saveur et leur apparence les viandes, le poisson, le vin, le lait, la crème, le fromage, les fruits, les légumes, etc., etc.; elle n'a ni goût, ni odeur et elle est économique; elle trouve sa place dans tous les ménages et mérite une attention toute spéciale de la part de l'industrie laitière.

M. N. F. Bédard, comme nous l'avons dit plus haut, s'est fait une spécialité du matériel et de l'outillage nécessaire aux fromagers et aux beurriers. On trouve chez lui les articles les plus perfectionnés dans tout ce qui intéresse l'industrie laitière; il est toujours disposé à donner tous les renseignements qui lui sont demandés.

M. Bédard est trop avantageusement connu de nos hommes d'affaires et de nos lecteurs en particulier pour que nous ayons rien à ajouter aux lignes ci-dessus.

A. Sautet & Cie, Québec.

IL n'y a pas bien longtemps qu'on est arrivé à faire un bon vin avec les raisins canadiens, cependant avec le soin et les connaissances voulues on y parvient. C'est ce que nous prouvent MM. A. Sautet & Cie. Leur vin rouge et leur vin blanc, garantis pur jus de raisin, sont d'excellents vins de table qui remplacent avec avantage le thé ou le café de plus ou moins bonne qualité. Ils donnent plus de vigueur, de force, d'énergie que les breuvages énervants et insipides. Un bon verre de vin rejouit, une tasse de thé n'a jamais égayé personne.

Il est vrai de dire aussi qu'un verre de mauvais vin ne fait jamais de bien à celui qui le boit; c'est pourquoi il y a vin et vin et qu'il est nécessaire de faire la distinction.

Les vins de MM. A. Sautet & Cie sont parmi les bons, il n'y a pas à s'y tromper et ils ont encore cet avantage qu'ils coûtent moins chers que les mauvais vins importés.

Pour prix et toute informations s'adresser à MM. A. Sautet & Cie 89 rue St-Paul, Québec.

Robin, Sadler et Haworth, Montréal et Toronto.

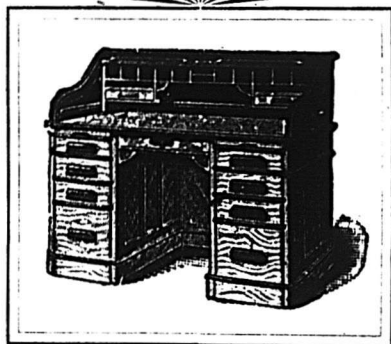
AU coin de la rue des Seigneurs et de la rue William s'élève sur quatre étages une construction de 90x60 pieds, c'est la manufacture de MM. Robin, Sadler et Haworth qui a été bâtie à l'automne de 1894, par M. Georges W. Sadler, l'un des associés. La construction a été faite spécialement pour une fabrique de courroies sur des plans et à une échelle que l'expérience d'une vie toute entière consacrée à ce genre de fabrication a fait reconnaître nécessaires. Le cuir employé dans la manufacture provient de la tannerie que les associés possèdent à Stanbridge. Le rez-de-chaussée est réservé et outillé pour les opérations préliminaires de la fabrication des courroies et des lanières, on y remarque une machine à dégraisser les croupons du système Fitz Henry, et un lamineur. Les croupons séparés des bouts et des déchets sont portés à la chambre de bourrage. Le "modus operandi" pour obtenir les croupons, qui formeront la courroie, est intéressant et demande beaucoup de jugement de la part de l'ouvrier qui doit connaître le degré d'allongement de la peau qu'il a entre les mains.

Les morceaux tirés de la peau varient de 10 à 24 pouces et il n'est pas surprenant qu'il faille parfois cinquante peaux différentes pour obtenir une courroie de 200 pieds de long sur une largeur donnée. Les peaux à la chambre de bourrage sont graissées à la machine puis graissées à nouveau à la main, cette première opération est dispendieuse, mais elle est absolument nécessaire pour obtenir un produit uniforme et bien fini. Après le graissage, les opérations qui suivent marchent lentement et en aucun cas on n'y apporte une hâte intempestive. La chambre de bourrage est hermétiquement close, un ventilateur fixé au plancher absorbe l'air humide et froid de manière qu'il y règne une atmosphère uniforme, sèche et chaude dans laquelle le cuir puisse se "nourrir." La chambre à étendre reçoit alors les morceaux pris dans le croupon, chaque morceau est placé dans un chevalet dont la tension est réglée d'après la force de résistance ou d'allongement de chacun des morceaux. Ils restent ainsi suspendus exposés à une douce chaleur qui les sèche lentement et complètement de manière à leur conserver l'allongement acquis. Chaque morceau est ensuite étendu séparément pour achever de "mûrir"; enfin on les réunit en paquet et ils restent ainsi pendant plusieurs semaines avant d'être transformés en courroies. Tout le secret pour obtenir une courroie présentant une complète uniformité consiste à savoir choisir les morceaux et à leur donner leur véritable place dans la courroie. Dans l'atelier de fabrication, on a tout prévu pour obtenir ce résultat. Les machines à épisser sont les plus nouvelles et les plus perfectionnées qui existent et quand les pièces à réunir sortent de la machine elles sont repassées à la main de manière à préparer un joint parfait. C'est alors que les pièces sont soumises à la presse hydraulique à une pression de 60 tonnes et qu'on obtient un joint parfait, une union intime entre les deux bouts. La courroie existe alors, on la passe dans une tondeuse pour en égaliser les bords et l'œuvre de plusieurs mois de travail s'en va au magasin. Au magasin l'assortiment est si considérable que, pour satisfaire aux commandes, il n'est expédié que des courroies fabriquées depuis au moins six mois. Tout ce qui entre dans la manufacture est produit au Canada. La société, qui se compose de M. Geo. W. Sadler et de M. Geo. F. Haworth, croit qu'il faut utiliser les ressources du pays quand ces articles sont aussi bons et quelquefois meilleurs que ceux importés. Si l'examen des articles de cette maison n'était suffisant, un coup d'œil sur les procédés de fabrication de cette manufacture donne la conviction que sa production n'est surpassée par celle d'aucune autre manufacture du pays. La société possède également une manufacture et un magasin, rue Jordan à Toronto; là aussi existe à l'état permanent un stock considérable en courroies simples ou doubles. La maison de Toronto qui est d'un grand rapport pour la société est dirigée par M. Haworth.

THE

Office Specialty Manufacturing Coy

LIMITED



POUR ...
VOTRE BUREAU

Pupitres Hauts
Pupitres a Cylindre
Pupitres a Couverture Droite
Pupitres Spéciaux

... sur commande

Fixtures de Banques, Salles, Loges, Opera et Magasins

— DEMANDEZ UNE ESTIMATION

Cabinets pour Documents Legaux DE

Filleres a Documents

Filleres pour Cheques

SHANNON

Cabinets a Filleres

Filleres pour Lettres et Comptes

Classeurs, Relieurs

◆◆ **CABINET-INDEX POUR CARTES** ◆◆

.....**FILIERES POUR CARTES**.....

— Fixtures pour Voutes

En Métal

Tablettes avec Rouleaux pour Livres
Voiturettes pour Banques et Bureaux

En Métal

Voiturettes pour Magasins.

CABINETS UNIVERSEL

Pour Feuilles Volantes

PUPITRES "IDEAL"

Pour Ecoles

J. F. WILDMAN

Représentant pour l'Est

1744, rue Notre-Dame, MONTREAL

Bureau : 122, rue Bay, TORONTO

Manufacture : NEW MARKET, Ont.

Nazaire Turcotte & Cie, Québec

AVOIR un stock varié et très complet, vendre à bon marché et donner à sa clientèle tous ses soins et son talent c'est vouloir réussir.

MM. Nazaire Turcotte & Cie ont un stock des plus variés et des plus complets en épicerie et liqueurs, leur mode d'achats leur permet de vendre à aussi bon marché que qui que ce soit, ils ont une clientèle fidèle qui reçoit leurs meilleurs soins. Que faut-il de plus pour justifier la progression constante des affaires de cette raison sociale.

Villeneuve & Cie, Montréal

PARMI les marques de cigares justement populaires, on cite les cigares Aberdeen, Little Buck et le Blackstone qui a donné son nom à la manufacture. MM. Villeneuve & Cie s'appliquent à ne mettre sur le marché que des cigares de premier choix pour le prix et ils ont réussi très rapidement à accaparer une bonne part du patronage des détailliers, en créant, au moyen d'une large publicité, la demande pour leurs marques spéciales. C'est une maison d'avenir, ses méthodes commerciales s'adaptent parfaitement aux besoins actuels du commerce : c'est ce qui n'a pas peu contribué au succès des cigares de la Blackstone Cigar Factory.

The Edward Cavanagh Co., Montreal.

DEPUIS sa fondation qui remonte déjà à quinze ans, la Edward Cavanagh Co., a constaté, tous les ans, une augmentation dans son commerce, même dans les saisons et les années les plus mauvaises. Cette assertion n'est pas un conte en l'air mais un fait réel et prouvé.

La Compagnie nous prie de remercier en son nom sa clientèle et le public en général pour le patronage libéral qui lui a été accordé dans le passé. Elle s'efforcera de continuer à le mériter et demande de comparer ses articles et ses prix avec ceux de ses concurrents dans ses différentes lignes, qu'elle prie le public de visiter.

Thos. Bryan, London, Ont.

PROPRIÉTAIRE du brevet Jenkins couvrant un système de bride-attache pour les brosses et pinceaux des peintres.

Ce système, aussi simple que pratique, aisément compris par les vignettes qui illustrent l'annonce du fabricant ci-dessus et à laquelle nous prions nos lecteurs de se reporter, est breveté au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre, en France et en Allemagne.

M. Thos. Bryan, de London, bien connu comme un des meilleurs manufacturiers du Canada pour les brosses et pinceaux à l'usage des peintres, adapte la bride-attache à tous les articles qui sortent de chez lui, sans augmentation de prix. La bride-attache complète la brosse ou le pinceau, les renforce et leur donne une supériorité incontestable sur ceux qui n'en sont pas pourvus.

Nos lecteurs qui ne connaissent pas encore le système Jenkins et qui veulent être au courant des perfectionnements et améliorations apportés aux brosses des peintres peuvent s'adresser à M. Thos. Bryan, à London, Ont.

W. D. McLaren, Montréal

NOS lecteurs ont pu remarquer dans une autre page l'annonce de la poudre à pâte "Cook's Friend" manufacturée par M. W. D. McLaren, de cette ville.

On peut annoncer toute espèce de marchandises et créer ainsi une demande momentanée. Si un article a une valeur intrinsèque et qu'il réponde à un besoin réel, on continuera à le demander ; mais, par contre, si l'une ou l'autre de ces conditions fait défaut, l'article ne reste pas longtemps en faveur auprès du public.

La poudre à pâte "Cook's Friend" réunit les deux conditions. Quand, il y a un peu plus de trente ans, elle fut mise sur le marché, la poudre à pâte était à peine connue, maintenant il n'y a peut-être pas une seule ménagère ou'il n'en reconnaisse l'utilité. Elle a réellement répondu à un besoin.

Pendant toute cette longue période, le "Cook's Friend" a maintenu le "haut degré d'excellence" qui a rendu son nom familier à toutes les ménagères du pays.

On a étudié toutes les économies qui pouvaient être faites sur chaque point de sa fabrication et le prix que paie le consommateur est le plus bas qu'il soit possible d'atteindre pour de tels articles.

Le "Cook's Friend" est vraiment l'"Ami du Cuisinier" parce qu'il fait admirablement bien son travail.

Il est aussi "l'Ami du Marchand" parce qu'il se vend bien.

Si, parmi nos lecteurs intéressés dans ce genre de produits, il en est qui ne le tiennent pas en magasin, ils ne devraient pas attendre davantage et passer leur ordre à leur épicière de gros.

Thibault & Smith

FONDÉE en mai 1894 la maison Thibault & Smith se composait de M. L. A. Smith, musicien bien connu de Nicolet, et de M. A. Thibault dont la réputation comme habile homme de commerce s'est très étendue dans toute la province alors qu'il représentait l'importante maison en librairie Cadieux & Derome.

M. Smith s'étant par la suite retiré comme associé actif, afin de poursuivre ses études musicales à Paris, M. Thibault a continué seul le commerce des pianos, orgues, instruments de toutes sortes et musique en feuilles, au No 1687, rue Notre Dame. Par son travail et son énergie, il s'est acquis dans très peu de temps une clientèle nombreuse et stable, et ses affaires, modestes dès le début, ont grandi rapidement, plaçant cette florissante maison parmi les plus importantes et les plus estimées de notre ville.

MM. Thibault & Smith sont les représentants du célèbre piano KART, surnommé le "Roi des Pianos" des Orgues Karu et de plusieurs maisons Européennes et Américaines, d'instruments de musique, tels que : violons, guitares, mandolines, banjos, auto-harpes, etc.

Un département important de la maison Thibault & Smith est celui de la musique en feuille. Les nouveautés et les créations les plus récentes des maîtres modernes sont reçues chaque semaine et les musiciens et les artistes n'ont que l'embaras du choix.

Leur catalogue est envoyé franco sur demande. Nous invitons nos lecteurs à leur rendre visite, ils trouveront dans la maison Thibault & Smith, des hommes de confiance, d'une courtoisie parfaite et d'une scrupuleuse honorabilité en affaires.

Campbell & Brodie, Québec

UN immeuble méconnaissable sous sa toilette, dit la "Semaine Commerciale," c'est le bloc Shea dont la société commerciale Campbell & Brodie vient de prendre possession. Ancien poste de la maison Léger & Rinfret, occupé ensuite par l'"Electeur" et la "Justice," cette propriété, pourtant admirablement située au pied de la Côte Lamontagne, à l'entrée même de Québec, était déserte et abandonnée depuis 1893.

MM. Campbell & Brodie l'ont récemment louée et, après lui avoir fait subir des restaurations considérables, viennent d'y installer leur commerce.

C'est aujourd'hui l'une des plus belles installations de la ville. De la cave au grenier, on a fait la grande toilette. Le sous-sol a été pavé à neuf et assaini, les murs blanchis. Le peintre et le menuisier ont passé partout. La peinture a été exécutée par J. Copeland, et l'engin et l'ascenseur réparés par Carrier Lainé & Cie.

Vandry & Matte ont installé une plomberie de première classe et un appareil de chauffage à vapeur, en utilisant l'engin et la chaudière qui actionnent le monte-charges.

Ce qui frappe en pénétrant dans cet intérieur, c'est l'abondance de lumière, l'air d'ordre et de propreté qui règne partout. On peut dire que MM. Campbell & Brodie y ont mis leur cachet, pour ainsi dire leur marque de commerce. La méthode, l'économie bien entendue, sont peut-être les deux premiers éléments du succès en affaires ; ce sont deux qualités qui abondent chez nos voisins, aussi applaudissons-nous au progrès soutenu de leur commerce.

La comptabilité est commodément installée à l'entrée, dans de vastes pièces admirablement éclairées, ainsi que la salle d'échantillons. Les marchandises sont reçues dans le sous-sol, où sont les réserves; elles sont montées au fur et à mesure des besoins dans les magasins du second, où les caisses sont ouvertes, soumises à une inspection et à un pointage sévères, puis les cartons soigneusement classifiés dans des rayons faisant galeries qui emplissent tout l'étage. Chaque rangée porte ses numéros d'ordre; chaque caisse porte son numéro de fabrique, l'initiale de l'expéditeur qui l'a remplie, l'indication des points de la chaussure, et le nombre de paires. La caisse de chaussures contient invariablement 60 paires, sauf pour bottes montantes, qui se mettent en caisses de 12 paires. La chaussure s'expédie souvent en valises, ce qui sauve à l'acheteur le coût de la caisse; aussi Campbell & Brodie tiennent-ils toujours cet article en stock.

Au 3e, les claques en caoutchouc sont installées avec une égale symétrie, et au 4e sont les produits renommés de la Standard Boot Co. de Lévis, dont MM. Campbell & Brodie font partie et sont les marchands distributeurs. Il n'y a pas un pouce de perdu, et tout est à sa place. Ce doit être un plaisir d'acheter d'une maison aussi rangée.

Toutes les précautions sont prises pour faciliter l'ouvrage vite expédié. Le téléphone relie les cinq étages; le monte-charge à sa sonnerie particulière. Les caves seules sont éclairées au gaz: les quatre autres étages ont une abondante provision de lumières incandescentes, avec compteur.

Le personnel de l'établissement est de dix, y compris les deux patrons, sans compter quatre voyageurs presque constamment sur la route.

COWAN'S CACAOS ET CHOCOLATS EXQUIS
 CAFÉ ET ICINGS.
 THE COWAN COMPANY (LTD.) TORONTO.



VOILA LE TEMPS

D'examiner votre Stock et ordonner de l'**EMPOIS**

SOUVENEZ-VOUS DU BRANTFORD Empois pour Glacer
 EN CANISTRES DE FER BLANC EMAILLE
CHALLENGE CORN

THE BRANTFORD STARCH CO., Ltd. = = = Brantford, Ont.

...Pour les Semences...

WILLIAM EVANS

GRAINETIER

ENCOIGNURE

Rues McGill et Enfants Trouvés, Entrée sur chaque rue

Grains et Graines de Semence de toutes sortes. Choix parfait

Demandez le Catalogue.....

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

10 cents

La Bouteille

La Meilleure Valeur sur le Marché

Commandez-en une Gaisse
 de votre Fournisseur

ROSE & LAFLAMME

400, RUE ST-PAUL



AUGMENTEZ.....

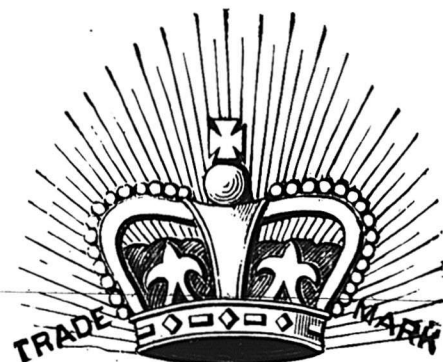
Votre **POPULARITE** et votre **PROSPERITE**

EN VENDANT LES

Essences Culinaires "Crown Brand"

EU EGARD A LA QUALITE CE SONT LES MOINS CHERES.

MANUFACTURÉES PAR



REGISTERED

ROBT. GREIG & CO. 456 ST-PAUL, MONTREAL

Lever Bros. Savon "Sunlight"

Il y a dix ans, les propriétaires du "Sunlight" Soap mirent un capital de \$15,000 dans leur industrie. Ils achetèrent la formule d'un savon que de savants chimistes de la Grande-Bretagne et du continent européen déclaraient être d'une remarquable pureté. Aujourd'hui, le capital de la compagnie est de \$8,000,000 ! On n'a nul exemple, dans les annales du commerce du monde entier, qui puisse être comparé à ce fait. A moins d'avoir des qualités exceptionnelles, un savon ne peut faire un tel pas en avant. Il y a une morale à tirer de ce fait pour ceux qui n'ont pas encore essayé le "Sunlight."

Bernier & Cie, St-Hyacinthe

CETTE excellente maison fait chaque année de nouveaux progrès et se voit obligée d'ajouter à ces lignes de commerce pour rencontrer la demande de sa clientèle.

Cette année au département des grains et graines de semences pour les champs, MM. Bernier & Cie ont ajouté les graines de betteraves, carottes et navets pour la grande culture. Le département des farines, quoique déjà bien outillé, a dû recevoir un nouveau moulin pour produire les moulées et les farines de blé d'inde et de sarrasin.

MM. Bernier & Cie répondent à toute demande de prix pour quantités au char ou moindres, la marchandise livrée à destination sur toute ligne de chemin de fer.

J. Hirsch, Sons & Co, Montréal

Parmi les maisons qui se sont implantées au premier rang pendant ces dernières années et qui accentuent continuellement leur position dans le monde commercial du Canada, il convient de citer celle de MM. J. Hirsch, Sons & Co, manufacturiers de cigares, 505, rue St-Paul, Montréal.

Parmi les cigares manufacturés par eux, il en est deux que le public connaît surtout; ce sont: le "Irving" et le "Straight Five". Le premier a rapidement pris sa place parmi les meilleurs cigares à 10 cents, et le second est reconnu pour être un des plus parfaits des cigares à 5 cents. L'augmentation continuelle du chiffre d'affaires de la maison J. Hirsch, Sons & Co, est la meilleure preuve de l'excellence de leurs articles. Une expérience pratique de plusieurs années dans la fabrication des cigares a amené ce résultat et les efforts incessants de cette maison est un gage certain de succès plus grands encore dans l'avenir.

B Houde & Cie., Québec

VOICI une maison qui, fondée en 1842, par M. B. Houde maintenant décédé, a toujours progressé. En 1880, M. Houde trouvant par suite de l'accroissement des affaires, le fardeau trop lourd pour ses seules épaules s'associa son gendre, M. F. X. Dussault, en qui il trouva un collaborateur intelligent, actif et dévoué, la raison sociale devint alors celle de B. Houde & Cie. qu'elle a conservé depuis.

Aujourd'hui, ce sont les petits-fils de M. B. Houde qui sont à la tête de l'entreprise. MM. Alphonse et Ernest Dussault marchent sur la trace de leur grand-père et possèdent la plus importante manufacture de tabacs coupés et en poudre de la Puissance.

Nous avons déjà eu l'occasion, à différentes reprises, de parler de quelques-unes de leurs marques si justement appréciées de ceux qui usent du tabac en connaisseurs.

Il est des gens qui fument pour faire de la fumée et pour qui la qualité du tabac n'est rien, parcequ'ils sont incapables de l'apprécier. A force de fumer un tabac qui empesté l'air et donne la nausée aux voisins leur odorat et leur goût sont tellement pervertis qu'ils ne leur est plus possible de distinguer si une odeur est bonne ou mauvaise.

On arrive facilement à ce degré de perversion des sens en faisant usage des tabacs de qualité inférieure qui n'ont ni la saveur ni l'arôme d'un tabac préparé avec soin par des gens experts et qui ont pour principe de n'employer que des produits de choix.

Le marchand de détail qui tient des tabacs inférieurs et à mauvaise odeur travaille contre son propre intérêt, car il arrive un moment où le consommateur fatigué de ne trouver aucun agrément dans sa pipe la laisse un beau jour de côté, pour ne plus la reprendre; c'est un client de moins.

La maison B. Houde & Cie ne prépare pas de ces mauvais tabacs, elle trouve beaucoup plus avantageux pour elle de ne livrer à sa clientèle que des produits parfaits sous tous les rapports et elle est tellement certaine de leur valeur qu'elle envoie des échantillons à tous ceux qui lui en font la demande.

Voir à l'annonce les différentes marques des tabacs-coupés et en poudre et envoyer une carte postale pour avoir prix et échantillons

Howe McIntyre Co., Montréal

OCCUPENT depuis le mois de mai dernier leurs spacieux magasins, 461 rue St Paul.

Ils sont représentants pour la "Ireland National Food Co." pour tous ses aliments préparés avec des céréales, etc.

Le Tapioca instantané, pur tapioca dont la cuisson ne demande que 15 minutes.

Les "Golden Finnan Haddies."

La farine "Queen of Roses," une des plus belles, peut-être la meilleure qui existe.

Les avoines roulées, marque "2236," qui cuisent promptement et se vendent en sacs et en barils.

Les farines à Pâtisserie et à Boulanger, en un mot, tout ce qui se fabrique en meunerie.

En outre, ils font la commission sur les produits du pays: beurre, œufs, sirop d'érable, etc.

The Brantford Starch Co. (Ltd.)

LA Brantford Starch Co. qui a succédé à l'ancienne British America Starch Co. et a acheté de cette dernière la manufacture si bien agencée de Brantford, Ont., vient d'arriver au bout d'une première année d'expérience qui a été une année de succès, elle entre maintenant dans sa seconde année. La compagnie a eu la sagesse de conserver les marques de son aînée si avantageusement connues et parmi lesquelles nous nous contenterons de citer le "Lily White-Glass" et le "Challenge Corn."

La bonne qualité des articles a été améliorée encore si possible et, en tous cas, maintenue à un haut niveau d'uniformité. Le changement le plus important opéré par la nouvelle compagnie consiste dans l'apparence de l'emballage qui a été amélioré d'une façon remarquable. L'emballage du "Challenge Corn Starch" a été embelli et retouché dans quelques petits détails, de sorte qu'il est maintenant un vrai décor pour les tablettes. Néanmoins le vrai chef-d'œuvre du genre est la "canistère en fer blanc émaillée" que cette compagnie a mise sur le marché pour remplacer la boîte en bois qui est vieux style; elle contient 6 lbs, il y en a 8 à la caisse, soit au total 48 lbs.

L'accroissement soutenu des affaires de cette compagnie est la meilleure garantie de l'excellence de ses articles; les grosses affaires qu'elle traite avec les buanderies à vapeur est d'ailleurs la confirmation de la qualité de ses produits.

Royer & Rougier Frères, Montréal

LA Maison Royer & Rougier Frères de Paris dont la succursale est 55 rue St-Sulpice, Montréal, informe les maisons de gros du Dominion, qui désirent importer de France tous les articles des catégories suivantes:

Quincaillerie, articles de Paris, spécialités et fournitures pour toutes industries, produits pharmaceutiques, tissus, nouveautés, soieries, rubans, etc., etc., qu'il est de leur intérêt de se mettre en rapport avec elles. La maison fournit sur demande, échantillons, catalogues, et renseignements de tout ce qui peut intéresser le commerce canadien dans les innombrables produits de l'industrie française, à l'exception toutefois des vins et spiritueux, dont la maison ne s'occupe pas.

Elle se charge d'importer tous les articles français à des prix défiant toute concurrence, en raison de son organisation et de sa situation sur le marché français.

La Maison Royer & Rougier Frères est la seule maison française au Canada, dont le siège social soit à Paris.

La maison Royer & Rougier Frères est une société en nom collectif de trois membres seulement, à capital réel et entièrement versé. La société actuelle date de 1890, mais la fondation de la maison dont elle a pris la suite, remonte en 1827, et sans aucune interruption, 3 chefs de maisons l'ont successivement dirigée:

Jouanneux le fondateur de 1827 à 1870.

Patin de 1870 à 1881.

Lemesle de 1881 à 1890.

La maison Royer & Rougier Frères occupe à Paris un personnel de 50 employés et 9 voyageurs pour la France, de plus elle a fondé des comptoirs à Bruxelles, Alger, Tunis, Alexandrie, le Caire, Constantinople et diverses autres villes du Levant, sur le principe de sa succursale du Canada.

Le genre d'affaires de la maison, répond ici à un réel besoin, et tout commerçant désireux de faire venir de France n'importe quel article, a intérêt à se mettre en rapport avec la maison qui lui assure toutes garanties nécessaires pour importer avantageusement et sans difficultés; les relations importantes que s'est créées la maison au Canada depuis trois années qu'elle a ouvert sa succursale de Montréal, sont les meilleures preuves de ce qu'elle annonce.

D. RATRAY & SON,

Entrepôts : Rues Dalhousie, St-Paul et St-Andre, 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.

SPÉCIALITÉ :— Cuir à semelle Spanish, Eagle, Penetang, Bracebridge, Slaughter, 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 SOLLICITEE.

GRAINS DE SEMENCE

PLATRE A TERRE

Blé fife, rouge et blanc du Manitoba, Blé blanc de Russie, Blé à barbe d'Ecosse, Avoine Pois, Sarrasin, Lentille, Graine Mil canadien et américain, Graine Trèfle rouge, Alsike, blanc, Vermont, etc.

AUSSE

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

SUCESSEURS DE BOISSEAU & BELAND

41 ET 43 RUE ST-PIERRE, QUEBEC

79-83 rue St-Paul, B. V., QUEBEC.

J. H. JACQUES

MARCHAND DE

CUIR, HARNAIS, FOURNITURES POUR CORDONNIERS ET SELLIERS.

38, rue Saint-Pierre, QUÉBEC

(Ancien magasin de MM. Amyot & Frère)

Prix réduits et défilant toute compétition..... Une visite est sollicitée

— TELEPHONE 706 —

GEO. BROUSSEAU

FERBLANTIER,

PLOMBIER

ET.....

COUVREUR



MANUFACTURE ET REPARATION DE BALANCES..... ESTAMPES FAITES SUR CUIVRE UNE SPECIALITE

Seul Manufacturier du Célèbre Poêle "L'ETOILE."

JOBIN & ROCHETTE

Manufacturiers de CHAUSSURES

ATELIER et BUREAU:.....

Coin rues Colomb et Voltigeurs, St-Roch, QUÉBEC.

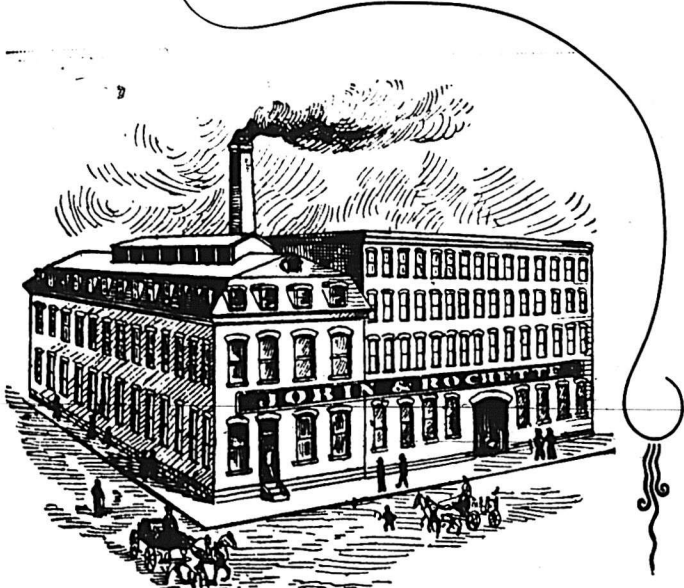
SUCCESSALE:.....

Bâtisse de la Rich. & Ont. Nav. Co., Rue Dalhousie, B.-V., QUÉBEC.

ET MARCHAND DE

MARQUE.... **CLAQUES** J.-CARTIER

EN GROS SEULEMENT.



Grande nouveauté pour les saisons du Printemps et d'Eté. Et toujours en mains, assortiment complet de Chaussures de travail et fines et pour tous les goûts.

SPÉCIALITÉS :— Chaussures de couleur dans les patrons les plus nouveaux et sur les formes les plus nouvelles, ayant adopté pour ces ouvrages, les bouts " RAZOIR," " AIGUILLE" et " PICCADILLY," qui sont la mode du jour.

Ayant aussi en mains, ouvrage fait au *Goodyear Sock Stich.*

Ayant aussi obtenu la Médaille d'Or à la dernière Exposition Provinciale, offerte par l'Honorable Joseph Shehyn, pour la meilleure collection de Chaussures fabriquées dans Québec-Est

Les commandes par lettres recevront toujours notre plus grande attention.

T. Préfontaine & Cie, Ste Cunégonde

MESSEURS T. PRÉFONTAINE & CIE, font un commerce considérable de bois de sciage. Leur grande expérience dans cette branche spéciale, les facilités que leur donne un fort capital leur permettent d'opérer en grand, d'obtenir les conditions les plus avantageuses dans leurs transactions et, par conséquent de vendre à très bas prix à leurs clients. Les bureaux de MM. Préfontaine & Cie sont situés au coin des rues Napoléon et Tracey, à Ste-Cunégonde; leurs clos, le long et des deux côtés du Canal Lachine.

Ireland National Food Co., Toronto

CETTE compagnie est purement canadienne et possède les moulins les plus complets et les mieux outillés du Canada pour la préparation des aliments provenant de céréales. Elle manufacture les avoines roulées et desséchées qui ont obtenu une vogue justement méritée, ainsi que les blés roulés, les farines de sarrasin préparées, la nourriture lactée Baiavena pour les enfants et les grains et l'orge préparés d'après un système breveté pour la nourriture des enfants et des malades. Il serait trop long d'énumérer tous les aliments que prépare la Ireland National Food Co. et qui portent la marque de commerce "Our National Foods," néanmoins nous devons mentionner encore la farine de gluten pour les malheureux atteints de diabète ou qui connaissent les maux qu'engendre l'indigestion, le Breakfast Hominy et les pois et l'orge roulés Farina.

Pour finir, nous dirons que tous les articles portant la marque de commerce ci-dessus jouissent d'une faveur exceptionnelle auprès des consommateurs. Tous ces produits sont présentés avec goût dans des boîtes illustrées qui se vendent à première vue. Les agents à Montréal sont MM. Howe McIntyre & Co.

The Pure Gold Mfg Co., Toronto

LA plupart de nos lecteurs ne connaissent pas l'étendue des affaires de la compagnie ci-dessus qui a été fondée, il y a près de quinze ans, par son chef actuel M. Alexander Jardine. La société qui se compose maintenant de M. Jardine et de M. J. D. Roberts, a par sa persévérance et l'esprit méthodique et de progrès qui préside à la direction des divers départements, remporté un succès presque phénoménal et acquis une situation telle que nous ne craignons pas de la placer dans les premiers rangs des entreprises commerciales de notre pays.

Ses bureaux et sa manufacture, situé sur la rue Front, à Toronto, occupent une superficie de près d'un huitième d'acre, avec soixante-dix pieds de front sur une rue où se trouvent toutes les principales maisons de gros de la cité de Toronto.

Huit étages sont employés à la fabrication des différents articles vendus par cette compagnie; chaque étage est sous la direction d'un contre-maître habile qui a été dressé et élevé dans le département qui lui est confié. C'est le moment de dire qu'il existe un tel lien de sympathie entre les patrons et les quatre-vingts ouvriers employés dans les ateliers que, bien rarement un ouvrier cherche du travail ailleurs. Tous préfèrent grandir avec la société qui prend à cœur leurs intérêts aussi bien que les siens propres.

Les bureaux et les salles d'échantillons, spacieux et bien ventilés, sont tenus par dix commis expérimentés dont le chef est un comptable et un homme d'affaires des plus réputés de Toronto.

Le système de comptabilité qu'emploie la compagnie est la méthode connue sous le nom de "Thomas Martin Safeguard System" qui n'est en usage que dans les plus grands établissements des Etats-Unis.

Quatorze voyageurs, intelligents, capables, parfaits gentlemen, connaissant à fond les articles qu'ils sont chargés de vendre, vont de l'Atlantique au Pacifique, couvrant tout le territoire et poussant les marchandises de la société dans tout le Dominion. Et nous pouvons dire en toute sécurité qu'il n'y a peut-être pas une cité, une ville ou un village dans une seule de nos provinces où ils n'aient réussi à faire pénétrer les articles de la Pure Gold Manufacturing Company.

Parmi les spécialités manufacturées par cette société sont les poudres à pâte qui depuis un certain nombre d'années ont conquis les premiers rangs. Sa poudre de pâte "Pure Gold" qui a tiré son nom de celui de la compagnie est trop bien connu dans tous les foyers pour que nous nous étendions sur ses mérites. Ses essences culinaires de fruits; ses colorants et ses icings pour fruits et gâteaux sont également trop bien appréciés pour que nous ayons à les recommander. Elle fabrique aussi les huiles essentielles, les condiments, les sauces, les cirages, les lessives, les savons et nombre d'autres articles en usage dans un ménage. Nous devons enfin mentionner les lignes spéciales de Cafés, d'Epices, de Plantes aromatiques et de Produits chimiques.

St. Lawrence Sugar Refining Co.

APPELLE spécialement l'attention sur les épreuves et les analyses faites récemment sur les sucres granulés de cette compagnie par le gouvernement. Elles confirment pleinement la haute faveur dont les produits de cette entreprenante raffinerie jouit auprès du public d'un bout à l'autre du Dominion. Il n'y a aucun doute que cette importante compagnie continuera comme par le passé à maintenir la réputation de pureté de ses sucres, réputation qui fait sa force et sa prospérité.

J. B. Renaud & Cie, Québec

ONT actuellement à offrir à leur clientèle des grains et graines de semence de premier choix; ils viennent de recevoir dix chars de mil et de trèfle de toute beauté, spécialement destinés aux cercles agricoles.

MM. J. B. Renaud et Cie, qui font un commerce considérable en farines, grains, lard, et provisions ont un assortiment complet de premier choix et à des prix exceptionnels de bon marché en jambons, épaules, lard fumé, etc., etc., pour les fêtes de Pâques.

Avant de faire leurs achats, nous prions nos lecteurs de demander des prix à MM. J. B. Renaud et Cie.

La "Main Rouge"

DANS les principaux centres du commerce du monde entier, on a pu voir un tableau où figure une main ouverte, qui est la marque de commerce du fil Barbour, et qui a beaucoup intrigué les gens de toute nation qui se demandaient ce que signifiait cette main. Il y a de nombreuses légendes au sujet de la main rouge dans les différentes parties du monde, et on la retrouve souvent dans la mythologie et dans les légendes des autres peuples et du nôtre; c'est à une histoire du vieux monde que nous devons la renommée dont elle jouit maintenant. Un groupe d'aventuriers était parti en expédition sur l'Irlande et le chef déclara que le premier qui toucherait la côte serait possesseur du territoire sur lequel il atterrirait. Un ancêtre des O'Neills, de qui descendent les rois de l'Ulster, était sur le point de remporter la palme quand il vit une autre embarcation tout près d'atterrir, il se coupa une main et la lança sur la terre ferme. La "main saignante" a été pendant des siècles un signe fameux, par suite de l'acte de courage et de hardiesse de l'un des membres de la race de Hy-Néal. En 1784, les Barbours envahirent les magasins de l'Irlande avec leurs fils de lin et adoptèrent pour marque de commerce la "Main Rouge"; mais, loin d'être traités en ennemis, comme le furent les aventuriers, ils furent reçus à bras ouverts. La constance avec laquelle leurs affaires ont prospéré et la rapidité avec laquelle se sont écoulés leurs produits sont la meilleure preuve, s'il en était besoin, que la Main Ouverte (dans le commerce qu'elle représente est aussi efficace aujourd'hui qu'elle l'était autrefois dans les temps glorieux des rois O'Neills. Thomas Samuel & Son, de Montréal, les seuls agents au Canada, ont, par leur énergie et leur intelligence de la publicité rendu la "marque de la main ouverte" familière à tous dans toute l'étendue de la Puissance et ils ont trouvé leur récompense dans l'immense demande des meilleurs fils que produisent les usines célèbres des Barbours. Pendant la saison dernière cette maison a créé toute une sensation en matière d'annonce en envoyant, à la réception de 6 cents en timbres-poste une collection de 12 poupées lithographiées en couleurs brillantes. Il s'en est vendu des dizaines de mille. Cette année ils offrent quelque chose d'approchant en une série de yachts. Ce sont des reproductions parfaites comme forme et couleur de quelques-uns des yachts, paquebots, navires, etc., les plus renommés du jour. Ce sont de splendides lithographies en plusieurs couleurs tirées sur papier fort. La longueur, les dimensions, la vitesse et les renseignements les plus intéressants sont indiqués au revers de chaque yacht. La collection comprend un carton pliant de 22 pages de long avec des pistes (représentant la mer) dans lesquelles on place les bâtiments. On obtient ainsi une splendide scène maritime changeante. 1. Remorqueur; 2. New-York; 3. Yacht à vapeur; 4. Priscilla; 5. Valkyrie; 6. Defender; 7. Swallow; 8. Lucania; 9. Ethelwyeme; 10. Lighthouse. Ces bateaux en miniature sont tellement conformes à la réalité qu'ils sont aussi intéressants pour les vieux que pour les jeunes.

La collection complète est envoyée à toute adresse sur réception de 8 cents en timbres-poste. On peut encore se procurer les poupées et les yachts en s'adressant à Thos. Samuel & Son, 8 rue Ste-Hélène à Montréal.

Les Barbours ont commencé les affaires en 1784, il y a donc cent-douze ans et leur manufacture qui emploie 5,000 mains est deux fois plus considérable que la plus grande des autres manufactures fabricant les fils de lin.

95 A ete
notre
meilleure
Annee
Merci Messieurs



Vous nous
trouverez a la tete
en..... 96



BATTY & CO.

LONDRES, Ang.

FABRICANTS DE

Produits Superieurs

En PICKLES de toutes sortes.

SAUCES " " " " " " " "

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

Tél. Bell 8374

Tél. des Marchands 671

B. ETHIER

MARCHAND EN GROS ET DETAIL DE

Bois, Charbon et Grain
Rue NAPOLEON (près du Canal)
ET 1119 ST-JACQUES

WILLIAM EWING & CO., MARCHANDS DE SEMENCES

142 rue McGill, MONTREAL

PRIX SPÉCIAUX SUR DEMANDE

Trèfle et Mil, Grains de Semence nettoyés pour
la culture. Toutes les variétés les plus nouvelles.
Catalogue de graines illustré envoyé ~~gratis~~ sur
demande. Correspondance sollicitée.

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

ENTREPÔT D'EMPAQUETAGE :

18, rue St-Philippe, MONTREAL



NOS VOYAGEURS

Feront prochainement leur route respective
avec un set complet d'échantillons de . . .

Pelleteries, Fourrures

Confectionnées,

Casques en Imitation,

Gants, Mitaines,

Souliers Mous et Calottes.

La qualité, le fini et les bas prix de nos mar-
chandises cette année seront sous tous les
rapports exceptionnellement avantageux à
nos clients.

Z. PAQUET,

QUEBEC

Wm Evans, Montréal

NOUS venons de recevoir le 41e catalogue général annuel de cette maison. Nous ne nous attarderons pas à faire une description de ce catalogue d'ailleurs très bien illustré, et donnant une idée exacte des fleurs, des fruits et des légumes que cette ancienne maison dont la réputation n'est plus à faire offre à sa clientèle.

La seule chose importante pour nos lecteurs est, au moment où ils font leurs achats de graines pour lesensemencements prochains, de ne pas oublier que la maison Wm Evans peut leur offrir les meilleures semences, celles qui ayant été produites sur le sol de notre province, sont le plus en rapport avec ses conditions climatiques. Il n'est pas toujours prudent de faire venir des semences de loin, d'abord on les paie fort cher et elles ne sont pas toujours convenables pour le sol et le climat du pays.

Le choix et la variété de semences qu'offre cette maison n'ont d'égal que la qualité reconnue de ses semences, ses magasins continuellement de quoi satisfaire les plus exigeants et les prix sont ceux du marché.

S'adresser pour tous renseignements et catalogues à M. Wm Evans, rue McGill, Montréal.

Boivin, Wilson & Cie, Montréal

AUTREFOIS Mongenais, Boivin & Cie ; depuis peu de temps les anciens associés d'un commun accord, se sont séparés et la société nouvelle se compose notamment de MM. Boivin & Wilson qui étaient l'âme dirigeante de la maison : le commerce d'ailleurs ne connaissent qu'eux, les autres associés n'ayant pas eu un rôle actif dans l'ancienne raison sociale. Parmi les maisons les plus importantes dont MM. Boivin, Wilson & Cie sont les seuls agents au Canada, nous citerons : E. Puet, cognac ; J. J. Melchers, genièvre (gin) ; Edouard Pernod, absinthe suisse ; Faïre Frères, clarets ; F. Chauvenet, vins de Bourgogne ; J. & R. Harvey & Co, whisky écossais ; Hy. Thomson & Co, whisky irlandais ; Marnier, curaçao, etc, etc. Cette maison s'est fait également une spécialité des eaux minérales et, parmi celle-ci, nous trouvons le roi des eaux de table "Johannis", les eaux minérales de Vichy, de St-Galmier, etc.

Nos lecteurs ont reconnu dans cette nomenclature bien des noms connus et des marques justement appréciées du consommateur.

La maison Boivin, Wilson & Cie ne s'attarde pas à représenter des marques de seconde ordre, elle s'abouche avec les meilleurs producteurs dans chaque genre de produits, c'est ce qui fait sa force auprès de sa clientèle. Hommes énergiques et d'une probité commerciale qui a valu la haute considération dont ils jouissent en affaires, MM. Boivin & Wilson verront, sous la nouvelle raison sociale, s'accroître les succès qu'ils ont déjà remportés dans l'ancienne société et qui les placent au rang de nos principaux importateurs dans la ligne des comestibles et liquides.

Le Champagne Couvert de Reims

S'IL est une renommée indiscutée et universelle, c'est bien celle du Champagne. Partout de par le monde, dans les pays les plus éloignés, ce vin joyeux et charmeur est accueilli avec enthousiasme et dégusté avec plaisir. Les qualités propres, cette fermentescibilité toute puissante surtout, dont savent si remarquablement tirer parti les procédés champenois, en font un vin inimitable, jouissant d'un prestige irrésistible, parce que même lorsqu'il est à point, même lorsqu'il est bon à être consommé, il possède encore la jeunesse, ce talisman précieux entre tous. En vain les départements du Maine et Loire et de l'Ardèche, en vain l'Allemagne même s'essayent à la fabrication des vins mousseux. La lutte est impossible et le champagne en sort victorieux avant d'avoir commencé à combattre, tant sa nature même le met au-dessus de ses imitateurs.

Il y a autre chose encore : tout négociant en vins disposant : 1o de crus champenois ; 2o de caves spacieuses convenablement aménagées et pourvues de l'outillage nécessaire ; 3o d'un personnel expérimenté, est à même de produire du vin de Champagne car les crus champenois sont commercialement à la portée de tout capitaliste, et d'autre part les procédés de champagnisation sont aujourd'hui officiellement connus dans leurs moindres détails (l'Exposition Universelle de 1889 en a donné du reste la démonstration complète). Mais ce qui reste la propriété de chaque grande maison, c'est la "science" qui préside à l'assemblage des vins. Un bon vin de Champagne, réellement savoureux, ne peut être obtenu que par le mariage de différents crus ayant chacun leurs qualités propres et se complétant les uns les autres. Il appartient donc au "négociant" de posséder l'expérience et les connaissances nécessaires pour choisir ses crus et savoir les marier heureuse-

ment ; c'est là le côté fondamental de la qualité réelle du vin. Aussi, alors qu'en matière de Bourgogne ou de Bordeaux, on déguste "un cru," en matière de Champagne on déguste "un nom." Il n'y a donc pas à s'étonner de voir des gourmets s'en tenir toujours opiniâtement à une même marque connue d'eux. Ils agissent en gens avisés. L'expérience leur a démontré que le nom qu'ils préfèrent couvre un vin toujours le même, toujours résultat des mêmes crus, produit d'après les mêmes errements, les mêmes traditions scrupuleusement respectées par les divers propriétaires successifs de la marque (notons en passant qu'il est peu de marques connues appartenant encore aujourd'hui à des descendants directs de la personnalité qui a donné son nom à la marque ; voilà certes une preuve du grand âge des anciennes maisons rémoises).

Or, désireux depuis longtemps de consacrer, dans un journal, une étude au vin de Champagne, nous avons précisément choisi, pour y chercher ces renseignements nécessaires à notre travail, une maison connue où, aujourd'hui encore on suive exactement les mêmes errements que lors de sa fondation. Nous avons choisi la maison Couvert ne Reims (D. Belleau, successeur). Nous étions là en présence d'une véritable ancienne maison rémoise dont l'origine remonte à 1809. M. Couvert, en effet, la fonda en 1818 seulement, mais conclut par la suite une association avec MM. Forest-Fourneau, père et fils, qui eux, s'étaient établis en 1809.

L'histoire de la maison Couvert est des plus intéressante : très actif, très intelligent et très confiant en son champagne, car il le produisait honnêtement, le fondateur de l'entreprise avait, au début, l'habitude de faire des voyages lui-même. C'est ainsi qu'il parcourait à cheval nombre de contrées et notamment la Belgique où son souvenir est encore vivant en maintes familles qui toujours sont restées fidèles à cette marque.

Sous cette impulsion énergique et tenace, le Champagne Couvert fit son chemin. Il conquit non seulement les grandes villes, mais sa vogue fut bientôt telle qu'elle s'étendit aux localités les plus éloignées et c'est ainsi que dans certaines parties de la Belgique que nous avons récemment parcourues nous-même, Couvert est synonyme de Champagne : c'est là aussi que nous entendîmes énoncer cette boutade par un grand industriel répondant à un jeune sceptique : " Couvert, mais c'est connu comme Barrabas à la Passion." Du reste la maison est aujourd'hui fournisseur de l'Etat Indépendant du Congo.

Et d'où vint cette renommée, à quoi attribuer ce succès qui, aujourd'hui encore, après près d'un siècle, va toujours en grandissant ? Avant tout à ce fait que le champagne Couvert d'aujourd'hui est le même que celui de 1818, c'est-à-dire qu'il est produit avec les mêmes crus, suivant la même méthode. Nous ne saurions trop le répéter, la prospérité actuelle de la maison a eu pour point de départ et pour principal moteur l'honnêteté et l'intelligence du vieux "négociant rémois."

Comme nous l'avons dit plus haut, le champagne est un vin essentiellement fermentescible. A son arrivée en octobre des vignes que la maison Couvert possède en Champagne, les vins classés par crus, subissent "naturellement" le travail de la fermentation première. Puis plus tard, vers janvier, lorsqu'ils sont devenus parfaitement limpides, arrive l'importante opération de "l'assemblage" des divers crus et enfin au commencement de mai, lors du réveil de la nature, il est procédé à la mise en bouteilles. Cette opération est précédée d'un premier sucrage destiné à assurer au vin une mousse déterminée, ce qu'on appelle "une mousse marchande." Une fois embouteillé et après un court séjour dans ces celliers qui doit permettre à la mousse de prendre naissance et de se développer, le vin est descendu en cave et empilé. Là, où il reste d'ordinaire trois ans environ, le vin procréé et développe les qualités qui le distingueront plus tard.

Le moment de l'expédition arrivé, il s'agit de faire descendre sur le bouchon le marc, le dépôt, qui s'est formé dans les bouteilles ; le marc devra être chassé au dehors et le vin limpide seul restera dans la bouteille. A cet effet un praticien, le maître en la matière, quotidiennement, et pendant deux mois environ, remue successivement les bouteilles en les saisissant par le fond et en les agitant d'une certaine façon méthodique et précise. Ce travail est très délicat et exige une grande expérience et une grande attention. Quand ce marc est arrivé sur le bouchon on place les bouteilles en tas, la tête en bas. Puis, au fur et à mesure de l'échéance des livraisons, on procède au dégorgeement, au bouchage définitif à l'habillage et à l'expédition.

Toutes ces opérations nous ont beaucoup intéressé dans les vastes et antiques caves de la maison Couvert. Ces caves, situées en pleine ville, à deux pas de la Cathédrale et dans le quartier même qu'auraient habité, dit-on, les comtes de Champagne, sont composées de longues travées souterraines et ont des murs comme on n'en voit plus guère, d'une épaisseur considérable.

AND. BRISSET & FILS

IMPORTATEURS EN GROS DE

VINS, LIQUEURS ET PRODUITS FRANÇAIS**EAU DE CONTREXEVILLE**

SOURCE DU PAVILLON

Bue comme eau de table, prévient et guérit la gravelle, la goutte, le diabète et les maladies des voies urinales.

21, 23 et 25 rue Gosford et rue du Champ de Mars, Montréal.

Les **SUCRES GRANULÉS**,
Les Sucres Jaunes et les Sirops.

DE LA

St. Lawrence Sugar Refining Co.**SONT PURS.****PAS DE BLEU.**

Aucune matière colorante n'est employée dans la fabrication de
Nos Sucres Granulés.

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

VIN ROUGE

Depuis 50 Cts le Gallon

VIN BLANC

Depuis 60 Cts le Gallon

Demandez les Vins de

A. SAUTET & CIE

TOUS GARANTIS PUR RAISIN.

FABRICATION ET MAISON DE VENTE :

89 rue St-Paul, = QUEBEC

VERRET, STEWART & CIE

✦ MONTREAL ✦

Importateurs et Commerçants de SEL EN GROS**AVIS DE DEMENAGEMENT**

Vu l'espace rétréci que nous avons pour répondre d'une manière satisfaisante, aux affaires toujours croissantes ; nous avons été forcé de louer un local plus vaste que celui que nous avons occupé depuis les cinq dernières années.

Nous avons, en conséquence, transporté notre magasin

AU

113, COTE De la MONTAGNE

COIN DE LA RUE NOTRE-DAME

où nous aurons un espace suffisant pour répondre à nos affaires d'une manière plus satisfaisante que par le passé, et où nous espérons avoir l'honneur d'une visite de nos nombreux clients.

Campbell & Brodie, - Quebec

J. M. Fortier

MR J. M. Fortier vient de faire un voyage dans les provinces maritimes, voyage purement d'affaires. Il dit que les Crème de la Crème, les Lafayette, Cigares et Cigarettes, sont plus populaires que jamais, dans la Nouvelle-Ecosse et le Nouveau-Brunswick.

J. Alcide Chaussé.

NOS lecteurs trouveront dans une autre page l'annonce de M. J. A. Chaussé, architecte, évaluateur et mesureur.

Parmi les travaux faits l'an dernier par ce monsieur, nous nommons les suivants : un presbytère pour la nouvelle paroisse Ste-Elizabeth à St-Henri.

L'Hôtel Yamaska à St-Hyacinthe.

Plusieurs magasins à St-Hyacinthe.

L'Ecole Ste-Brigide, en collaboration avec un des principaux architectes de cette ville.

Plusieurs demeures, magasins, logements etc. à Montréal.

M. Chaussé est à préparer les plans pour la restauration de l'église Ste-Brigide (nouvelle chapelle dans le soubassement) ; pour deux églises, deux presbytères, plusieurs magasins etc., pour lesquels il demandera bientôt des soumissions.

A. P. Tippet & Co., Montréal

A l'occasion du vingt-unième anniversaire de la fondation de leur maison, MM. A. P. Tippet & Co ont envoyé à leurs clients une circulaire de laquelle nous détachons les lignes suivantes qui expliquent leur réussite :

" Nous avons toujours eu à cœur de toujours prendre en mains, comme s'il se fût agi de nos propres intérêts, ceux de nos clients, et il n'est pas nécessaire de dire que nous continuerons à agir ainsi. Nous avons l'espoir de continuer à mériter votre confiance et nous vous assurons que tous nos efforts tendront vers ce but. " Nous nous sommes toujours attachés à vendre les " meilleurs articles " des " meilleurs producteurs " et chaque année nous avons pu nous convaincre que la " qualité " parle toujours d'elle-même."

L'annonce d'autre part de MM. A. P. Tippet & Co. indique les principales maisons qu'ils représentent au Canada, nous n'avons donc pas à les répéter ici, mais ce que nous pouvons ajouter c'est que les compagnies et les raisons sociales dont la vente des produits leur est confié représentent un capital d'environ \$50,000,000 et que chacune de ces maisons compte parmi les meilleures de leur genre et quelquefois elle est la plus importante dans son genre d'affaires.

MM. A. P. Tippet & Co. peuvent être à bon droit considérés comme les pionniers, au Canada, du commerce des fruits de Californie. Ce sont les plus grands détenteurs de ces fruits évaporés. Ils représentent pour ces produits, les plus importantes et les meilleures maisons de Californie. Leurs affaires vont toujours en progressant.

Renaud, King & Paterson, Montréal.

AVEC le mois de mai, arrivent les déménagements. Il manque un meuble ou le mobilier a besoin d'être renouvelé ; une visite chez MM. Renaud, King & Paterson est de rigueur. Ils ont pour le printemps de cette année, un choix plus considérable encore que les années précédentes. En mobilier pour chambres à coucher, salle à diner et salon ils offrent des articles riches et d'un dessin vraiment remarquable. Le Style Empire qui est en grande vogue, de mode, pourrions nous dire, est largement représenté.

Pour les bois, l'acajou tient la tête, suivi de près par le bouleau frisé et l'érable moucheté. Le chêne est toujours en faveur pour les articles de prix moindres. On trouve également des bureaux et des commodes de toilette ainsi que des chiffonniers dépareillés pour chambres de dames et qui font très bien avec les têtes de lits en cuivre qui deviennent de plus en plus à la mode et dont le choix est considérable.

En mobilier de salon, les styles Louis XIV et Empire prévalent ; on fait actuellement des meubles dépareillés avec dessins de fantaisie.

Pour couvrir les meubles, les brocatelles sont complètement délaissées ; pour être dans le ton il faut maintenant se servir de brocart en soie et satin.

Nos lecteurs feront bien de voir par eux-mêmes, une description ne vaut pas la vue. Une visite chez MM. Renaud, King & Paterson vaudra mieux que tout ce que nous pourrions dire. Il n'est pas nécessaire d'acheter pour être bien reçu dans cette maison qui est toujours heureuse de faire visiter ses salles d'échantillons et de jouir de la surprise des visiteurs.

Geo. D. Ross & Co, Montréal

A la page 156 de ce numéro nos lecteurs trouveront une annonce concernant les fils de coton de Dewhurst et les fils de lin de Knox. Ces manufactures dont les produits sont sur le marché depuis un grand nombre d'années jouissent d'une réputation bien méritée pour leurs excellentes qualités et leur fini.

Les seuls agents pour le Canada sont MM. Geo. D. Ross & Co, à Montréal et à Toronto.

D. Rattray & Son, Québec

CETTE maison a débuté dans les affaires en 1891, en ouvrant de vastes entrepôts et une maison de commission. Leurs entrepôts sont admirablement situés sur la rue Dalhousie, tout près du Grand Tronc, du Bassin et des Docks Louise et les rails du C. P. R. passent devant la porte.

Ces messieurs représentent de fortes maisons Anglaises et étrangères et se livrent exclusivement au commerce des Epicerie en gros et des provisions. Ils sont en outre les agents à Québec de plusieurs maisons de Montréal et opèrent comme courtier en douane.

Jobin et Rochette, Québec

PROFITENT de l'apparition de notre numéro spécial de printemps pour remercier leur clientèle du patronage qu'elle a bien voulu lui accorder dans le passé et lui demande la continuation des mêmes faveurs pour l'avenir.

Cette maison va toujours de l'avant, il y a peu de temps elle avait été obligée d'agrandir sa manufacture, elle vient encore de se trouver à nouveau dans la même obligation pour pouvoir répondre aux demandes nouvelles, pressantes et importantes d'une clientèle qui augmente sans cesse.

Le succès de MM. Jobin et Rochette n'est pas le pur effet du hasard, mais bien le résultat du travail des efforts constants, de la persévérance et de la méthode qu'ils apportent dans les affaires. Leur stock est toujours choisi et varié, ils fabriquent vite et bien de manière à donner à leurs clients toute satisfaction sous le double rapport de la promptitude et de la bonne livraison des commandes.

Que les ordres parviennent à la fabrique par ses représentants ou qu'ils soient envoyés directement par la maille aux manufacturiers, ils reçoivent toujours la même, c'est-à-dire la plus grande attention.

Nos lecteurs qui ont l'occasion de se rendre à Québec ne perdront pas leur temps en allant faire une visite à MM. Jobin et Rochette. Ils recevront un excellent accueil et pourront faire un choix parmi les dernières nouveautés dont la maison fait une spécialité, car en commerçants pratiques MM. Jobin et Rochette suivent les variations du goût et leur manufacture présente toujours une des premières les chaussures à la mode du jour.

J. O. Labrecque, Cousineau & Cie

NOUS présentons à nos lecteurs des canadiens-français entrepreneurs, actifs et vigilants. Nous ne savons pas si cette firme a été la première à soumissionner pour les contrats publics de fournitures de charbons, mais ce que nous n'ignorons pas, c'est que MM. J. O. Labrecque, Cousineau & Cie ont tellement bien mené leur barque qu'ils sont aujourd'hui au nombre des plus grands fournisseurs pour les charbons qu'achète le gouvernement.

C'est ainsi que nous les avons vu successivement obtenir les contrats pour le charbon à fournir à la Douane de Montréal, c'est-à-dire les plus forts contrats qui se donnent dans la métropole commerciale.

Ces marchands entrepreneurs n'ont pas voulu s'en tenir à un seul département, ils ont soumissionné au département de la milice et au département des canaux et chemins de fer et les contrats sont arrivés l'un après l'autre.

Nous ne voulons pas dire que cette maison est arrivée du premier coup à détrôner les fournisseurs habituels du gouvernement ; c'est par des efforts persévérants, un travail opiniâtre et une énergie digne de récompense que le succès est venu.

Ces messieurs, il est vrai de le dire, sont les agents des meilleures propriétés minières et ils apportent dans leurs livraisons une scrupuleuse honnêteté ; pour bien fournir, il faut n'acheter que le meilleur combustible ; très difficiles sur la réception du charbon qu'ils reçoivent, ils n'emmagasinent que la marchandise pouvant donner toute satisfaction aux acheteurs.

Le " Diamant noir " est un des meilleurs, sinon le meilleur des charbons qu'on puisse trouver sur le marché, MM. J. O. Labrecque, Cousineau & Cie se sont empressés d'en obtenir l'agence exclusive pour en faire profiter leur clientèle qui ne fait qu'augmenter par suite des bons procédés avec lesquels elle est traitée.

UN CERTIFICAT DE PRIX=====

DANS CHAQUE BOITE DE

Gomme a Macher **BANNER DE ADAMS**

115 MORCEAUX: 75 Cts.

ADAMS & SONS, 11 et 13 Jarvis St., TORONTO, Ont.

Demandez-là à votre Marchand de Gros.

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:

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

QUE FAIT-IL ?

Il passe l'annonce sans la lire.

L'Acheteur Sage DIT

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

QUE FAIT-IL ?

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

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

Etes-vous un acheteur imprévoyant ou un acheteur sage ?

ALFRED ROBITAILLE, QUEBEC.

CLAQUES

GRANBY.....

Il n'est pas étonnant que des Claques qui ne sont pas de la même forme que la chaussure ne soient pas confortables.

IL EST DISPENDIEUX D'EMPLOYER DES FAISEURS DE FORMES EXPERIMENTÉS, MAIS LE RESULTAT est SATISFAISANT. CHAQUE ANNÉE de NOUVELLES FORMES SONT AJOUTEES POUR SE CONFORMER AUX DERNIÈRES FORMES DE CHAUSSURES ET.....

Les Claques Granby sont toujours là

Elles sont honnêtement faites de caoutchouc pur, Minces, Légères, Elastiques, Durables et Extra Fortes à la semelle et au talon.

VOUS NE POUVEZ PAS EN OFFRIR DE MEILLEURES A VOS PRATIQUES.

Elles ne contractent pas le pied. Elles s'adaptent parfaitement à la Chaussure.

John Hillock & Co

CEUX qui font usage de glacières peuvent consulter avec profit l'annonce, d'autre part, de MM. John Hillock & Co., manufacturiers de la glacière et des chambres froides "Arctic" renommées pour les récompenses qu'elles ont obtenues tant au Canada qu'au dehors. Partout où les fabricants ont concouru, ils ont remporté les premiers prix. Leurs appareils se font en toutes dimensions et pour tous usages depuis la plus petite glacière de famille jusqu'à la plus grande chambre froide. L'une ou l'autre devrait se trouver dans tous les hôtels, sur tous les navires et dans tous les restaurants, partout, en un mot, où il y a à conserver des viandes ou d'autres produits périssables. La ventilation est tellement parfaite que les articles périssables peuvent être conservés pendant des semaines entières sans le moindre dommage.

Robt. Greig & Co, Montréal

M. Robt. Greig arrive d'un voyage en Angleterre où il a pris des arrangements avec un certain nombre de manufacturiers d'articles spéciaux en épicerie pour la vente de leurs produits au Canada.

En même temps, M. Greig a pris les mesures nécessaires pour l'introduction en Angleterre de ses remarquables Essences Culinaires. En très peu de temps, ses Essences sont devenues populaires au Canada où elles sont maintenant l'objet d'une grande demande. Ces essences peuvent être manufacturées ici et introduites en Angleterre à meilleur marché, malgré les droits de douane et le fret, que les produits similaires anglais. Il n'y a pas de doute que les commerçants anglais prendront avantage de la différence de prix mais ce qui contribuera le plus à répandre la marque "Crown" sur les marchés de l'Angleterre, c'est leur qualité. Ces essences, dont la pureté et la force ne sont pas surpassées par aucune autre marque, se font en quarante arômes différents de fruits ou d'épices.

La maison Robt. Greig & Co. a pu constater un rapide accroissement d'affaires, spécialement l'année dernière. Les meilleurs produits aux prix les plus raisonnables, telle a été la ligne de conduite suivie et le succès a pu prouver à ces Messieurs la sagesse de leur principe. Ci-dessous une liste des principales maisons et des produits que représentent MM. Robt. Greig & Co.: Rowntree & Co, cacao Elect; Carr & Co, biscuits; Bryant & May—les plus grands manufacturiers du monde,—allumettes; Mack, empois double; Lorimer & Co, sauces; Blondeau & Co, "Vinolia," préparation pour la toilette; Jas. Marshall, produits farineux; Hubbard, biscottes; Mazawattee, thé de Ceylan; Buchanan Bros., confitures, gelées et marmelades; Maconochie Bros., Marinades, etc.; Bordin, Olives, anchois, etc.; Dandicolle et Gaudin, conserves Alimentaires.

The Toronto Portable Oven & Mfg Co., Toronto

LES fours en brique dont se servent habituellement les boulangers coûtent fort cher à établir et sont rendus plus dispendieux encore par les réparations continuelles qu'exige un bon état d'entretien.

Le four portatif en acier construit d'après le brevet Hubbard, par la Toronto Portable Oven & Mfg Co. coûte moins cher qu'un four à brique, il est plus durable, ne nécessite pas de réparations comme le premier, il possède en outre l'immense avantage de pouvoir être déplacé presque sans frais.

Mais tous ces avantages ne sont pas les seuls qui le recommandent auprès des boulangers, des hôteliers, des restaurateurs, des pâtisseries, des institutions de bienfaisance, des collèges, des hôpitaux, etc.; de tous ceux, pour tout dire, qui emploient un four.

Construit d'après les données scientifiques les plus récentes, le four portatif donne une cuisson toujours égale plus complète et plus rapide que les fours en brique, par suite de l'admission constante, dans toute l'étendue du four en opération, de l'air frais.

Le pain cuit par ce procédé est également plus sain, plus hygiénique que celui obtenu par les autres systèmes de cuisson. Dans le procédé Hubbard, les produits de la combustion ne sont pas en contact direct avec la nourriture, par conséquent ils ne viennent pas contaminer, par des gaz sulfureux comme dans le four en brique, chaque pain ou cuisson.

Ils ont en outre l'avantage d'occuper un espace restreint; la réverbération de chaleur n'existe pas grâce au remplissage des mailles au moyen d'amiant, il exige par conséquent beaucoup moins de combustible, d'où une économie sensible; enfin, il est absolument à l'épreuve des incendies.

Les personnes intéressées qui voudraient obtenir plus de renseignements sur ces fours portatifs en acier peuvent s'adresser en toute confiance à la compagnie ci-dessus et demander des attestations de ceux qui en font usage,

L. CHAPUT FILS & CIE.

Marchands Epiciers en Gros et
Importateurs de Vins et Liqueurs

Cette maison est si bien connue dans toute la Puissance. qu'aucune réclame de notre part n'est nécessaire.

GEO. D. ROSS & CO.,

SEULS AGENTS POUR LES

Fils de Coton de DEWHURST,

Fils de Toile de KNOX,

Soies (Hardash) de WARD,

POUR LES CORDONNIERS,

Lacets de PATON,

POUR SOULIERS ET BOTTINES,

Aiguilles à coudre de MILWARD

Etc., Etc., Etc.

648, RUE CRAIG, MONTREAL ET
19 FRONT STREET WEST, TORONTO.

Granger Freres

LIBRAIRES EN GROS

FOURNITURES D'ECOLE.
CLASSIQUES FRANCAIS,
ANGLAIS, LATINS et GRECS

Grands avantages offerts dans les cahiers
pour les écoles. Echantillons envoyés sur
demande et facturés au prix du mille.

1699, rue Notre-Dame, MONTREAL

N. LEVEILLE



MARCHAND
TAILLEUR...

No 138 1/2 rue St-Laurent
MONTREAL

Toujours en magasin un grand assorti-
ment de Draps, Casimirs, Tweeds de
première qualité et de Patrons les plus
nouveaux



FAUCHER & Fils

Importateurs et Marchands-Ferronniers

Bois et Garnitures de Voitures

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

Nos. 796 à 802, Rue Craig,

MONTREAL.

Téléphone 576

JOSEPH CONTANT

PHARMACIEN ET CHIMISTE

1475 rue Notre-Dame, Montréal

MANUFACTURIER et MARCHAND EN GROS

D'Essences Culinaires, Huiles à Cheveux,
Parfumeries, Vernis à Chaussures, Lessive
en caisses, Caustique en canistres, Huile
d'Olive en bouteilles, Huile de Castor, etc.

Les Prix modérés et commandes exécutées
avec diligence.

A. D. TURCOT.

H. CHAGNON.



A. D. TURCOT & Cie

MANUFACTURIERS DE

Portes, Chassis et Jalousies,

Moulure, Tournage, Découpage, Blan-
chissage, Moulin à Embouvetter, Ou-
vrage de Menuiserie en tout genre.
Bois de toutes dimensions à vendre.

127 RUE PERREAULT, coin Rivard, MILE END.

TEL. BELL 7125

Les Marques Suivantes

FABRIQUÉES PAR LA

American Tobacco Co'y

of CANADA, (Limitée)

Sont vendues par toutes
les principales maisons

TABACS COUPÉS :

"Old Chum"

"Seal of North Carolina"

"Old Gold"

CIGARETTES :

"Richmond Straight Cut"

"Sweet Caporal"

"Athlete" and "Derby"

R. WILSON SMITH

COURTIER EN VALEURS DE PLACEMENT

ACHÈTE ET VEND : Débentures Municipales,
Bons du Gouvernement et Actions de Chemins de Fer.
Valeurs de première classe convenables pour Placements en
fidéi-commis. TOUJOURS EN MAINS.

1724 Rue Notre-Dame, MONTREAL.

HUITRES



TEL MARCHANDS 116

TEL BELL 6765

Reçoit des Huitres fraîches tous les jours,
livraison à domicile dans toutes les
parties de la ville et la banlieue.

ATTENTION TOUTE SPECIALE DONNEE
AUX COMMANDES DE LA CAMPAGNE.

LA COMPAGNIE

L. W. TELMOSSÉ,
DIRECTEUR-GÉRANT.

d'Approvisionnement Alimentaires

Téléphone Bell 2899.

DE MONTREAL (LIMITÉE)

IMPORTATEURS EN GROS DE

VINS, LIQUEURS, CONSERVES ALIMENTAIRES ET EPICERIES

Seuls Agents avec Monopole au Canada, des
Liqueurs de la GRANDE CHARTREUSE, et
de trente-huit MAISONS EUROPEENNES.



BUREAUX ET ENTREPOTS DE DOUANE

87, 89 RUE ST-JACQUES et 64, 66 RUE DES FORTIFICATIONS,

MONTREAL.

La Situation dans les Fourrures

LORS de son récent passage à Québec, le PRIX COURANT, voulant se renseigner personnellement sur la perfection et les espérances de l'important commerce des fourrures au Canada, n'a pas cru mieux faire que de s'adresser à la maison Z. Paquet, propriétaire de la manufacture canadienne de fourrures de la Pointe aux Lièvres, un établissement unique en son genre dans le pays.

Nous avons eu le plaisir de trouver à son bureau M. Arthur Paquet, l'un des fils du patron qui gère la manufacture. Il s'est mis avec empressement à notre disposition, et la conversation suivante s'est alors engagée :

— Dans quelles conditions le commerce des fourrures se présente-t-il pour cette année ?

— Si j'en juge par ce qui se passe chez nous, je puis vous dire que la perspective est excellente. Les commandes nous viennent en plus grand nombre, et pour peu que cela continue, je crains bien que, malgré les proportions que nous avons données à notre installation, nous ne soyons obligés de refuser des ordres. Dans la teinturerie seule, nous avons de la besogne taillée pour longtemps, nos bains sont déjà occupés pour huit mois d'avance, et nous sommes obligés de travailler le soir. Ce qui pourra vous donner une idée des espèces favorites du moment, c'est que nous avons beaucoup d'ordres pour l'astrakan, le mouton de Perse et les chevres teintes noires.

L'astrakan est en grande demande aux Etats-Unis et de plus en plus en vogue au Canada. En mouton de Perse, la demande est surtout pour les gros frisés. La chèvre noire avait été dépréciée depuis plusieurs années par des importations de teintures noires tout à fait inférieures ; une teinture plus soignée lui a rendu toute sa vogue. L'avantage d'une bonne teinture, c'est que les peaux peuvent être garanties pour une longue durée, son cuir étant résistant, grâce à une opération spéciale que nous lui faisons subir ; de fait, on peut dire qu'elles résistent plus qu'au naturel.

— Les prix seront-ils bien modifiés cette année ?

— Je ne le crois pas, pour ce qui concerne le marché canadien, du moins. Aux grandes enchères de mars à Londres, dont nous venons justement de recevoir les rapports, les changements ont surtout porté sur des variétés qui nous intéressent peu. J'ai eu le plaisir de vous dire que nous sommes à l'abri des fluctuations du marché européen. Ainsi, dans le mouton de Perse et dans l'astrakan, nous avons fait notre stock de l'année en temps opportun car nous prévoyions une hausse prochaine. La martre d'Alaska sera un peu moins chère cette année, attendu que la collection est beaucoup plus grande. Cependant la demande se tiendra assez ferme car c'est une belle fourrure, très durable et qui conserve bien sa couleur.

— Quelles sont les autres variétés en demande ?

— Dans les teintures brunes, nous sommes passablement occupés sur l'opossum d'Amérique teint en imitation de martre d'Alaska. C'est une fourrure généralement bien appréciée.

La demande est aussi assez bonne pour le "Greenland Seal," c'est un stock sûr, qui se vend toujours bien.

Pour les pelletteries du Labrador, telles que la loutre, la martre, le vison, le caster, la demande est bonne. Ce qui revient en plus grande mode que jamais, à en juger par les commandes, c'est le chat sauvage pour manteaux de dames et paletots ; ce seront les "leading articles" de la saison et l'on n'a pas tort, car cette fourrure, parfaitement inodore à l'humidité, donne un vêtement léger, chaud et durable.

— Ce qui m'a toujours étonné, c'est l'accroissement constant de ce genre de commerce, en dépit des revers et des crises financières. La fourrure est pourtant un article de luxe qui devrait subir des temps d'arrêt marqués. N'observez-vous pas parfois des dépressions ?

— N'en croyez rien, nous répondit-il ; le commerce des fourrures, si avancé qu'il nous paraisse, est encore dans l'enfance, relativement, à la population du globe. Il a plus d'avenir que le trafic des bijoux précieux.

Pour les uns, c'est et ce sera toujours un article de nécessité ; pour d'autres c'est une fantaisie imposée par la mode dont le règne est destiné à s'éteindre avec la civilisation. La fourrure est portée jusque dans les climats chauds. L'été on l'apporte avec soi aux eaux, et dans les fraîches soirées, vous êtes toujours certain de la voir apparaître à Old Orchard comme à la Malbaie.

— Quels sont les plus grands marchés aux fourrures ?

— Londres, Leipzig, Moscou et Nijni-Novgorod où se tiendra en août une exposition colossale de fourrures ; là se rencontreront les produits de toutes les parties du monde. La Sibérie, la Perse y enverront leurs plus riches fourrures. Les pelletteries américaines sont aussi envoyées là pour être échangées contre l'article russe, le mouton de Perse, le mouton gris, l'astrakan, le Bokharen, la Zibeline, les doublures d'écureuils. Cette exposition attirera un grand nombre de marchands de partout, et plus d'un marché s'appauvrira pour elle. Il s'en suivra naturellement une hausse notable, dont nous bénéficierons et feront bénéficier nos clients ; nous nous sommes pourvus abondamment, de bonne heure et dans les meilleures conditions possibles. En effet, nous avons acheté directement et comme toujours dans la saison la plus favorable pour la meilleure couleur, et la bonne qualité des pelletteries. Je puis donc vous demander sans vaine réclame pour notre établissement de conseiller aux marchands de nous envoyer leurs commandes de bonne heure s'ils veulent s'approvisionner dans les meilleures conditions pour la prochaine saison.

Nous avons, là dessus, pris congé de M. Paquet en le remerciant de son intéressante causerie, dont nous sommes heureux de faire part à nos lecteurs.

LA BANQUE JACQUES-CARTIER

BUREAU CH. F. MONTREAL.

CAPITAL PAYÉ \$500,000
FONDS DE RESERVE 235,000
" (Rabais d'Escompte) 25,000

DIRECTEURS : L'Hon. ALPH. DESJARDINS, Président; M. A. S. HAMELIN, Vice-Président; DU MONT LA VIOLETTE, JOEL LEDUC, A. L. DE MARTIGNY, A. L. DE MARTIGNY, Directeur-Gérant; TANCRIKIE BIENVENU, Assistant-Gérant; E. G. ST. JEAN, Inspecteur.

SUCOURSALES: St-Hyacinthe, A. Clément, gérant; Ste-Anne, J. Leduc, gérant; Stull, P. Q. J. P. de Martigny gérant; St. Sauveur, (Que) N. Dion, gérant; Québec, rue St-Jean, C. S. Powell gérant; St-Émile, J. O. Leblanc, gérant; Valleyfield, La. de Martigny gérant; Ste-Anne, A. Marchand, gérant; Ste-Anne de la Péraie, J. A. Housseau, gérant; Edmonton, Alberta, N. W. T., J. E. Laurencelle, gérant.

BRANCHES A MONTREAL: St-J. Baptiste, A. Boyer, gérant; St-Annegonde, H. Bourbonneau, gérant; St-Henri, H. Dorion, gérant; rue Ontario, G. Leclère, Jr. gérant.

DEPARTEMENT D'ÉPARGNES: Au Bureau Principal et aux Succursales.

CORRESPONDANTS: Lon. Ire. Ang: Le Crédit Lyonnais; Le Comptoir National d'Escompte de Paris. Paris, France: Le Crédit Lyonnais; Le Comptoir National d'Escompte de Paris. New-York: National Bank of the Republic; Bank of America. Boston, Mass.: National Bank of the Commonwealth; National Bank of the Republic. Chicago: Bank of Montreal. Canada: The Merchants Bank of Canada; Bank of British North America.

Émet des crédits commerciaux et des lettres circulaires, payables dans toutes les parties du monde.

Provident Savings Life Assurance Society

DE NEW YORK (Établie en 1875)

CHAS. E. WILLARD, Président
SHEPARD H. HEMANS, Président du Comité des Directeurs et Actuaire Consultant

Nouvelles affaires inscrites en 1895 . . . \$ 3,000,000
Revenu en 1895 2,216,850
Régimes payés en 1895 1,011,412
Actif 1,911,355

Dépôt tenu dans les Caisses du Gouvernement du Dominion.

Agents demandés dans les Districts non représentés

Bureau principal pour le Canada, 37, rue Yonge, TORONTO, Ont.

R. H. MATSON, Gérant Général.

"LA CANADIENNE"

COMPAGNIE D'ASSURANCE SUR LA VIE, Bureau Principal: 102 Rue Saint-Jacques, Montréal, ÉDIFICE IMPÉRIAL, BUREAUX 30 et 31.

Président, H. J. G. Laviolette, M.C.L.; Vice-Président, F. X. Moisan; Gérant et Secrétaire, P. Caron.

Situations vacantes pour agents et collecteurs. S'adresser personnellement ou par lettre à P. GARON, Gérant.

N. R.—En faisant votre demande, mentionnez LE PRIX COURANT.

PHENIX DE LONDRES, ÉTABLI EN 1872

ASSURANCE CONTRE LE FEU.

G. A. RAYMOND & CIE,

TELEPHONE 2300. AGENTS SPECIAUX DU DEPARTEMENT FRANÇAIS

Bureaux: 61 rue St-François-Xavier, MONTREAL.

Une Pension pour la Vie pour les HOMMES et les FEMMES

Le Bou-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, G. H. JUNKIN, Gérants de District

Bons Agents Demandés. Gérant pour la ville, 162 Rue St-Jacques, MONTREAL.

La Banque du Peuple

FONDÉE EN 1835

CAPITAL \$1,200,000
RESERVE 800,000

Jacques Granier, Ecr. Président, Wm Richer, Assistant-Caissier, Arthur Gagnon, Inspecteur.

CORRESPONDANTS: Londres, Ang., M. M. Glyn, Mills, Currie & Co. The Alliance Bank (limited).

New-York, The National Bank of the Republic. Hanover, National Bank.

Boston, The National Reverse Bank. Ontario, La Banque Mohon.

Nouveau-Brunswick, La Banque de Montréal. Nouvelle-Ecosse, Bank of Nova-Scotia.

Ile du Prince-Édouard, Merchants Bank of Halifax. HALDE GARAND, TANCRIKIE D. TERROUX.

GARAND, TERROUX & Cie., BANQUIERS ET COURTIERS.

No. 3, Place D'armes, MONTREAL.

Effets de commerce achetés. Traités émises sur toutes les parties de l'Europe et de l'Amérique.

Traités des pays étrangers encaissés aux taux les plus bas. Intérêt alloué sur dépôts. Affaires traitées par correspondance.

L. J. DESROSIERS --COURTIER--

Placement de Fonds, Prêts sur Garanties, Billet-Promissoires, Bous et Hypothèques, Escompte de tous Billets. A des Taux très Modérés.

No 80 Rue Saint-Jacques TEL. BELL 2 49 MONTREAL

The WESTERN LOAN and TRUST Co. (Ltd)

Incorporée par acte spécial de la Législature

Capital autorisé \$2,000,000
Actif 1,500,000

BUREAU: No 13, rue St Sa rement, Montréal, P. Q.

Hon. A. W. OULVIE, Président
W. BARCLAY STEPHENS, Ecr. Gérant
J. W. MICHAUD, Ecr. Comptable

Agents: MM. GREENSHIELDS & GREENSHIELDS Banquiers THE MERCHANTS BANK OF CANADA

Cette Compagnie agit comme administrateur, exécuteur, fiduciary, receveur, conseil d'interdits, gardien, liquidateur, etc., etc., et aussi comme agent pour les bureaux des agences ci-dessus. Débiteurs embaies pour trois ou cinq ans, collectables ainsi que l'intérêt sans charge dans tout le Canada. Pour informations s'adresser au gérant.

W. BARCLAY STEPHENS.

BANQUE D'HOCHELAGA.

BUREAU PRINCIPAL, - - - MONTREAL.

Capital versé \$800,000
Réserve 30,000

DIRECTEURS: F. X. ST-CHARLES, Président. R. BICKERDIKE, Vice-Président. C. CHAPUT, J. D. ROLLAND, J. A. VAILLANCOURT.

M. J. A. PRENDERGAST, Gérant général, C. A. GIROUX, Assistant Gérant, A. W. BLOUIN, Inspecteur.

SUCOURSALES: Trois-Rivières, Joliette, Sorol, Valleyfield, Louisville, Vanleek Hill, Ont., Winnipeg Man., Montréal 1376 Ste-Catherine, et 1756 Ste-Catherine près Sanguinet, et 2204 Notre-Dame ouest.

DEPARTEMENT D'ÉPARGNE: Au Bureau Principal et aux Succursales.

CORRESPONDANTS: Londres, Angl., Clydesdale Bank, limited. Crédit Lyonnais.

Paris, Fra. Comptoir National d'Escompte. Crédit Industriel et Commercial. Société Générale.

Berlin, Dentshe Bank. Crédit Lyonnais.

Bruxelles, Banque Centrale Anversoise. National Park Bank.

Anvers, Importers and Traders Nat. Bank. Ladenburg Thalmann & Co.

New-York, Third National Bank. National Bank of Redemption.

Boston, National Live Stock Bank. Chicago, Illinois Trust and Savings Bank.

Collections dans tout le Canada aux taux le plus bas.

Émet des crédits commerciaux et des lettres circulaires pour les voyageurs, payables dans toutes les parties du monde.

LA BANQUE NATIONALE

Bureau Chef, QUÉBEC

CAPITAL PAYÉ \$1,200,000

DIRECTEURS: R. AUDETTE, Ecr. Président; A. B. DUPUIS, Ecr. Vice-Président; HON. JUGE CHAUVEAU, V. CHATEAUBERT, Ecr. M. P. P.; N. BLOUX, Ecr. V. FORTIER, Ecr.; J. O. VILLENEUVE, M. P. P. GEORGE CREBASSA, P. LAFRANCE, Gérant Général. Inspecteur.

SUCOURSALES: Québec, Faubourg St-Jean; Québec, St-Roch; Montréal; Sherbrooke; St-François-N. E. Beauce, Ste-Marie, Beauce; Chicoutimi; Roberval; Ottawa, Ont.; Winnipeg, Man.

AGENTS: Angleterre: The National Bank of Scotland; Londres; France: Crédit Lyonnais, Paris et succursales; MM. Gruenbaum Frères & Cie, Paris; États-Unis: The National Bank of the Republic, New-York; Nat. Reverse Bank, Boston.

Les collections reçoivent une attention spéciale et les retours en sont faits avec la plus grande promptitude. On sollicite respectueusement la correspondance.

LA BANQUE DE ST-HYACINTHE

Bureau Principal: St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYÉ \$811,805
RESERVE 45,000

DIRECTEURS: G. C. DESSAULLES, Président. J. R. BRILLON, Vice-Président. J. B. BROUSSEAU, J. NAULT.

JOS. MORIN. E. R. BLANCHARD, C. L. LEDOUX, Caissier, Inspecteur

Succursales: St. Césaire, J. A. Bernier, gérant. Farnham, J. F. Campbell, gérant. Iberville, C. I. Ledoux, pro-gérant. L'Assomption, M. N. Jarry, gérant.

Correspondants: — Canada: Banque des Marchands et ses branches. États-Unis: New-York, The National Bank of the Republic, Importers and Traders National Bank, Ladenburg, Thalmann & Co.; Boston, Merchant National Bank.

THE MOLSONS BANK

Incorporée 1855. Capital versé \$2,000,000. Réserve et Profits non distribués \$1,498,567.62

BUREAU DE DIRECTION.

J. H. R. MOLSON, Président. S. H. EWING, Vice-Président.

W. M. Ramsay, Samuel Finley, Henry Archbold, W. M. Macpherson, J. P. Cleghorn.

F. WOLFFERSTAN THOMAS, Gérant Général. A. D. DURNFORD, Inspecteur. H. LOCKWOOD, Asst.-Insp.

SUCOURSALES: Aylmer; Brockville; Calgary; Clinton; Exeter; Hamilton; London; Meaford; Montréal; Montréal, rue Ste-Catherine; Morrisburg; Norwich; Ottawa; Owen Sound; Ridgeway; Smith's Falls; Sorol, P. Q.; St. Thomas; Toronto; Toronto Junction; Trenton; Waterloo; Winnipeg; Woodstock. AGENCES à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.

Émission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

Attention sérieuse apportée aux Collections

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 26 MARS 1906

<p>Allumettes.</p> <p>Télégraph, la caisse..... \$3 50 Tiger " " " " 3 00 Telephone " " " " 3 30 Parlor " " " " 1 75 <i>Fût payé à destination et 20c. en moins par caisse pour 5 caisses et au-dessus, assorties ou non.</i></p> <p>BRYANT & MAY. <i>Robert Greig & Co., agents.</i></p> <p>Safety No 9 grosse 2 00 " " 10 " 1 10 Tiger " 2 " 5 00 " 4 " 2 00</p> <p>Articles divers.</p> <p>Briques à couteaux, doz. \$0 35 0 37 Bouillons communs gr. 0 18 0 30 Bleu Parisien 0 11 0 13 Brûleurs pour lampes No 1, doz. 0 07 1 00 No 2 " " 0 00 0 75 No 3 " " 0 00 0 70 Bougie Paraffine, lb. 0 11 0 11 " London Sperm. 0 10 0 10 Câble coton 1/2 pce., lb. 0 13 0 14 " Manilla, lb. 0 12 0 14 " Sisal, lb. 0 07 0 08 " Jute, lb. 0 04 0 09 Chandelles suif, lb. 0 00 0 09 Cartes à jouer, doz. 0 25 3 50 Epingles à linge, bt. 5 gr. 0 00 0 60 3 fils. 4 fils. Ficelles 30 pieds. 0 40 0 71 " 40 " 0 50 0 90 " 48 " 0 60 1 20 " 60 " 0 75 1 35 " 72 " 0 90 1 61 " 100 " 1 25 2 10 Graine de canari, lb. 0 04 0 05 " canari paq., lb. 0 06 0 08 " chanvre, lb. 0 04 0 05 " Rapée, lb. 0 06 0 07 Lessiv. concentré, com. 0 30 0 40 " pur. 0 65 0 70 Mèches à lampes No. 1. 0 16 0 20 " No. 2. 0 11 0 15 " No. 3. 0 12 0 13 Pipes, en boîtes. 0 65 0 90</p> <p>Cafés. <i>Cafés rôtis.</i> Standard Java 36c Old Gov. 31c Imperial 31c Arabian Mocha 36c Pure 33c Standard Java et Mocha 38c Old Gov. Java et Mocha 35c Java Siftings 31c Jamaïque 28c Maracaibo 30c Rio 25 & 27c</p>	<p>Chocolats et Cacaos.</p> <p>Cacaos Cowan. Hygiénique, en tins de 1/2 lb dz. 3 75 " " " 1/2 lb " 3 25 " " " 5 lb lb. 0 5 Essence cacao, non sucré, p. dz 1 40 " " sucré, tins 1/2 lb dz 2 25</p> <p>Chocolats Cowan : Queen's dessert, 1/2 et 1/4 lb. 0 40 " 6 div. 0 42 Mexican Vanilla, 1/2 et 1/4 lb. 0 35 Fry's Diamond, 1/2 et 1/4 lb. 0 24 " 6 div., la lb. 0 24 Parisien, marc. à 5c la lb. 0 30 Royal Navy, 1/2 et 1/4 lb. 0 31 Chocolat icing paq. 1 lb. la dz. 2 25 " " " 1 " 1 25 Pearl Pink Icing " 1 " 1 75 White Icing " 1 " 1 75</p> <p>Cacao Rowntree's Fleet. <i>Robert Greig & Co., agents.</i> Petites boîtes, doz. 1 65 1/2 lb. doz. 2 0 1/4 lb. 4 61 Chocolat "Diamond" lb 0 24 " Queen. lb 0 40</p> <p>Felix Potin : Chocolat, qualité No 1, lb. 0 27 " " 3, lb. 0 35 Cacao, boîte 1/2 lb. 0 27</p> <p>Chocolat Fry. Caracas 1/2 boîte de 6 lbs. la lb 0 42 Vanille " " la lb 0 42 Gold Medal (sucré) " " la lb 0 29 Pur non sucré 1/2 " " la lb 0 42 Diamond 1/2 " " la lb 0 24 Monogram 1/2 " " la lb 0 24</p> <p>Cacao Fry. Concentré 1/2 lb. boîte de 1 doz. 2 40 Homéopathique 1/2 bte 14 lbs la lb 0 33 " " 1/2 bte 12 lbs la lb 0 33</p> <p>Confitures et Gelées Confitures : Crosse et Blackwell, doz. 1.90 à 2.50</p> <p>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 11 do 28 " " 0 11 Tumbler de 8 onces. la douz. \$1 25 do de 1 lb. " 2 25</p> <p>D. A. C. Dionne : Canistres de 1 lb. doz. 1 50 do de 2 lb. doz. 2 60</p>	<p>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 09 Seaux de 7 lbs. la lb. 0 10 do 14 " " 0 09 do 28 " " 0 09 Tumbler de 8 onces. la douz. \$1 25 do de 1 lb. " 2 25</p> <p>Lazenby. Tablettes de Gel., 13 variétés. pts 1 20</p> <p>Conserves alimentaires.</p> <p>Légumes. Ble d'Inde. doz. 0 75 0 90 " Yarmouth 2 lbs " 0 00 1 50 " Windsor " 0 89 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 00 1 10 Petits pois français. boîte 0 10 0 11 " fins. " 0 13 0 14 " extra fins. " 0 15 0 16 " extra surfins. " 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 " 1/2 Pints " 2 50 3 0 Citrouilles, 3 lbs. " 0 90 1 45 Asperges " 4 00 4 50</p> <p>Fruits : Ananas, 2 et 3 lbs. doz. 2 25 3 00 Bleuets, 2 lbs. " 0 07 0 80 " 3 lbs. " 0 00 1 15 Fraises, 2 lbs. " 2 00 2 11 Framboises 2 lbs. " 1 75 1 90 Pèches, 2 lbs. " 2 00 2 11 " 3 lbs. " 2 75 3 01 Poires, 2 lbs. " 1 75 2 00 " 3 lbs. " 2 30 3 01 Pommes, gal. " 1 90 2 0 " 3 lbs. " 0 85 0 91 " 2 lbs. " 0 00 0 51 Prunes, 2 lbs. " 1 75 2 00</p> <p>Poissons : Clams, 1 lb. doz. 1 50 2 00 Homards boîte ronde. " 2 00 2 00 " " " " " " 2 50 2 60 Huitres, 1 lb. dz. 1 30 1 40 " 2 " " 2 20 2 40 Maquereau " 1 30 1 40 Sardines 1/2 françaises. boîte 0 08 0 25 " 1/2 françaises. " 0 16 0 35 Smelts (Espérons) doz. 0 50 0 60 Saumon boîte ronde. " 1 10 1 40 " " " " " " 1 50 1 75 Harengs marins " 1 60 1 65 Anchois " 3 25 0 00 Harengs aux Tomates " 1 55 1 6 Anchois à l'huile. " 3 25 4 50 Sardines Royan à la V. tel. " 0 00 0 15 Sarlines Rayan à la Bor elaise " 0 00 0 15 Thon à la Vatel, jarre " 6 00 0 27</p>	<p>Union - ardière. Sardines à l'huile } caisse 0 07 9 50 " " " " " " 0 00 13 00 " salées, quarts 3 min. 0 00 8 00 " " " " " " 0 00 3 50</p> <p>Viandes en conserve : Corned Beef, 1 lb. doz. 0 00 1 45 " 2 lbs. " 2 45 2 55 " 4 lbs. " 0 00 0 00 " 6 lbs. " 0 00 8 25 " 14 lbs. " 17 50 18 00 Dinde, 1 lb. " 2 21 2 25 Langue, 1 lb. " 3 25 3 35 " 2 lbs. " 6 65 6 75 " 3 lbs. " 0 00 12 50 Langue de bœuf, 1/2 lb. " 7 00 7 10 " 2 lb. " 8 40 8 70 English Brawn " 0 00 1 65 Bœuf (hipped dried) " 0 00 2 65 Pâtés de foie gras. " 5 25 8 00 Pieds de cochon, 1/2 lb. " 0 00 2 70 Ponlets, 1 lb. " 2 20 2 45</p> <p>Lazenby's. Soupes Real Turtle. doz 0 00 9 " assorties " 3 00 3 75 " boîtes carrées 3 00 1 63</p> <p>Johnston's. Fluid Beef No 1, bts 2 onces doz. 3 00 " No 2 " 4 " " 5 00 " No 3 " 8 " " 8 75 " No 4 " 1 livre " 14 25 " No 5 " 2 " " 27 00 Staminial, 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</p> <p>Wetley's. Condensed mince meat, grosse 12 00</p> <p>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</p> <p>Sauces et Marinades. Marinades Morton doz. 2 30 2 70 " Crosse & Blackwell, doz. 0 00 3 25 " Suffolk, 20 oz. doz. 1 00 2 10 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, chop. 3 50 3 75 " Harvey, chop. 6 25 6 50 " " 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 Chili " 3 75 4 00</p> <p>Catsup de Robert Greig & Co. B. B. bouteille grosse 7 20 " " " " " " 10 20 En flûte " " 12 00 Couvercle vissé " " 21 00</p>
---	---	---	--

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.

FRANCE — PARIS — 20 rue Richer.
 ALLEMAGNE — NUREMBERG — 15 Theresienstrasse.
 BELGIQUE — ANVERS — 20 Quai Jordaens.

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

5 et 7 rue de Bresolles, MONTREAL.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 26 MARS 1896

St L. high grade	doz.	3 20
Pepper sauce	grosse	15 00
Marinades de L. A. Dansereau & Cie		
Horse Head Brand No. 1	20 oz doz	6 00
" "	" "	1 40
Gladstone	" "	1 05
Ketchup No 2	20 oz doz	9 00
A. C. Dionne		
Coriandons arom	doz.	0 00 1 50
Virages, Mines et Vernis.		
Cirages français	doz.	0 25 0 70
canadiens	"	0 20 0 60
Mine Royal Dome g.	"	1 70 0 00
" James	"	2 40 0 00
" Rising Sun large doz	"	0 00 0 70
" small doz.	"	0 00 0 40
" Sunbeam large doz.	"	0 00 0 70
" small doz.	"	0 00 0 35
Silverino 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 carbollique		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
Bicarbonat de Soude, brl.		2 35 2 75
Bichrom. de Potasse	lb.	0 10 0 12
Bleu (carré)		0 10 0 16
Borax raffiné		0 06 0 09
Bromure de Potass.		0 55 0 60
Camphre américain		0 80 0 90
Camphre anglais	lb.	0 85 0 95
Condens 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	lb.	0 22 0 26
Gomme arabique	lb.	0 50 1 25
Gomme pinette	lb.	0 00 0 25
Indigo Bengali	lb.	1 50 1 70
Indigo Madras	lb.	0 60 0 80
Iodure de potasse	lb.	4 00 4 25
Opium	lb.	4 50 4 75
Phosphore	lb.	0 60 0 75
Salpêtre	lb.	0 08 0 70
Sels d'Epsom	100 lbs	1 50 3 00
Sel de soude	100 lbs	0 90 0 95
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 75 0 85
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
Stychnine	oz.	0 90 1 00
Sulfate de cuivre	lb.	0 01 0 06
Sulfate de morphine	lb.	1 90 2 00
Sulfate de quinine	oz.	0 40 0 45
Sumac	la tonne	65 00 70 00
Vert de Paris	lb.	0 14 0 15
Vitriol	"	0 05 0 08

Empois et Féculs.
 EMPOIS
 De la Brantford Starch Co. Ltd.
 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 1/2
Quarts, 107 "	0 04 1/2
Lily White Gloss :	
Quarts, cristaux extra grands.	0 06 1/2
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 1/2
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 Prepared Corn Starch paq. 1 lb., boîtes 40 lbs.	0 06 1/2
No. 1 Pure Prepared Co. n. paq. 1 lb., boîtes 40 lbs.	0 07 1/2
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 15 0 18
" moulu	"	0 18 0 25
" noir, rond	"	0 08 0 10
" moulu	"	0 10 0 12
" rouge (Cay.) moulu	"	0 25 0 35
Cannelle, moulu	"	0 15 0 18
" en nattes	"	0 12 0 13
Clous de girofle	"	0 18 0 20
" ronds	"	0 13 0 15
Cassia en nattes	"	0 12 0 13
Gingembre Jam. moulu	"	0 25 0 30
" racines	"	0 21 0 25
Muscade blanche	"	0 60 0 65
" non blanche	"	0 75 0 80
Maïs moulu	"	0 00 0 90
Piment (clous ronds)	"	0 10 0 00
Anis	"	0 09 0 10
Allspice moulu	"	0 13 0 15
Mixed Spice moulu Tin 1 oz	"	0 42 0 45
Who's Pickle Spice	"	0 15 0 20

Essences et Extraits.		
Crown Brand		
Robert Greig & Co.		
1 once	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 "	ronde	" 24 00
4 "	bouchée	doz. 3 00
4 "	bouchon verre	" 3 50
8 "	bouchée	" 6 00
8 "	bouchon verre	" 7 00

Fruits Secs.		
Abricots Calif.	la lb.	0 13 0 15
Amandes molles	"	0 10 0 11
" molles	"	0 11 0 12 1/2
" écalées	"	0 21 0 25
" amères écalées	"	0 49 0 45
Dattes, en boîtes	"	0 01 0 05
" en sacs et paillons	"	0 03 0 04
Figues, éches en bts.	"	0 07 0 15
" en sacs	"	0 04 0 05
Nectarines Californie	"	0 10 0 11
Noisettes (Avelines)	"	0 08 0 09

Noix Marbot	0 09 0 11
" Grenoble	0 11 0 13
" écalées	0 15 0 20
" du Brésil	0 09 0 10 1/2
" Pecan	0 09 0 10
" do polies	0 10 0 15
Peanuts rôtis (arachid)	0 07 0 08
Pêches Californie	0 09 0 10
Nectarines Cal.	0 10 0 11
Poires	0 10 0 11
Pommes séchées	0 05 0 05 1/2
Pommes évaporées	0 06 0 07
Pruneaux Bordeaux	0 04 0 06 1/2
" Bosnie	0 06 0 08
" Californie	0 00 0 00
Raisins Calif. 3 cour.	0 05 0 05 1/2
4	0 06 0 07
Corinthe Provinciaux	0 03 0 04 1/2
" Filiatras	0 04 0 05
" Patras	0 05 0 05 1/2
" Vostzias	0 06 0 07 1/2
Malaga Loose Muscat bte	1 35 1 40
" London Layers	1 65 1 80
Malaga Black Baskets	2 15 2 25
Connoisseurs	
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 01 0 04 1/2
" fine off stalk	0 04 0 05
" selected	0 05 0 06

Fruits Verts		
Attocas, baril	\$6 01 à	7 00
Bananes en baril, régime	0 09 à	3 00
Citrons Messine, (360)	2 00 à	2 50
(300)	2 50 à	3 00
Pommes Greenings, brl.	2 50 à	3 00
" Baldwins	3 00 à	3 50
" Spies	3 00 à	3 50
Oranges Valence (420 cse	5 00 à	5 50
(714)	5 50 à	6 00
" Calif. (96)	2 00 à	2 50
(126)	2 50 à	3 00
(176)	3 00 à	3 50
(200)	3 50 à	4 00
Oignons rouges, baril.	2 25 à	2 50
" en sacs	0 00 à	2 00
" jaunes, baril.	2 00 à	2 50
Prunes Cal. bte 25 lbs, lb	0 84 à	0 94
" autres, lb.	0 51 à	0 06
Raisins Alm., ptes gr. qt	0 00 à	5 50
grses	6 75 à	7 00

Gomme & Mâcher.		
Adams Sons & Co.		
Tutti Frutti, 36 marc. de 5c bte	1 20	
Pepsin Tutti Frutti, 23 m. de 5 "	0 75	
" bolte vitrée		
" de 5c bte	0 80	
Horehound Tutti Frutti, bolte vitrée 36 marc de 5c bte	1 20	
Cash Register, 390 m. à 5c et paq.	15 00	
Vitrine Tutti Frutti, 180 marc. 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 marc. et paq. à 5c	6 00	
Boîte à argent Tutti Frutti, 160 marc. et paq. à 5c	6 00	
Gomme Variété (nouvelle) 150 marc. à 1c	1 00	
Fleur d'Oranger, 150 marc. à 1c	1 00	
Gomme Flirtation, 150 marc. à 1c	0 05	
Monte Christo, 180 marc. à 1c	1 30	
Mexican Fruit, 36 marc. à 5c	1 20	
Sappota, 150 marc à 1c	0 90	
Sappota Orange, 160 marc. à 1c	0 75	

Block Jack, 115 marc. à 1c	0 75
Rose Rouge, 115 marc. à 1c	0 75
Magie Trick, 115 marc. à 1c	0 75
Red Spruce Chico, 200 marc. à 1c	1 00

Grains et Farines		
GRAINS		
Blé roux d'hiver Can. No 2	0 85	0 88
Blé blanc d'hiver Can. No 2	0 88	0 90
Blé du printemps	0 00	0 00
Blé du Manitoba No 1 dur.	0 82	0 84
No 2	0 75	0 76
Blé du Nord No 1	0 76	0 78
Avoine	0 29	0 30
Blé d'inde, en douane	0 00	0 37 1/2
Blé d'inde, droits payés	0 44	0 45
Pois, No 1	0 72	0 75
Pois No 2, ordinaire p. 60 lb.	0 58	0 59
Orge à malter, par 48 lbs.	0 50	0 52
Orge à moulée, par 48 lbs.	0 38	0 39
Sarrasin, par 48 lbs.	0 36	0 38
Seigle, par 50 lbs.	0 00	0 00

FARINES		
Patente d'hiver	4 19	4 25
Petente du printemps	4 10	4 25
Straight roller	3 85	4 10
Extra	3 70	3 80
Superfine	0 00	0 00
Forté de boulanger, cité	0 00	4 01
Forté du Manitoba	3 75	3 85

EN SACS D'ONTARIO		
Medium	3 60	3 75
Superfine	0 00	0 00
FARINES D'AVOINE		
Farine d'avoine standard,		
en barils	3 15	3 25
do en sacs	1 50	1 55
do granulée en barils	3 59	3 60
do en sacs	1 70	1 75
Avoine roulée en barils	3 15	3 25
do do en sacs	1 50	1 55

ISSUES DE BLE		
Son d'Ontario au char, l.	14 50	15 00
" de Manitoba	0 00	14 00
Gru de Manitoba, char	14 50	15 00
Gru d'Ontario char	0 00	15 00
Moulée	18 00	20 00

Farines préparées.		
Farine préparée, Brodie		
XXX, 6 lbs.	2 70	
" 3 "	1 40	
" superb 6 "	2 50	
" 3 "	1 30	
Orge mondée (pot)	1 75	2 00
perlée	3 75	4 00

Ireland's National Foods :		
Par paq.	No de dz	
	à la cse	
Dessicated Rolled oats	2	\$1 20
" "	3	2 15
" wheat	2	1 20
" "	3	2 15
" wheat (granul)	3	2 15
" rolled barley	2	1 20
Breakfast Hominy	3	2 15
Buckwheat flr (self rsg.)	2 1/2	1 20
" "	5	1 20
Farina	1	2 10
" "	1 1/2	1 25
Gluten Flour ssc	50	lb. 0 05
" paquets	4	1 3 00
" biscuits	25	lb. 0 12 1/2
Fleur de pois préparée	2 1/2	1 15
Orge perlée XXX	2	1 20
Haravena Milk Food	1	2 25
Patent Prepared barley	1	1 45
" groats	1	1 45



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.,
 MONTREAL. Négociants Industriels.



Glacière Brevetée AUBIN

Faite en plusieurs grandeurs, la plus moderne et la plus utile.
 INDISPENSABLE AUX EPICIERES pour la conservation du beurre, du lait, des fruits, de la bière, etc.
 Ecrire pour catalogue et liste de prix à

C. P. FABIEN, Fabricant et Propriétaire
 3167, rue Notre-Dame STE-CUNÉGONDE
 Glacières pour familles, hôtels, etc., faites sur commande.

Produits de la ferme.
(Prix payés par les épiciers.)

Beurre.
Townships frais... " 0 18 0 19
2de qual... " 0 14 0 15
De l'Ouest... " 0 12 0 14
Rouleaux... " 0 15 0 15 1/2
Beurre de bourreries
d'automne... " 0 22 0 23
do d'hiver... " 0 20 0 21

Fromage.
De l'Ouest... la lb. 0 00 0 09
De Québec... " 0 08 0 09
Petites meules... " 0 09 0 10

Fromage.
Chambre, Montréal, caisse 0 11 0 12
Ouest... " 0 10 0 11
Frais... " 0 16 0 17

Fromage et sucre d'érable.
Sirop d'érable en qrts la lb. 0 06 0 07
en canistre... 0 01 0 05
Sucre " la lb. 0 11 0 11

Miel et autre.
Miel rouge coulé... la lb. 0 05 0 06
Miel blanc... " 0 09 0 11
Miel en gateaux... " 0 12 0 13
Cire vierge... " 0 25 0 26

Produits Pharmaceutiques.
Doz. Gros.
Graine de lin, lb. 0 03
Graine de lin moulee lb. 0 04
Sirop du Dr Codorre, grosse. 0 60
Sirop de Mme Winslow, grosse. 0 09
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
1/2 " " " 5 40
2 " " " 6 10
2 1/2 " " " 7 80
3 " " " 8 40
4 " " " 10 00
1/2 pint... " 12 00
pint... " 21 00

Spécialités de Piquet & Fournier.
Doz. Gros.
Elixir Pulmon. Balsami. \$1 75 \$18 00

Biscuit Purgat. Parisien 1 20 12 00
Pastille à vers... 1 50 15 00
Poudre de condition 1/2 lb. \$1 80 7 20
" " 1 lb. 1 25 13 00
" " 1 lb. 1 80 18 00
Huile d. foied. morue 8 oz 18 00
6 oz 15 00

Emulsion... 4 00
Huile Vétérinaire... 1 50
Essence d'épinette... 0 80

A. C. Dionne.
Sirop de morisier compose doz. \$1 20

Régilisse.
Young & Smylic.
Y. & S. en batons (stick) :
Bto de 5 lbs, bois ou papier, lb 0 10
" fantaisie (33 ou 50 batons)
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 (3"m. à 1" boîte) 1 50
" Acmé" Pellets, boîte fantaisie papier, la boîte (40m.) 1 25

Régilisse au goudron et autres 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 batons. 1 45
100 72 1/2

Riz
Sac. Pch. 1/4 Pch.
B. 1 à 4 sacs. 3 45 3 50 3 55 3 60
5 9 3 40 3 45 3 50 3 55
10 21 3 35 3 40 3 45 3 50
25 et plus... 3 30 3 35 3 40 3 45
CC 1 à 4 sacs 3 20 3 25 3 30 3 35
5 à 9 3 15 3 20 3 25 3 30
10 à 24 3 10 3 15 3 20 3 25
25 et plus 3 05 3 10 3 15 3 20

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

Saindoux, saindoux, etc.
Lard Canada Short Cut Mess
le quart... 15 50 00 00
le quart 8 0 18 23
" " " S. C. Clear le qt 15 50 00 00
le 1/2 " " 8 00 8 25

Lard S. C. de l'Ouest le qrt 16 50 17 50
Lard Mess de l'Ouest, 15 50 16 50
Jambons, la lb. 0 08 1/2 9 1/2
Lard fumé, la lb. 0 08 0 10

Saindoux :
Pur de panne en seaux... 1 60 2 00
Canistres de 10 lbs... 0 08 0 10
" " 5 " " 0 8 1/2 10 1/2
" " 3 " " 0 8 1/2 10 1/2

Composé, en seaux... 1 20 1 27 1/2
Canistre de 10 lbs... 6 1/2
" " 5 " " 6 1/2
" " 3 " " 0 61

Fairbank en seaux... 1 37 1 40
Globe, " " 1 25 1 31

Jos. Quevillon & Cie.
Saucisses au porc frais... lb. 0 07 0 08
de Boulogne... lb. 0 06 1/2 0 07
au boulet... doz. 0 00 1 00

Sapolo.
En caisses de 1/2 lb grosse, la gr. 11 30

Savons.
Eclipse, 100 barres, caisse... 4 15
do par 5 caisses 4 05
Diamond... do 3 30
Savon de Marseille (Casselle) lb... 0 07 1/2 0 09

" SUNLIGHT"
1 caisse, 100 barres... 4 85
5 " " " 4 75

Francs de port pour 5c. et au dessus sel.

Sel fin, quart, 3 lbs... \$2 70 à \$2 75
" " 5 lbs... 2 60 2 65
" " 7 lbs... 2 35 2 45
" " sac 56 lbs... 0 00 0 40

Sel fin 1/2 sac 2 cwts... 0 10 1 00
Sel gros livre, sac... 0 00 0 50

Sirops.
Pearl... 0 28 0 30
Amber... qts 0 10 0 10
Extra V. B... 0 42 0 45
Perfection... 0 42 0 45
Sirop Redpath tins 2 lbs. 0 00 0 09
" " 8 lbs 0 84 0 96
Perfection,seau 25 lbs.seau 0 00 1 00
Honey " 28 " 0 00 0 90

Sucres.
Brut boucauts et quarts... 0 03 1/2 0 03 1/2
Jaunes raffinés... 0 03 1/2 0 44
Extra ground... qts 0 05 0 00
" " bte 0 05 0 00
Cut loaf... qts 0 05 0 00
" " bte 0 05 0 00
" " " " 0 05 0 00
" " " " 0 05 0 00
Powdered... qts 0 04 1/2 0 00
" " bte 0 05 0 00
Extra granulé... qts 0 04 1/2 0 00
" " " " 0 05 0 00
" No 2... qts 0 04 1/2 0 00

Tabacs.
Tabacs, maison Jos. Côté, Québec
Coupe :
Rouge 1/10... 5 lbs. 0 35
Quesnel 1/4... 6 60
Escompte 10 o/o par 100 lbs ass.
En palettes :
Coté à chiquer 1/12... 10 lbs. 0 40
Coté à fumer 1/5... 12 " 0 40
En feuilles :
Rouge... 0 15
Quesnel... 0 30
Petit Havana... 0 20
XXX Naturel... 0 12
XXX... 0 10
No. 2... 0 08
3 o/o escompte commandes de 500 lbs
J. M. Fortier.
Coupe.
Comfort 1/2 bottes 5 lbs... la lb 22
Champion 1/10 " " 38
J. O. F. 1/10 " " 28 1/2
Sohmer 1/10 " " 32 1/2
Quesnel 1/2 et bottes " " 60
Crown Cut Plug bottes 1/2 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 bottes 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 50
L' Fayette... 4 00
Marquise, canadien... 7 00
Imperial... 3 50

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 30 00
Honeymoon Regalia... 1 40 55 00
El Caza Culebras... 1 40 55 00

La Fayette R. V... 1 20 32 50
Naisy Boys Blue line... 1 21 25 00
Princess of Wales... 1 10 25 00
Low Grades... 13 50 à 21 00
Amer can Tobacco Co. of Canada.
Old Chum 1/9... la lb 0 68
Seal of N. Carol. 1/4 & 1/10 " 0 78
" 1/4 blagues " 0 88
Old Gold, 1/8 & 1/10... " 0 78
Old Virginia, 1/12 & 1/16... " 0 53
" lb. bettes... " 0 56
" lb. " " " 0 57
Puritan Cut 1/2 lug L10... " 0 71
" " 1/2 lb. bot es... " 0 71
" " lb. " " " 0 69
Miranda, 1/9... " 0 65
Lit. smok'g Mix. 1/9... " 0 65
" 1/2 lb bottes " 0 80
" Navy cut... " 0 80
Unique 1/12... " 0 52
" lb. paquets... " 0 46
" " " " " 0 47
O. K. 1/12... " 0 48
Hd cut Virginia, 1/2 lb bott... " 0 80
Lord Stanley... " 0 85
Perique Mix. 1/4 & 1/2 " 0 95
Athlete Sm. Mix 1/4 & 1/2 " 1 10
Pure Perique 1/4 & 1/2 " 1 50
St. Leger, 1/4 & 1/2 lb " 1 00
P. XXX, 1/2 lb. " 0 83
" lb. " 0 78
Old Fashioned, 1 10 " 0 80
Rex Perique Mix. 1/2 lb... " 0 80
Handy Cut Plug, 1/2 blagues " 0 74
" 1/2 lb. jarres " 0 80
Bean Ideal, 1/9... " 0 68
Athlete Cigaret Tob. 1/10 " 1 03
Sweet Caporal, 1/12... " 0 98
Southern Cigaret Tob. 1/12 " 0 95
Old Judgé " 1 20
B. C. " 0 83
Puritan " 0 63
F ne Cut Chewing 1 16... " 0 90
Derby 1/2 lug 3, 7 & 1/12... " 8 50 1/2
O'd Virginia, 3 torquette " 0 58
O'd Chum Chew'g pal'te, " 9 58

Thés
Noirs.
Congous 1/2 caisses, la lb... 0 12 0 60
caddies " " 0 18 0 50

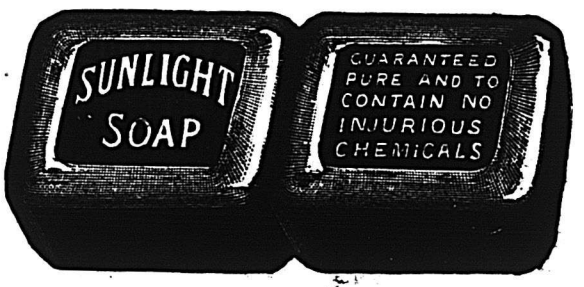
De l'Inde.
Darjeeling la lb... 0 35 0 42
Assam Pekoe " 0 20 0 40
Pekoe Souchong " 0 17 0 35

Verts de Chine.
G npow cr. 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 Hy-on, 1ère qualité caisse, la lb... 0 35 0 40
Young Hyson, ordina., 1/2 caisse, la lb... 0 22 0 28
Young Hyson, 2-me qual. 1/2 cais e, la lb... 0 17 0 19
Young Hyson, 3ème qual. 1/2 caisse, la lb... 0 15 0 17

Japon.
1/2 caisses, Finest May, la lb 0 38 0 10

L'ÉPICIER AVISE.....

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 a l'Agence de la Province de Quebec :

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

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

DUCKETT, 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 Plâtre
Marbres artificiels et Dados...
Enduits en Ciment une spécialité.
ATELIERS ET COURS : 488 A 492 RUE CHARLEVOIX.
RESIDENCE : 47 RUE KNOX, POINTE ST-CHARLES.

CHOUINARD & GERVAIS
MARCHANDS-COMMISSIONNAIRES
452 rue St-Paul ---- 269 rue des Commissaires
SPECIALITÉS : MONTREAL
BEURRE, FROMAGE et ŒUFS.
Avances libérales sur consignations.
Correspondance sollicitée.

PRIX COURANTS.—MONTREAL 26 MARS 1896

caisses fin à choix la lb.	0 25	0 36
Mo. en a bon	0 19	0 24
Commun	0 13	0 18
Nagasaki Pickoc	0 16	0 22
Oolong	0 14	0 15
P. à can.	0 16	0 19
Poussière	0 07	0 11

Vinatgres.

De M.M. M. Lefebvre & Cie.

Imporial triple (en fûts) gal. imp.	0 38
Côte d'Or, Bordeaux gal. in.p.	0 24
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
doub.	0 35
Spécial X.	0 15

Spécialités de 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
luon.	3 25
Mar. Eureka India Chutnee.	2 40
Vinaigre doré de grain.	1 75
Lemon squash.	3 00

Smider's.	
Soupe tomates, tins de 3 lbs. dz	3 10
Cat-sup de tomates, quarts.	4 25
" pint.	3 10
" 1/2 pint.	1 85
Sauce Chili	4 25

Petit John's Breakfast food.	
paq. de 2 lbs, 3 dz à la cse.	4 10
Gruau Quaker,	
paq. de 2 lbs, 3 dz à la cse	3 80
Foul's wheat germ meal.	
- p. de 2 lbs, 2 doz à la cse.	2 65
Fromage Imperial de McLaren.	
Grands pots, 1 dz à la caisse.	9 00
Moyens " 1 dz	4 50
Pet ts " 1 dz	2 40
Individual	1 00

Fruit Puddine.	
variétés, p. 1 lb. 2 dz à la cse dz	1 00
Fruit saline de Dum.	4 50
Savon de toilet. au lait de beur	1 00
Empois de buanderie Hubber.	
3 cartons à la caisse.	2 75

Batger & Co.	
Gelées solidifiées, nonpareil.	
13 variétés 1 doz. cartons. qts dz	2 20
13 " 1 " pint.	1 20
13 " 1 " 1/2 p.	0 65
Compotes, pots fantaisie, pet	2 25
" grands	3 50
Gelée de gadelles, 1 lb verre	1 90
cassis 1 lb	1 50
Marmelade d'or, seville 1 lb v	1 50
" 7 lb le tin	0 70
" d'or. Université 1 lb v. dz	2 00
" 2 " "	3 75

Gelee de f-aises, 1 lb verre.	2 15
de framboises 1 lb verr	2 15
d'abricots 1 lb	1 90
de cassia 1 lb	1 90
de gadelles 1 lb	1 90
de prunes 1 lb	1 75

Vins.

Non Mousseux:		
Bordeaux ord., caisse	2 61	3 50
gall.	0 93	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 60	11 40
gallon.	00 95	04 00
Porto, caisse.	6 10	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

Mousseux:		
Bourgogne Mousseux, c.	00 00	00 00
Moselle Mousseux, c.	12 51	18 51
Hook Mousseux, caisse.	12 51	14 00
Saumur, Tessier & Co., c	13 00	14 50
Nerea Raphael, c	13 00	14 50

Champagnes.

J. Mumm, caisse.	\$21 00	25 00
G H. Mumm caisse.	\$28 00	30 00
Arthur Roederer, caisse.	22 00	24 00
Vve Cliquot, caisse.	28 00	31 00
Eng. Cliquot, caisse.	24 00	00 00
Pommery, caisse.	28 00	30 00
Fréminet, caisse.	23 00	24 00
Morizet, caisse.	24 00	24 00
Louis Roederer, caisse.	28 00	30 00
Gold Laok Sec, caisse.	27 00	29 00
Piper Heidsick, caisse.	27 00	29 00
Perrier Jouet, caisse.	28 00	30 00
E. Mercier & Cie., carte		
d'or, caisse.	23 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

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

Cuir et peaux.

Cuir à semelles.		
Spanish No 1 18 lbs en moy. 0 22	0 24	
" 25 " et au-des. 0 21	0 23	
Spanish No. 1 léger.	0 21	0 23
" No 2	0 20	0 22
" 18 lbs en moy. 0 19	0 22	
Zanzibar	0 21	0 20
Slaughter sole No 1 steers.	0 21	0 25
" p. qrt. 0 21	0 21	
" No 2	0 21	0 23
" union crop No 1 0 28	0 30	
" No 2 0 26	0 28	

Cuir à harnais.

Harnais fins à la main p. lb.	0 26	0 23
" No. 2	0 24	0 26
" fins à la roue p. lb.	0 25	0 27
Harnais No. 2.	0 21	0 26
" taureau p. lb.	0 21	0 21
Cuir à empiques.		
Vache cirée mince.	p. lb. 0 30	0 35
" forte No. 1 p. lb.	0 24	0 33
Vache grain. pesante p. lb.	0 30	0 35
" écossaise p. lb.	0 31	0 35
Taure française p.	0 75	0 85
" anglaise p.	0 83	0 91
" canadienne. Lion	0 60	0 70

Veau can. 25 à 30 lbs p. lb.	0 65	0 70
" 36 à 45 "	0 50	0 60
" 45 et plus p. lb.	0 50	0 55
Vache fendue Ont H.	0 20	0 22
" " Hm.	0 18	0 20
" " Med.	0 18	0 20
" " junior.	0 17	0 19
" " Qué. sen. h. m	0 16	0 18
" " jun. m. à light	0 15	0 18

Cuir vernis.

Vache vernie.	la pied.	0 14	0 16
" d'Ontario		0 14	0 16
Cuir verni "Enamel"		0 14	0 16
Cuir fins.			
Mouton mince.	la doz.	3 00	6 00
" épais		10 00	0 00
Dongola glacé, ord. le pied.		0 15	0 25
Kid Chevrete		0 25	0 30
Chèvre des Indes glacée		0 09	0 11
Kangourou		0 40	0 60
Dongola dull		0 15	0 22
Buff d'Ontario H.		0 13	0 14
" M.		0 12	0 13
" H. M.		0 11	0 12
" L. M.		0 10	0 11
Buff d'Ontario No 2.		0 11	0 11
Buff de Québec H.		0 13	0 00
" M.		0 12	0 11
Buff de Québec No 2.		0 10	0 12
Glove Grain Ontario.		0 11	0 12
" Québec		0 11	0 12
Pebble " Ontario.		0 11	0 13
" Québec.		0 11	0 13

Cuir à bourrures.		
Cuir à bourrure No 1.	0 20	0 18
" fini français.	0 20	0 20
" russe	20	0 25
Peaux. Prix payés aux bouchers.		
Peaux vertes, 100 lbs. No. 1	\$6 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		
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

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 21	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 musque (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 QUINCALLERIE.			
Fers à cheval:			
Ordinaires, au baril.	3 75	0 00	
do par char.	3 50	0 00	
En acier.	5 00	0 75	
Fers à repasser.	par lb	0 03	0 03
Fiches: Coupées, toutes			
dimensions.	par 100 lbs	3 15	3 75
ressées, do.	Esc. 20 p.c.	0 30	0 00
" 7-16		3 90	0 00
" 1		4 25	0 00
" 5-16		4 50	0 00
" 1/2		4 75	0 00

Mt de fer:		
Poli, de No 0 à No 8, par		
100 lbs	2 60	0 00
Galvanisé Nos 9 à 12	3 00	3 25
Huilé et brûlé Nos 10 à 12.	2 10	2 75
Brûlé No 14	0 00	3 00
Esc. 20 p.c.		
Brûlé pour tuyau, la lb	0 06	0 07
Rarhélé pour clôtures	0 00	0 03
Crampes	0 00	0 03

Mt de laiton, à collets		
par lb	0 35	0 40
Fontes Malléables	0 09	0 10
Enclumes	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 5/8 à 6 pcs, par 100	\$2 60
4 à 4 1/2	2 65
3 1/2 à 4	2 75
3 pcs.	2 80
2 1/2 à 2 3/4	2 85
2 à 2 1/2	3 00
1 1/2 à 1 3/4	3 20
1 1/2 pouce	3 60
Clois coupés à froid:	
De 1 1/2 à 1 3/4 pcs, par 100 lbs	4 30
1 1/2 pouce	3 60

Clois à finir par 100 lbs:	
1 pouce	4 85
1 1/2	4 35
1 à 1 1/2	8 95
2 et 2 1/2	3 75
2 1/2 à 3	3 60
3 à 6	3 45
Clois à quarts par 100 lbs	
1 pouce	4 35
1 1/2	4 10
1 1/2	3 85

Clois à rivet par 100 lbs:	
1 pouces.	5 10
1 1/2	4 60
1 1/2 à 1 3/4	4 05
2 à 2 1/2	3 75
2 1/2 à 3	3 60
3 à 6	3 45

Clois d'acier	10c en sus
Clois galvanisés, par 100 lbs.	\$9 25
Clois à ardoise	4 25
Clois à cheval No 7	2 70
" 8	2 69
" 9 et 10	2 48

Boîtes de 1 lb, jc net extra.

Clois de broche	
1 pouce, No 16.	net \$5 00
1 1/2 " No 15	4 50
1 1/2 " No 14	4 00
1 1/2 " No 13	4 00
2 " No 12	3 70
2 1/2 " No 11	3 55
3 à 4 1/2 pouces, No 6 à 10.	3 25
5 à 6 " No 3 à 5.	3 00

Limes, râpes et tiers-points:

1ère qualité, escompte.	50	p.c.
2me qualité,	60	et 10 p.c.
Mèches de tarière, esc.	60	et 10 p.c.
Tarières	escompte	45 p.c.
Vit, à bots, escompte.	77	p.c.
B		

— Etablie en 1830. —

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 MONTREAL

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

Téléphone 1744. Boite de Poste 215.

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

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

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 26 MARS 1896

Plomb.	
Saumons par lb	0 03½ 0 03½
Barres	0 04 0 04
Feuilles	0 04½ 0 04½
De chasse	0 06 0 06
Tuyau par 100 lbs	5 00 5 25
Zinc.	
Lingots, Spelter par lb	0 4½ 0 04½
Feuilles, No. 8..	0 4½ 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	2 50 2 55
Fondu par lb	0 10 0 11
Poule, ordinaire.	0 00 0 07
De mécanicien..	0 02½ 0 03
Fontes.	
Siemens..... par tonne	17 50 18 00
Coltness	00 00 00 00
Calder	00 00 00 00
Langlois	00 00 00 00
Summerlee.....	20 50 21 50
Eglinton.....	18 00 19 00
Glengarnock.....	00 00 00 00
Carabroo	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 60 1 70
Anglais	2 10 2 25
Affiné	2 25 2 60
De Suède	3 10 3 00
De Norvège.....	3 25 3 25
Lowmoor	5 00 5 50
Fer en verges.....	0 09 0 10
Feuillard.	
A cercler par 100 lbs	2 15 2 25
Double	2 10 0 00
Toles.	
Noire, Nos 10 à 20, p. 100 lbs	2 00 2 25
22 à 24, " "	0 00 2 31
26 par 100 lbs	0 00 2 40
28 par 100 lbs..	0 00 2 51
Galvanisée Morewood.....	0 05½ 0 06
Queen's head.	0 04½ 0 05

Etamée, No. 24, 72x30 "	C 06
No. 28, " "	0 07
No. 28, 84x36 p. 100 lbs.	0 07
Russie, Nos 8, 9 et 10, par lb....	0 10½
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	
CIMENTS	
Ciment de Portland.....	1 90 2 25
Plâtre calciné.....	1 90 2 00
Chaux, maçonne 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
Brique pressée.....	25 00 35 00
PEINTURES	
Blanc de plomb pur, 100 lbs.	4 75 5 00
No 1.....	4 50 4 75
" 1.....	4 00 4 25
" 1.....	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 54 0 55
bouillie.....	0 57 0 58
Ess. de Térébenthine.....	C 45 0 46
Mastic par 100 lbs.....	2 00 2 50
Papier goudronné, la lb.....	0 01½ 0 02
Papier feutre, le rouleau..	0 00 0 50
Papier goud., le rouleau..	0 00 0 61

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 30 3 50	
61 70.. 3 55 3 75	
71 80.. 4 10 4 25	
81 85.. 4 60 4 75	
88 90.. 6 10 6 25	
91 95.....	
TUYAUX ET CONDUITS.	
Tuyaux en fer—liste :	
½ pouce de diamètre.....	0 08
1 " "	0 12
1 ½ " "	0 17
2 " "	0 24
2 ½ " "	0 30
3 " "	0 43
3 ½ " "	0 50
4 " "	0 62
4 ½ " "	0 74
5 " "	0 88
5 ½ " "	1 06
6 " "	1 18
6 ½ " "	1 28
7 " "	2 10
8 " "	2 70
Coudes ronds :	
4 pouces chacun	0 75
6 " "	1 00
8 " "	1 75
12 " "	2 50
Tuyaux de réduction :	
6 x 4 pouces chacun.....	1 40
9 x 6 " "	1 90
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 cheminées :	
92pouces, par pied	0 25
" "	0 40
Charbons.	
PRIX DE DETAIL.	
Grate par tonne de 2000 lbs..	\$5 50
Furnace do	5 50
Egg do	5 50
Stove do	5 75
Chestnut do	5 75
Peant 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
Welsh Anthracite do 2000 "	6 45 7 00
Pictou do 2240 "	
Cape Breton do " "	4 60
Glace Bay do " "	5 00
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 \$4 75
Merisier do	4 25 à 4 35
Bouleau, &c. do	0 01 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

TOUS LES HOTELS ET RESTAURANTS

ONT BESOIN DU

JOHNSTON'S FLUID BEEF CORDIAL

En Boutelles 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

Clotures ! Balustrades !

Toutes sortes de Tra-
vaux en fer.

Toronto Fence & Ornamental
IRON WORKS
73 Adelaide O., Toronto, Ont.

Bois de Sciage

EN GROS ET EN DETAIL

Un assortiment de bois variés.....
A vendre aux plus bas prix du marché.

— CHEZ —

THIBODEAU & BOURDON

No. 1203 Rue Ste-Catherine.
Coin de l'Avenue Papineau MONTREAL

BERNIER & CIE

Marchands de Grains

EN GROS
ET DETAIL

GRAINES DE SEMENCE,
GRAINES FOURAGERES, Etc.

271 et 273, rue Cascades

ST-HYACINTHE, QUE.

CORRESPONDANCE SOLICITEE.

A. DEMERS. Tél. 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, Gazeliers, Brackets, Globes, etc., à des prix très modérés.

Ils se chargent de tout ouvrage, tel que Couverture 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.

THE JAMES ROBERTSON CO., LIM

MARCHANDS DE METAUX,
FABRICANTS DE TUYAUX EN PLOMB,

Coudes en plomb comprimé, Plomb de chasse, Mastic, Blanc de plomb. Spécialité de l'enveloppe des Fils Electriques avec du plomb; aussi Scies rondes Scies à moulins, Godendards et autres scies.

Bureaux: 144 rue William,
Usines: coin rues William et Dalhousie. MONTREAL.

GAGNIER & LEFEBVRE

Successeurs de H. A. MILLER,
PEINTRES de MAISONS, d'ENSEIGNES
et de RIDEAUX,

Tapissiers et Décorateurs, Doreurs, Vitriers
Imitateurs, Blanchisseurs, etc.

1996 RUE STE-CATHERINE, MONTREAL

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 16 MARS 1896.

Chaussures.		Prix en gros.			
		Hommes.	Garçons.	Enfants.	
Brogans.....		\$0 80 à 0 90	\$0 65 à 0 85	\$0 60 à 0 65	
Cobourgs.....		0 90 1 10	0 65 0 90	0 65 0 70	
Split Balmorals.....		0 90 1 20	1 00 1 20	0 55 0 60	
Kip.....		1 20 1 40	1 00 1 20	0 80 0 90	
Buff.....		1 25 2 00	1 10 1 25	0 90.....	
Veau.....		2 00 3 85			
Buff Congress.....		1 35 2 00			
Veau.....		2 25 3 40			
Split boots.....		1 40 2 15	1 25 1 60		
Kip.....		2 00 2 90	1 60 2 00	1 25 1 50	
Veau.....		2 15 3 90			
Bottes en feutre.....		1 60 2 00			
Wigwams.....		1 75 2 50			
Moccasins.....		0 65 0 90			
		1 50 2 15			
A CHEVILLE.		Femmes.	Filles.	Enfants	
Split Boots.....		\$0 70 à 0 80	\$0 70 à 0 85	\$0 45 à 0 6	
Split Balmorals.....		0 80 0 95	0 70 0 80	0 50 0 65	
Kip.....		1 10 1 20	0 80 1 05	0 65 0 80	
Buff.....		0 90 1 30	0 90 1 05	0 60 0 75	
Pebble.....		0 90 1 30	0 95 1 10	0 50 0 0	
Buff Bals clous en cuivre.....		1 10 1 25	0 95 1 10	0 50, 0 0 0	
A COUTURE.					
Pebbles Boutonnées.....		1 15 1 40	0 95 1 05	0 65 0 80	
Buff lustré.....		1 20 1 30	0 95 1 05	0 70 0 80	
Pebble.....		1 20 1 60	0 85 1 00	0 65 0 80	
Lustré.....		1 35 1 60	0 80 1 10	0 70 0 80	
Chèvre.....		1 75 2 00	1 25 1 40	0 90 1 15	
Veau poll.....		1 40 2 00	1 25 1 50	0 85 1 00	
Chevreau français.....		1 90 3 60	1 90 2 50	1 40 1 70	
canadien.....		1 50 2 85	1 20 0 00	1 00 0 00	
Bois durs.					
Prix de détail.					
Acajou de 1 à 3 pouces	le pied.....		22 à 24		
Cèdre rouge 1/2 pouce	do.....		10 à 12		
Noyer noir 1 à 4 pouces	do.....		10 à 14		
Noyer noir 6 x 6, 7 x 7, 8 x 8	do.....		14 à 16		
Cerisier 1 à 4 pouces	do.....		9 à 11		
Frêne 1 à 3 pouces	le M.....		21 00 à 25 00		
Merisier 1 à 4 pouces	do.....		20 00 à 25 00		
Merisier 5 x 5, 6 x 6, 7 x 7, 8 x 8	do.....		26 00 à 25 00		
Erable 1 à 2 pouces	do.....		20 00 à 26 00		
Orme 1 à 2 pouces	do.....		18 00 à 25 00		
Noyer tendre 1 à 2 pouces	do.....		30 00 à 50 00		
Cotonnier 1 à 4 pouces	do.....		40 00 à 45 00		
Bois blanc 1 à 4 pouces	do.....		18 00 à 22 00		
Chêne 1 à 2 pouces rouge	do.....		30 00 à 50 00		
Chêne 1 à 2 pouces blanc	do.....		40 00 à 50 00		
Chêne scié sur grain	do.....		60 00 à 70 00		
Plaquage (veneers):					
Uni	par 100 pieds.....		60 à 1 00		
Français	la feuille.....		50 à 1 25		

Américain		do		25 à 50	
le pied.....		le pied.....		04 à 06	
Erable piqué					
Noyer noir ondé					04 à 05
Acajou (mahogany)					8
Bois de Service					
Pin.		6 à 16 pieds		le M.	
1 pouce strip shipping cull,					\$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				6 50 8 50
do	No 2				
Epinette.		5 à 9 pouces		do	
1 pouce mill cull					9 00 10 00
1 1/2 et 2 pces. mill cull	do				10 00 11 00
3 pces mill cull	do				9 00 10 00
1, 1 1/2 et 2 pces. qualité march.	do				12 00 13 50
Pruche.					
1, 2 et 3 pces	do				9 00 10 00
Colombages en pin, 2 x 3, 3 x 3 e 3 x 4—aux chars	do				10 00 11 00
Lattes—1ère qualité	do				1 60 1 75
2ème do	do				1 35 1 50
Bardeaux pin XXX	16 pouces				2 90 3 00
do XX	do				2 40 2 50
do X	do				1 50.....
do 1ère qualité	18 pouces				3 00.....
do 2ème do	do				1 75.....
Bardeaux cèdre XXX	16 pouces				2 90 3 00
do XX	do				2 40 2 90
do X	do				1 50.....
Bardeaux pruche marchande	do				1 75.....
Charpente en pin.					
de 16 à 24 pieds—3 x 6 à 3 x 11	do				16 00 17 00
de 25 à 30 do do do	do				18 00 18 50
de 31 à 35 do do do	do				21 00 22 50
de 16 à 24 do —3 x 12 à 3 x 14	do				18 00 19 00
de 25 à 30 do do do	do				20 00 21 00
de 31 à 35 do do do	do				23 00 24 00
Bois carré—pin.					
de 16 à 24 pieds—de 5 à 11 pouces carrés	do				17 00 18 00
de 25 à 30 do do do	do				19 00 20 00
de 31 à 35 do do do	do				21 00 22 00
de 16 à 24 do —de 12 à 14 pouces carrés	do				19 00 20 00
de 25 à 30 do do do	do				21 00 22 00
de 31 à 35 do do do	do				23 00 24 00
Charpente en pruche.					
de 17 à 30 pieds jusqu'à 12 pouces	do				15 00.....
Charpente en épinette	do				16 00 18 00
do en épinette rouge	do				20 00 30 00

TABAC A MACHER "Sweet Navy"
TOUTES DIMENSIONS, DE 25c. à 35c. la LB.

J. M. FORTIER
MANUFACTURIER
MONTREAL

BOIS POUR BOITES A FROMAGE •• Les Prix les plus Bas du Marché
....LOUIS GILBERT
Les Meilleures Qualités de Bois.
Ordres exécutés avec la plus grande promptitude.
Manufacture à St-Ferdinand d'Halifax Qué.

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 Hypothèques

126, RUE ST-JACQUES

Téléphone 2290. MONTREAL

BOIS DE SCIAGE ...

Bureau : 512 Lagachetière
MONTREAL.

D. PARIZEAU
CLOS,
Canal Lachine
BASSIN No 3.
Vis-à-vis rue Ottawa.
Tél. Bell No 8803.

J. CRADOCK SIMPSON & CIE

AGENTS D'IMMEUBLES ET DE FINANCES.

OFFRENT EN VENTE — Résidences de première classe ; bonnes maisons ; propriétés commerciales et magnifiques lots à bâtir.

OFFRENT A LOUER.—Maisons meublées, maisons non-meublées et Magasins.

FONT DES PRETS — Sur bonnes hypothèques à des taux d'intérêt très bas.

ASSURENT — Les risques de tout genre dans les Compagnies de premier ordre.

ADMINISTRENT LES PROPRIETES — Pour les propriétaires ou fidé-commissaires, au mieux de leurs intérêts.

VENTE D'IMMEUBLES A L'ENCAN — Tous les quinze jours, le **MERCREDI**.

Bâtisse de l'Assurance " Guardian, "

181, RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

TELEPHONE 714

Argent a Preter, ...

— AUX —

.....TAUX LES PLUS BAS

Vente et achat d'Actions,
Obligations et Hypothèques.

CLARENCE J. MCCUAIG,
162 St-Jacques, MONTREAL.

Telephone 2137.

NEW WARREN SCALE CO.

MANUFACTURIERS DE TOUTS LES GENRES DE

BALANCES ✂

.....No 453 rue St-Paul, MONTREAL

MARCOTTE FRERES

ENCANTEURS

— ET —

Agents d'Immeubles

Avances faites sur consignations.

Emprunts négociés sur hypothèques

No 69 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

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 Cartier le, (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 ce 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

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

....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 longeur, avec arbres et riches habitations. 32 trains par jour, aller et retour; 5 cts par passage; billets bons sur tous les trains. Beaux lots 50 x 115 pieds, \$150, \$25 comptant, Balance \$25 par année. **N'OUBLIEZ PAS CE CI:** 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.

Semaine terminée le 21 Mars 1896.

MONTREAL EST

QUARTIER ST-JACQUES.

Rue Roy, Nos 97 et 99. Lot 1203 291 avec maison en brique, terrain 24 x 85; Paul Coulombe à Jos. Aimé Migneault; \$2,800 [41134].

Rue Cherrier, Nos 64 et 66. Lot 1203-323 avec maison en pierre, terrain 27 x 120. Chs Desmarteau, curateur de Nap. Adam dit Laramée, f. illi, à J. Théodule Cardinal; \$4,500 [41157].

Rue St Denis, lot 1202-22, terrain 25 x 95 vacant. Latreille Frères à Anthime R. Archambault; \$1,900 [41158].

Rue St-André. et 842 Ste-Catherine. Lot 871-17-I à 8 et pt. 1572 et 1573 (Ste-Marie) avec maison en brique, terrain, sup. 4263 pds pour le 1er et 34400 pds pour le 2ème. Herminie Patenaude, Vve de F. X. Dupuis et al. à Ant. Grenier; \$33,702.25 [41170].

QUARTIER ST-LAURENT

Rue Mayor, No 47. Lot 206-15 et 16 avec maison en brique, terrain, sup. 3412. Peter A. Sommerville à Janet Don Vve de Daniel Somerville; \$5,000 [41132].

Rue Durocher, No 85 et 87. Lot 49 3 et 4 avec maison en pierre et brique, terrain sup. 6002. Elizabeth Burrow Vve de Louis Gnaedinger à Théodore J. Gnaedinger; \$11,000 [41163].

Rue Hutchison. Lot 47-4, 5, 6 et 7, 48-29, terrains sup. 9000 vacants. Whitley Bros à René Paquin et Paul de Bellefroid; \$10,000 [41171].

QUARTIER ST-LOUIS.

Avenue Laval, No 80. Lot 908-17 avec maison en pierre, terrain 23 x 82 sup. 1886 Toussaint Legault dit Deslauriers à Marie Azilda Clara Fournier épouse de F. H. Langelier; \$7,500 [41155].

QUARTIER STE-MARIE

Rue Gain, No 55 à 49. Lot 217-1 avec maison en brique, terrain sup. 3023 Joseph David à Louis Lebeau; \$2,900 [41137].

Rue Poupart, Nos 7 à 11. Lot pt. 1374 avec maison en brique, terrain sup. 1937. Francis O'Connor à Albert Forest; \$2,000 [41152].

DIVISION HOHELAGA ET JACQUES CARTIER

QUARTIER HOHELAGA

Rue Moreau. Lots 80-48, 87, 140 et 146, terrain sup. 24000 vacant. Shérif de Montréal à H. S. Phillips & Co.; \$620 [61012].

QUARTIER ST DENIS

Rue St-Denis. Lot 198-151 et 1/2 N. O. 209 37, terrain sup. 3175 vacant. Ones Martineau à Théodule Lessard; \$650 [60940].

Rue Duffrin, No 275. Lot 329-78 avec maison en bois, terrain 25 x 80. Edouard Larin à Délia Hardy; \$800 [60986].

QUARTIER ST GABRIEL

Rue Hibernia, No 5. Lot 3371-3, 4, 3371-4-4 à 3371-5-4. avec maison en brique, terrain 20 x 75 sup 1500. John Gow à Béatrice Etta Burke, épouse de John W. Quipp; \$2,100 [60925].

Rue Ropery, No 166. Lot pt. 2747 avec maison en brique et bois, terrain 28 x

48. Philad. Routhier à Marius Tauron; \$1,250 [60942].

Rue St Patrick, No 560. Lot 1/2 N. 2547 avec maison en brique, terrain 43 x 80. Shérif de Montréal à Montréal Loan & Mortgage Co.; \$10 et autres considérations [60969].

Rue St Charles, No 220. Lot 2585 avec maison en pierre et brique, terrain 48 x 106.6, sup. 5112. Romuald Laberge et V. St André à Louis Chs Masson; \$3,800 [60996].

QUARTIER ST-JEAN-BAPTISTE.

Rue Cadieux, No 844 et 849. Lot 113 avec maison en brique, terrain 40 x 74. Jos. Paré à J. O. Villeneuve; \$4000 [60946].

MONTREAL OUEST

QUARTIER ST-ANTOINE

Rue Cathcart, No 14. Lot 1262 avec maison en pierre et brique, terrain 29 6 x 91 6 sup. 2677 Miss Mary Agnes Gibson à Alfred Joyce; \$9000 [128057].

Rue St-Luc, No 112. Lot 1654-73 avec maison en brique, terrain 88.6 20 8 x 115 sup 2243. Dame Annie Leckie Ferrier, épouse de Robert W. Oliver à Edward Kirk Greene; \$5,000 [128058].

Rue de la Montagne No 377. Lot S. O. 1/2 1528 avec maison en brique, terrain 74 x 139. Dame Anna M. Morris épouse de Chs Smith Reinhardt à James Clément Holden; \$28,000 [128072].

Rue Sherbrooke, No 1078. Lot 1702-1 avec maison en pierre et brique, terrain sup. 2670. Dame Elizabeth Madden, épouse de John B. F. Murphy à Wm Henry Benyon; \$18,000 [128077].

HOHELAGA ET JACQUES-CARTIER

MONTREAL ANNEXE.

Rue St George. Lot 11-850, terrain 50 x 88 vacant. Geo. Aug. Newmarls à David Hatfield Fraser et al; \$275 [61001].

WESTMOUNT

Avenue Gladstone. Lot 379-30-10 et 11, 379-31-3 et 4. George Durnford et al à Succ. Masson; \$3059.20 [61032].

Avenue Green. Lot 345-1 à 4, 346-1 à 4, 361-1 et 2, pt. N.-O. 363 moins pt 363 et 364 2 pour élargissement de la rue, terrain sup. 5965. Le Shérif de Montréal à J. H. Burland; \$275 [60943].

Avenue Mathilda. Lot 1/2 N. O. 230-28, terrain 25 x 100 vacant Ths. Milburn et Ths. Yeoman à John Heggie; \$936 32 [60981].

Avenue Mathilda. Lot 1/2 S. E. 230-28, terrain 25 x 100 vacant. Ths Milburn et Ths Hy. Yeoman à John Stewart; \$936 32 [60982].

BOULEVARD ST-DENIS

SAULT-AUX-RÉCOLLETS

Rue Labelle. Lot 489-18, terrain 25 x 87. H. V. Meredith à David Ménard; \$55 [60993].

Rue St Hubert. Lot 489-158, terrain 25 x 91.8 vacant. H. V. Meredith à John H. Williard; \$57.30 [60994].

QUARTIERVILLE

Lot 44-39 et 40, terrain 45 x 120 chacun. L. Cousineau et E. Gohier à Martha Aug. Haensgen épouse de Ed. Walter Barlow; 900 [60953].

ST-LAURENT

Lot 465-333, terrain 26 x 104 vacant. L. Cousineau et Ed. Gohier à J. B. Lanouette; \$150 [60927].

Lot 493, terrain 5 x 12 arpents. Pierre Gariépy à Louis St-Germain père et al; \$8000 [60933].

PERRAULT & MESNARD

Architectes et Ingénieurs Civils

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

280 - RUE ST. ANDRÉ - 280

MONTREAL.

V. ROY & L. Z. GAUTHIER,

Architectes et Evalueurs.

162, Rue St-Jacques

BLOC BARRON.

Elevateur.

Téléphone 2113.

G. DE G. LANGUEDOC

Ingénieur Civil et Architecte

BUREAU: 180 rue St-Jacques, Montréal.

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 SINCENNES

Architecte: et: Mesureur

951 RUE ST-LAURENT, COIN DULUTH

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 Carre 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 LaGauchetière, Montréal
Résidence: 290 rue Beaudry.

LAMBERT & FILS, Constructeurs.

357 Rue Berri, Montréal.

LABRECQUE & MERCURE,
Entrepreneurs-Menusiers.
37 RUE LLE ST-ANDRE, MONTREAL
Téléphone Bell, 6328.

Grande Allée de Florence. Lot 466-20 et 52 à 55, terrains le 1er 60 pds x 101.4 d'un côté et 107 de l'autre, 2ème 51 x 80, 3ème 50 x 85, 4ème 50 x 90 et le 5ème 50 x 95 d'un côté et 100 de l'autre vacants. L. Cousineau et Ed. Gohier à Alcime Hurteau et al; \$600 [61003].

Gde Allée de Florence. Lot 466-81, terrain 25 x 120 vacant. L. Cousineau et Gohier à James McCarthy; \$150 [61008].

Ave du Parc. Lots 466-231 à 234, terrains 27 x 100 chacun vacants. L. Cousineau et E. Gohier à Geo. T. Vincent; \$600 [61009].

Lots 479 et 1/2 indivisé 599 et pt. 598 avec maison en bois et dépendances, terrain, sup 66 arpents. Théophile Migneron à Ed. Gohier; \$9,500 [61016].

Grande Allée de Florence. Lot 465-132, terrain 75 x 100. L. Cousineau et Ed. Gohier à J. A. W. Bastien; \$150 [61017].

Grande Allée de Florence. Lot 466-83, terrain 25 x 120. L. Cousineau et Ed. Gohier à James Dillon; \$150 [61018].

Grande Allée de Florence. Lot 466 82, terrain 25 x 120. L. Cousineau et Ed. Gohier à John McCarthy; \$150 [61019].

Boulevard St-Germain. Lot 454-108, terrain 25 x 121. L. Cousineau et Ed. Gohier à Frs Dufresne; \$200 [61022].

Lot pt. 433 avec maison en bois, terrains 32 x 157. Benj. Goyer à Banque Ville-Marie; \$2 500 [61023].

Avenue Decelles. Lot 454-161, terrains 40 x 118. Omer Wilf. Legault à Alex. Dorais père; \$400 [61024].

Lot 454-240 et 241, terrain 40 x 80 L. Cousineau et Ed. Gohier à Zénon Laframboise; \$175 [61025].

Avenue du Parc. Lot 466-159 terrain 32 x 156 vacant. L. Cousineau et Ed. Gohier à Oly. Taillon; \$125 [61027].

COTEAU ST PIERRE

Lot 140-88, tous droits 140-89. John Rosvinge et John Fulton, curateurs de Ths Sonne, jr, failli, à Ths Sonne, sr; \$2,537.06 [61010].

Lot 1/2 N. E. 138-51. Karl Lud. Luedeking à David S. Leach et Jessie Rennie Leach; \$800 [60934].

COTE ST-LUC

Lots 52-108, 109, 211 et 212. Matthew Hutchinson à Amélia Elizabeth Blagrave épouse de J. A. Tees; \$809.48 [61014].

ISLE BIZARD

Lot 126, moins une partie y décrite avec maison en bois, terrain 3 x 12 1/2 arpents. J. Proulx dit Clément à Césaire Proulx dit Clément; \$2,000 [60954].

LACHINE

Lots 204, 68⁸ et 689 et 1/2 S. 484 et 485. Paul Neveu à Nap Charbonneau; \$700 [60970].

Lot 668. The Incumbent and the Church Warden of St Stephens Church at Lachine à Mary Emily Magor épouse de A. G Morphy; \$550 [60925].

LONGUE POINTE

Lot 390. Pierre Denis à The Montreal Loan and Mortgage Co; \$700 [61030].

STE GENEVIÈVE

Lot 83 avec maison en bois, terrain, sup. 9 arpents. Pierre Brisebois à Alderic Guilbault; \$3,600 [60993].

ST-HENRI

Rue St-Antoine, No 224-226. Lot pt. N.-O. 1574, 1573-3 et 1569-3 avec maison en bois, terrain supr. 2200. Edm. Perron à Adolphe Fichand; \$900 [60932].

Coin des rues St Jacques et Atwater. Lot 385-34 avec maison en brique, ter-

rain, sup 2500. J. B. Brouillette à Auguste Arsenault \$2,100 [60979].

Rue Notre Dame, No 3894. Lot 1705-27 et 28 avec maison en bois, terrain sup. 3680. Montreal Loan & Mortgage Co. à James Hoolahan; \$1,000 [60982].

Ventes enregistrées de Québec.

Pendant la semaine terminée le 21 mars 1896.

QUARTIER ST-PIERRE

Rue Lamontagne. Lot 2233, avec maison, etc, terrain, 1547 pds en superficie. Mme Julie Anna Fraser, épouse de Jos Elzéar Pouliot et al à Mme Marie Suzanne Potvin, épouse de Célestin Turcotte; \$2,500 [95876].

QUARTIER ST-JEAN

Rue St-George. Lot 3488, avec bâtisses, terrain, 42 en front, 29 1/2 en arrière x 64. Mme veuve Louis Duquet et al à Jos David Frère; \$1950 [95883].

QUARTIER MONTCALM

Rue St-Eustache. Lots 4125, 4126 et 4127, avec bâtisses. Le Shérif du District de Québec à John Neilson; \$1200 [95898].

Rue St-Patrick. Lot 4066, avec bâtisses, terrain, 2773 pieds en superficie. Le Shérif du district de Québec à la succession de John Neilson; \$650 [95905].

ST-SAUVEUR

Coin des rues de l'Aqueduc et St-Germain. Lot 1372, avec bâtisses, terrain, 2872 pieds en superficie. David Grenier à Joseph Martineau, (à réméré); \$240 [95890].

Rue de l'Aqueduc. Lot 1706, avec bâtisses, terrain, 1984 pieds en superficie. Onésime Emond à Antoine Arsenault; \$50 [95901].

Rue de l'Aqueduc. Lot 1706, avec bâtisses, terrain 1984 pieds en superficie. Antoine Arsenault à Etienne alias Joseph Paquet; \$80 [95902].

ST-AMBROISE

Partie du lot 866 (terre à bois) 1 1/2 arp. x 20 arp. Ambroise Noël à Mme veuve Sifroy Cloutier; \$135 [95878].

Lot 1031 et partie du lot 1027, avec bâtisses. George Arthur Cloutier à Mme veuve Sifroy Cloutier; \$300 [95879].

VILLAGE STADACONA

Avenue Huot. Lots 177, 179, 180, 181 et partie de 178, avec maison de brique, etc, terrain 106 x 117. Mlle Adélaïde O'Donnell et al à La Corporation Archi-épiscopale de Québec; \$1275 [95903].

La Construction

Contrats donnés pendant la semaine terminée le 25 mars 1896.

J. B. Resther & Fils, architecte, rue St-Jacques, No 107. Une manufacture rue St-Maurice, à 5 étages.

Maçonnerie O. Martineau
Charpente et menuiserie, R. Chartrand.

Couverture, Lessard et Harris.
Plombage, do
Brique, Jos Brunet & Fils.
Peinture et vitrerie, Nap St-Charles.
Propriétaire, J. M. Fortier.

PERMIS DE CONSTRUIRE A MONTRÉAL

Coin des rues Ste-Catherine et Desery 2 magasins avec 2 logements; dimension-56 pds de front x 35 pds de profondeur en brique et bois, couverture en gravois, 3 étages; coût probable \$2000. Architecte L. R. Montbriand, propriétaire J. A. Madore.

PETITES NOTES

Du *Moniteur de la Cordonnerie* :

La plupart des journaux quotidiens ont donné cette semaine nombreux détails sur le poète Jacques Lorrain qui vient de se faire cordonnier; nous empruntons au *Petit Parisien* les quelques détails suivants :

Ne conviendrait-il pas de citer aux bohèmes de la littérature, qui riment un sonnet par mois et se plaignent de la rigueur des temps, l'exemple que vient de leur donner un écrivain déjà connu, un poète de valeur, M. Jacques Le Lorrain, dont le bagage littéraire ne se compose pas moins de trois volumes de vers, deux romans et une pièce jouée au Vaudeville ?

Bravement, M. Le Lorrain, ne trouvant pas que la poésie nourrissait son homme, a jeté provisoirement la lyre aux orties pour prendre l'alène du cordonnier. Se souvenant que son père fut fabricant de chaussures à Bergerac, il vient d'ouvrir une échoppe au quartier Latin.

D'ailleurs, le nouveau "gnaf" ne renonce pas entièrement à la littérature et à ses pompes : il sera cordonnier, comme Reboul fut boulanger; mais avec les ressources que son métier lui créera il se propose, à l'abri de la misère quotidienne, de commencer et de mener à bonne fin des poèmes de longue "haléine."

Ca ne nous semble pas, au fait, si ridicule !

On sait que le papier à filtrer constitue une des rares spécialités qui, comparativement à d'autres sortes difficiles à fabriquer, se vend toujours très bien malgré la baisse générale du prix des autres papiers, pourvu qu'il possède les qualités qu'on exige de lui, c'est-à-dire une grande porosité jointe à une certaine pureté mécanique et chimique.

Il n'est donc pas inutile d'indiquer les résultats que doit donner l'essai d'un papier à filtrer, au point de vue de sa pureté, pour être utilisable dans les filtrations de laboratoire; le papetier qui s'occupe de cette fabrication spéciale pourra ainsi s'assurer lui-même de la qualité de son produit.

Voici les conditions auxquelles le papier à filtrer doit satisfaire :

1o L'eau distillée qui a traversé un filtre ne doit laisser aucun résidu après évaporation ;

2o Le sulfure d'ammonium ne doit pas noircir le papier et lui donner une teinte foncée ;

3o Une solution d'acide salicylique à 10 p.c. ne doit pas se colorer quand on la filtre; autrement cela indiquerait que le papier contient du fer ;

4o Si, après avoir traité le papier par des acides dilués, on neutralise ensuite ceux-ci, il ne doit se former aucun précipité de barium, de calcium, ni de magnésium ;

5o Traité par des alcalis dilués, le liquide neutralisé ne doit pas se troubler ni donner un précipité, s'il ne contient pas de matières grasses.

PROVINCE DE QUEBEC

Cour Supérieure.

ACTIONS

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS.

Berthier

Brazeau Noel.....Rosanna Frappier 300

Bale St-Paul

Simard Chas.....J. A. Mailloux 105

Côte St-Paul

Jackson Peter.....W. Bellingham 132

Dorval

Decary Octave et al.....A. Latorle cl.

Gentilly

Fournier Gédéon.....Crédit Foncier 1983

Granby.

Paré Louis.....A. Vogel 372

Lévis

Aubert Théo.....Crédit Foncier 1073

L'Islet

Morin D.....F. Coulombe 151

Louiseville

Bou langer D.....A. Bellemare 121

Giguère J. A.....W. Reid et al 143

Montréal.

Alley F. R.....W. G Ross 5062

Archambault Théodore.....A. Mas on 585

Ass. St. Jean-Baptiste.....Jas. Robertson Co 203

Banque du Peuple.....M. T. Lefebvre et al 500000

Banque du Peuple.....C. McKercher 397982

Banque du Peuple.....C. McKercher 150000

Banque du Peuple.....Crédit Lyonnais 1e cl.

Banque du Peuple.....M. O'Brien 2e cl.

Banque Jacques Cartier.....T. Bolduc 1e cl.

Banque Jacques Cartier.....J. B. Zappa 1e cl.

Barsalou A.....J. Baxter 1e cl.

Beaudry S.....A. F. Gault et al 1765

Bertrand J.....W. W. Ogilvie 108

Finette J.....M. Moody et al 132

Brazeau N.....R. Frappier 300

Brissette A. et al.....A. Gouneille 1e cl.

Butler J.....C. A. Chenevert 108

Burns E.....F. X. Roy 880

Black J. et al.....J. Rielle 333

Blanchard C.....Banque Jacques Cartier 135

Binda Jean.....J. L. Pelletier 128

Bolduc T. et al.....P. S. Doyle et al 2e cl.

Canadian Pacific Ry.....S. D. Ball 5000

Contant Dame D. et al.....Copp Bros. Co. 3e cl.

Couvrette A.....Compagnie de Jesus 866

Cousineau L.....J. Denis 1000

Chevalier M.....Dame M. W. C. St Louis 2e cl.

Charbonneau Dame E. et vir.....B. Voyer 284

Cook W. J.....T. Davison Mfg Co 100

Chemette C.....G. N. Ducharme 1e cl.

Côté N. J.....Banque du Peuple 191

Cowan J. S. et al.....J. R. Wilou et al 282

Dagle Dame H. et al.....The R. T. French Co 238

Dawson Dame M. A.....Mechanic's Inst. Bdg 130

David A.....J. H. Bourgouin 145

Davidson W. B. et al.....Banque Nationale 2e cl.

Daze J. B.....P. Pepin 159

David A.....C. LeBœuf 108

Desjardins N.....O. Beaupré 500

Dubule N.....R. B. Hall 394

Devine J. et al.....W. J. G. Proctor et al 112

Dawson Dame M. E. et vir.....F. Worthington 1039

Decarie O. et al.....A. Latour 1e cl.

Finon J.....A. F. Gervais 283

Fortier J.....Dame M. A. C. Symes et vir 1005

Fortier J. M.....J. O. Dupuis 500

Fredette J.....F. X. Tessier 1000

Garneau D.....Colonial Ins. Co 117

Gendron H. J.....P. V. H. Grenier et al 188

Gravel Adelard.....E. Lemouinier 100

Gariépy J. T.....D. Irish 600

Gerrault N. et al.....U. Garand et al 106

Giguère J. A.....W. Reid et al 143

Globe Spice Mills Co.....H. S. McKee et al 395

Guy E. C. P.....Banque du Peuple 235

Haines F. S. et al.....H. Bartels 1e cl.

Herard L. J.....H. Archibald et al 151

Jackson P.....W. Bellingham 152

James J. E.....E. W. Gnaedinger 175

Jackson W. et al.....L. Clément dit Larivière 1500

Jobin J.....D. Dinelle 199

Jutra J. et al.....J. M. N. Désy 277

Kennedy E.....P. Sheridan 150

Labelle J. B.....C. Stuart 250

Labelle C.....H. Longpré 2e cl.

Lapierre F. X.....L. Grimard 380

Lapierre F. X.....A. Ethier 380

Labrecque J. O. et al.....Banque du Peuple 218

Laurin F.....F. X. Tessier 1000

Lefebvre E.....M. Monette 240

Lussier M.....F. Bonneau 8000

Larocque N.....M. C. Mullarkv es-qual 137

Laporte N.....H. Archibald et al 964

Lalumière N.....C. Desmarreau 109

Lavoie E.....Banque du Peuple 108

Lemire H.....Banque du Peuple 12633

London Guarantee & Accident Co.

J. Marshall 1000

McGee J. A.....J. M. Duggan 186

McRae F. A.....J. Virtue et al 465

Masson Dame D. et vir.....T. Berthiaume 515

Mayhew G. alias Matthew.....J. Bell Morrison Dame M. 107

Dame M. Watson et al, esqual 400

Montreal Street Ry Co.....J. Longueux 15000

Morel F.....P. Gravel et al 316

Papineau L. J.....J. Blache 2e cl.

Paquette P.....L. Villeneuve et al 114

Perreault D.....Dame A. Tite 350

Perrault N. et al.....U. Garand et al 106

Paré L.....A. Vogel 372

Parent J. E.....L. T. Maréchal 128

Queen P. L.....Dame F. Dickenson 2e cl.

Raper J.....R. P. Beattie 2e cl.

Robert Dame A. et vir.....A. Girard, jr 135

Schartz I.....G. Martin 160

Senécal J.....J. H. Bourgouin 125

Sicotte E. J. B.....E. Ouellette 120

Société des Artisans Canadiens Français

A. Dupuis 2078

Taché L. H. et al.....Banque du Peuple 300

Thiboutot A.....H. Archibald et al 100

Vallières E. et al.....H. A. Wilder et al 118

Vipond T. S. et al.....F. Robertson 163

Vipond T. S. et al.....F. Robertson 283

Washington Building Trust Co.

Dame R. E. A. Connor 1e cl.

N. D. de Stanbridge

Cartier Moise.....J. Simard et al 450

Québec

Dumbrowski A.....W. H. Tizhe 100

Mitchell Margaret R.....C. DeGuisse 332

Simard Jean.....J. Robinsou 101

Sherbrooke.

Terrill T. B.....L. A. Bayley 137

Sillery

Levey Chas. E.....Catherine Condon 500

Ste-Agathe

Gagné Jos. et al.....Marie L. S. Bélanger 160

St-André d'Acton

Morel Frank.....P. Gravel et al 316

St Bruno

Lalumière Wm.....C. Desmarreau 109

St Constant

Lefebvre Edmond.....M. Monette 240

St Didace

Sévigny Chas.....L. Brousseau 500

St Fortunat

Gosselin Luc.....Crédit Foncier 604

St-François de Sales

Archambault Théodore.....A. Masson 585

Dazé J. B.....P. Pepin 159

Ste-Hélène de K.

Thiboutot Arthur.....H. Archibald et al 190

St Jean

Blache J. et al.....J. Rielle 333

St-Jérôme

La Cie d'Imprimerie du "Nord" M. Filion 199

St-Léon

Gagnou Antoine.....M. Lamirande 348

St-Patrice de S.

Fredette Julien.....F. X. Tessier 1000

Laurin Francis.....F. X. Tessier 1000

St-Philippe

Lussier Modeste.....F. Bonneau 8000

St-Romuald

Sagneux Marie L. C.....C. Vermette 141

Sto-Ursule

Perrault Narcisse et al.....U. Garand et al 106

Trois-Rivières

Ville Trois-Rivières.....E. Montour 200

Yamachioche

Bellemare Ed. et al.....Banque du Peuple 177

Cour Supérieure.

JUGEMENTS RENDUS

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS

Bedford

Scott Dame Caroline.....J. Farrell et al 800

Lachute

Barron Thomas.....A. D. Taylor 135

Lacolle

Robinson Peter.....J. A. Robinson 186

Montréal

Barry Philippe.....H. Gougeon 114

Bergeron Jos.....J. C. Lacoste 4e cl.

Brogan M. L.....P. Kenny 208

Cairns A. E.....A. Lapierre 105

Caldwell W. A. et al.....Royal Insurance Co 150

Charron Remi et al.....Banque du Peuple 311

Côté N. J. et al.....Banque du Peuple 131

Christin Henri.....I. Gagnon 130

Collette Joseph.....C. Jobin 184

Daoust Alcide et al.....L. A. Lubelski 210

Gill Michael.....Montreal Loan & Mort. Co 2279

Hogle F. A.....Dame M. H. Deneau 108

Howard Dlle Lon.....H. Danziger 125

Jutra Olier.....F. Wolfe et al 120

Kandston B.....S. Haas 139

Kennedy Edward.....P. Sheridan 150

Lamarche Léon.....G. Falardeau 106

Lessard Jos.....Banque du Peuple 1593

Leroux J. H.....The Jrs. Robertson Co 170

Leveret Alph. jr.....C. Lachapelle 143

McDonald James.....W. M. McMillan 446

Portugais Dme Eug.....Canada Investment & Agency Co 607

Renaud M.....V. Kuffner 156

Richard Ferd. et al.....Banque du Peuple 192

Samuel Dame W. V. T.....Margaret Watson et al esqual 186

Samuel Dame W. V. T. E. W. Gnaedinger et al 173

Smith N. W.....Townsend National Bank 202

Smith N. W.....G. Tangway 212

Smart John.....A. W. Stevenson 164

Walsh Dame Alice.....J. McCrory 132

Pointe Gatineau

Carisse L. N.....C. Lafleur 113

Ste-Adèle

Valiquette Sévère.....J. G. Villeneuve et al 3e cl.

Ste-Marthe

Daoust Ant.....J. Chartrand et fils 1831

St-Sauveur

Ponbriand J. I.....Banque du Peuple 110

Ste-Sophie

Kennedy P. N.....J. Desjardins 101

St-Télesphore

Lalonde Camille et al.....M. Grace, esqual 1802

St-Vincent de Paul.

Filiatrault J. B.....O. Gaudet 200

Trois-Rivières

Guillet L.....O. Campean & fils 142

Guillet L.....Carrignan & fils 142

Westmount

Douglass James et Ellen L., Banque Nationale 152

Cour de Circuit

JUGEMENTS RENDUS

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS

Farnham

Martin H. H.....Banque du Peuple 82

Howard A. M.....A. Brewer 33

Hudson

Vipond A.....A. C. Gray 10

Lachine.

Léger Léopold.....S. Délorme 50

L'Assomption

Fréchette Clément.....G. R. Baker 20

Longueuil	
Anderson Dick	H. Shearer 19
Mile-End.	
Caron Ant	J. O. Villeneuve 64
Montréal	
Adirondack & St. Lawrence Rapid Tourist Line	Dame A. L. Warratt 65
Aquin Cyrille	J. U. Emard 43
Baker Walter	Dame A. Ménard et vir 50
Belair Alf.	A. Germain 13
Brouillet Dame Zélire	J. Jobin 12
Bissonnette Ozias	A. C. Zaugg 40
Barlow A. L.	E. N. Heney et al 32
Barré Albert	J. A. Dagenais 27
Beaudet Romuald	A. Tremblay 17
Biffin Edouard	M. H. Colbeck 12
Brown Margaret M. J. et vir.	D. Stroud 15
Bourgnignon Marie E.	A. Gagnon 22
Camberlin Etienne	A. Mathieu 20
Corbeille Frs.	J. E. Naud 21
Chaput Dame Marie L.	P. C. Lacasse 20
Charlebois Georgiana et vir	E. Z. Leblanc et al 13
Carragher Edw.	C. C. Holland 13
Chaput Zot.	J. B. Deschamps 20
Clark Alex.	J. A. Aumais 19
Cohen F.	W. Agnew et al 73
Cleroux Adrien	O. Lebeau 18
Clough J. J.	P. T. Lévesque 56
Corbeil Frs.	M. Grefsky 14
Demers Adrien	Dame E. Aubertin 22
Desjardins Paul	O. Lebeau 30
Desmarais Jos.	G. Jarry 10
Drouin Octave	C. O. Sharpe 25
Dumond Jos.	M. Desjardins 17
Duguay Edouard	A. P. DeMontigny 44
Duval Philippe	G. Desjardins 40
Edlington Chs.	A. C. Gray 10
Fournier C. E.	L. P. Dupré 31
Fournier Ths.	T. Sirvis 18
Franklin Geo.	D. Kearns 17
Glover Dame C.	L. E. A. Beauchêne 43
Goldberg Dame Fanni et vir.	C. A. Sharpe 34
Godin Frs. X.	J. Lacoste 28
Greet R. Dufas et al	W. H. Tapley 42
Hardman James	J. H. McDuff 50
Hudon-Aldérie	P. Lussier 47
Hood Wm et al	E. H. Taylor 10
Hurtubise F.	C. L. Letang et al 73
King James P.	Mrs Life Ins. Co 15
Langevin Hilaire	S. Girouard 93
Lavigne Narcisse	P. Lallamme 55
Lafond Zotique	Dame A. Ménard et vir 12
Landry Albert	A. Gravel et al 48
Labrecque J. O.	A. A. Gagnier 27
Lamoureux A. A.	A. Taillefer 48
Larivée J. B.	A. L. Tessier 10
Lenoir Alph.	C. A. Sharpe 31
Logan Jno.	F. Kearns 29
McGee Phillip	T. Lovett 68
Martin Hannah	G. W. Cameron 77
Montreal Watch Case Co.	Sabiston Litograph & Pub. Co 16
Mace Thos.	J. S. S'one 10
Madore J. A. et al.	T. Lebon 10
Madore Jos.	E. Montmorency 21
Moffatt H.	J. Mc Hains 12
Monette Maxime	J. E. Bourdon 16
Moringer Adrien	Dame R. Cross et al 11
Northern Export. & Import. Co.	F. M. Cole 46
Paillet Denise	A. Boiron 39
Paquette Stanislas	C. A. Sharpe 44
Parent Edmond	C. A. Sharpe 32
Pelletier J. L.	D. Legault 12
Pringle R. E. T.	A. D. Noble 30
Paiement Ernest	J. O. Dupuis et al 12
Paizo J. B. et al.	A. Amiot et al 12
Perreault Zotique	H. Trudeau 12
Racette H. A.	J. Perrault et al 45
Reid W. G.	J. Harper 24
Rondeau Alfred	J. Labrèche 12
Roy Alexis	E. DeGagné et al 78
Runk Chs.	G. Fischel 11
Renaud Jos. A.	S. Beauchamp 48
Rémillard Alph.	D. Tansey 15
Reilly Edw.	W. Vipond et al 30
Robert A.	C. St Orge 15
Robert J. A.	G. Guilbault 77
Rou sel J. R.	R. Desrivières 24
St-Arnaud Ernest	Dame E. Tourville et vir 56
St-Pierre Benoni	L. David 15
St. Germain Arthur	G. Laoude 10
Steel J. L.	A. C. Gray 10
Sévéal Joseph	J. B. Deschamps 15

Skelly John esqual	J. Lamoureux 97
Sauvage Arthur	J. B. Bélanger 17
Tate Geo. H.	P. Hackett 22
Tougas Eusébe	J. Cuddington 50
Trépauiet Jos. A.	L. P. Bérard et al 12
Thomas Henry	L. Filteau et al 16
Valleyrand A.	G. F. Hartt 11
Wheaton Jacques	A. A. Lamoureux 35
N.-D. des Neiges	
Demers Emile	C. Langlois 46
Ste Agathe	
Onellette L. Z.	J. Cleary 31
Whelan James	A. Desjardins 20
Ste-Cunégonde.	
Lalonde Jos.	C. S. Roy 49
Martineau Julien et al.	A. Dufresne 25
Duchesne Olivier	J. Hurtubise 13
Liverneau Moses	H. Simon 20
Sarrasin Abraham	J. A. Paquin 46
St Edouard	
Provost Jos., M. D.	A. Onellet 53
St Ephrem d'Upton	
Lalonde L. S.	J. M. Tapley 15
St Henri.	
Duquet Fernand	N. Puize 50
Labelle J. R.	L. A. Cloutier 29
Young David	N. Puize 25
St-Janvier	
Cadieux Félix	H. Parent 10
St-Jérôme	
Bélanger J. A.	Corp. de St-Jérôme 23
Bris-bois Wilfrid	L. Labelle 14
Coursol Pierre	Banque du Peuple 38
Côté L. Z.	Corp. de St-Jérôme 17
Dagenais Eugène	Corp. de St-Jérôme 15
Labelle Jos.	Corp. de St-Jérôme 21
Lafleur David	Corp. de St-Jérôme 14
Lavallée André	L. Labelle 29
Mantha Sem	Corp. de St-Jérôme 10
Ouimet Magloire	H. Rhéaume 37
Thibault Calixte	Corp. de St-Jérôme 11
St-Jean	
Bayard Rémi	H. Black 26
Ste Julie.	
Malo Azarie	J. C. E. Lévy 10
Ste Monique	
Paquette Narcisse	J. Limoges 11
St Prospère	
Lemieux J. B.	J. R. Wilson 47
Sts Sophie	
Grady J. J.	R. Deschambault 51
Ste-Thérèse	
Meunier Elmire	J. A. Pilon 30
Trois Rivières	
Richard Octave	Dr H. Thérien 18
Westmount	
Hurtubise F.	C. L. Letang et al 73
Wallace Cathcart	G. H. Matthews 64

LOUIS DESCHENES
Encanteur de Commerce
 —ET—
Marchand à Commission

Avances faites sur consignations...
 Emprunts négociés sur hypothèques

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

CANAC-MARQUIS & MONGEAU
 PROPRIÉTAIRES DE
BEAURIVAGE

qu'ils offrent en vente à des conditions faciles

PROPRIÉTAIRES DE TERRAINS A

Silver Creek, Cartierville, Beaucage-Bordeaux, etc.

Beaux lots à Cartierville. Bor. ant le fleuve.

Bureaux 97 Rue St-Jacques MONTREAL. Bâtisse Banque du Peuple CHAMBRES 9 & 10.



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.

AVIS DE FAILLITE
 DANS L'AFFAIRE DE
HILAIRE LAROCQUE.
 Marchand de chaussures, de Hull, P. Q. failli.
 Les soussignés vendront par encan public, EN BLOC.
Mercredi, le 1er Avril 1896, à 11 hrs a.m.,
 à leur salle d'encan, No. 69 rue St Jacques, Mont réal, tout l'actif mobilier du dit failli, savoir :

Stock de chaussures se montant d'après l'inventaire à	\$1937.83
Garniture du magasin	71.00
Dettes de livres d'après liste	71.05
	\$2,079.88

Le magasin sera ouvert pour l'inspection du stock Mardi, le 31 Mars courant.
 Pour plus amples informations, s'adresser à
CHS. DESMARTEAU, Curateur.
 No 1598 rue Notre Dame, Montreal.
MARCOTTE FRERES, Encanteurs.

AVIS DE FAILLITE
 DANS L'AFFAIRE DE
J. E. MARCILE,
 Acton Vale, P. Q.
 Des soumissions seront reçues par les soussignés jusqu'à
Mercredi, le 1er Avril 1896, à Midi,
 pour l'achat en bloc ou séparément de l'actif mobilier comme suit :

Fonds de commerce de nouveautés, cha-peaux et chaussures	\$3,762 27
Mobilier du magasin	163 60
	\$3,925 87
Dettes de livres, billets et engagements d'après liste	\$1,482 28

Le magasin sera ouvert le 31 Mars.
 On ne s'engage pas d'accepter la plus haute ni aucune des soumissions.
KENT & TURCOTTE,
 97 rue St-Jacques, Montréal.

Renseignements Commerciaux

PROVINCE DE QUEBEC

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

Granby—Granby Iron Works.
Mile-End—Paquet & Blouin, bou-
 chers.
Montréal—J. D. Germain & Cie, tail-
 leurs.
 F. A. Mathieu & Cie, nouv.
 Pope & Ash, entrep.
Québec—Quebec Syndicate, nouv.
St-Henri—Dame P. Gingras & Cie,
 modes.
Valleyfield—Dandurand & Durocher,
 voituriers.

NOUVELLES SOCIÉTÉS

Maskinongé—Lemyre & Lafranière,
 mag. gnl.; Louis G. Lemyre et Wilfrid
 B. Lafranière.
Montréal—Dagenais & Cie, nouv.; Ju-
 lie Mainville épouse de Jos. Dagenais
 seule.
 Guillet & Allard, peintres; Armand
 Guillet et Jos. Allard.
 C. Hunter & Cie, confiseurs; Chas.
 Hunter et Evariste Leduc.
 Mills & Cie, lainages; Cyrille Laurin,
 seul.
 L. Paquette & Cie, épicerie; Lambert
 Paquette et Napoléon Laframboise.
 A. Beauchamp & Cie, confiseurs; Mar-
 guerite Felts, seule.
 N. Deslauriers & Cie, entrep.; Victoria
 Martin épouse de Nap. Deslauriers,
 seule.
 Laniel & Cie, collecteurs; Herméné-
 gilde et Arsène P. Laniel.
 Mathieu & Papineau, nouv.
 F. Deslauriers & Cie, fabr. portes etc.;
 Geo. Bail et F. Deslauriers.
 J. E. Deslauriers & Cie, chapeliers;
 Emma Martin épouse de Jos. Elie Des-
 lauriers, seule.
 M. Authier & Cie, ornements; Misaël
 Authier et Lucien Arsène Bernard.
 British American Dyeing Co; Joseph
 Allan et Geo. Young.
 Canadian Aluminum Co; Odilon Va-
 nier, seul.
 Dagenais & Rochon, meubles; Stanis-
 las Dagenais et James Rochon.
 Dame T. Lafortune & Cie, modes;
 Théophile Lafortune, seul.
 Lapointe & Simpson, voituriers;
 Charles Lapointe et Philéas Simpson.
 Dame Vve. S. Lebeau, nouv.; Marie
 Marguerite Renaud veuve de Siméon
 Lebeau.
 Meadow Sweet Cheese Mfg. Co; Alex.
 Wink Grant, James Lunham Grant et
 William Douglass Grant.
 M. Tessier & Son, chauss.; Randolphe
 Tessier, seul.
 La Compagnie du Baume des Monta-
 gnes Vertes de George Tucker; Fannie
 Mathilde Robert dit Lafontaine épouse
 de George Tucker et Annie Sculley
 épouse de Godfrey N. R. Lafontaine.
Québec—A. Turcotte & Cie, épiciers;
 F. X. O. Turcotte et R. Lepage.
 Léonard Bros, mag. gnl.; John Kirwin
 Léonard et Bernard James Léonard.
Richmond—Meikle, mag. gnl.
Ste-Anne de la Parade—Delle H. Go-
 din, modes.
St-Hyacinthe—Flibotte & Bonsquet,
 comm. de chevaux; Arthur Flibotte et
 Wm. Bousquet.
St-Jean—J. G. Brosseau, nouv.
Trois-Rivières—Dominion Paint Co.,
 fabr. peintures; Alphonse—Louis P.—
 Champlain P. L.—et Donat E. Carignan.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Coteau Station—Arthur Lefebvre, hô-
 tel.
Deschambault—Arthur Perrault, sel-
 lier.
East Broughton—L. Beaudoin & Cie,
 mag. gnl.
Fitch Bay—P. F. Kennick, fromage.
Lac Mégantic—Edward DeSauter,
 mag. gnl.
Montréal—C. W. Casselman, épicerie.
 Compagnie d'Imprimerie Canadienne.
 T. Dufour & Cie, tailleurs.
 Wolfe Saxe, hardes.
 Dominion Soap & Oil Co.
 Delle L. Dwyer, modes.
Richmond—J. C. Michaud, meubles.
Sherbrooke—John Graham, boucher.
St-Cécile de Milton—E. A. MacAurel,
 mag. gnl.
St-Cyrille—J. A. Leduc, mag. gnl.
St-Emelie de l'Energie—Z. Dufresne,
 mag. gnl.
Trois-Rivières—Tebbutt Bros, chauss.;
 succèdent James Tebbutt.

EN DIFFICULTÉS

Actonvale—J. E. Mercil, mag. gnl.
Cape Cove—T. C. Savage, mag. gnl.
Coaticooke—H. J. Marshall, modes.
Montréal—Compagnie d'Approvision-
 nements Alimentaires.
 J. A. Normand, cigares.
 A. Nelson & Cie, fourrures.
 M. Hearman, commerçant.
 Wm. Samuel, fourrures.
 C. S. Thompson, épicerie.
 Joseph Vineberg, hardes.
 J. C. Hémond & Cie, chauss.
 Antoine Walker, confiseur.
 F. M. Sowdon, comm., ass. 28 mars.
 La Compagnie d'Imprimerie Désaul-
 niers, ass. 28 mars.
North Hatley—Jas. E. O'Leary, mag.
 gnl.
Québec—E. T. Coulombe, tailleurs.
 Jas. Bisset & Cie, inst. agricoles.
Richmond—W. H. Dabrule, mag. gnl.
 J. Alexander & Cie, mag. gnl.
St-Henri—Dame P. Gingras, nouv.,
 ass. 31 mars.
Windsor Mills—J. R. Hébert, tailleur.

CESSIONS.

Louiseville—L. E. Caron, chauss., à
 Clément Lafleur.
Magog—Louis Goudreau, bois.
Montréal—Adolphe Henrichon, foin.
 G. C. Huttemeyer & Cie, imprimeurs.
 Anthime Robillard, commerçant.
 George Reed & Cie, vaisselle, à Bilo-
 deau et Renaud.
 Haines & Cie, agents.
 Arthur Hetu & Cie, hôtel, ass. 31
 mars.
Richmond—W. H. Dabrule, chauss.
St-Henri—Dame P. Gingras, nouv.
Vaudreuil—J. B. Lalonde, mag. gnl., à La-
 marche et Benoit.
Windsor Mills—L. A. Charron, mag
 gnl.

FONDS VENDUS

Coaticooke—Jos. Jasmin & Frère,
 meubles; à Paul Jasmin.
Fitch Bay—R. E. Scott, fromage.
Georgeville—Jas. E. Taylor, mag. gnl.;
 à P. A. Somerville.
L'Islet—Arthur Dussault, mag. gnl.
Magog—L. H. Grenier, chauss.
Montréal—A. Dumont, épicerie.
 Adolphe Henrichon, foin.
 H. Watters & Cie, chapeliers, à 46c.
 Gagnon Frères, nouv. à 54c.
 Holter & Hecker, ferronnerie, à 65c.
 G. Bertrand & Cie, épicerie.

Murray Bay—A. Dufour & Fils, mag.
 gnl., à Alp. Larouche, à 50c.
New-Glasgow—F. P. Carey, mag. gnl.
Québec—E. A. Germain, épicier.
St-Casimir—J. D. Trottier, mag. gnl.,
 à 46c.
St-Cyrille de Wendover—Roy & Ro-
 binson, mag. gnl.
St-Denis—Stanislas Dionne, mag.
 gnl.
St-Sébastien—Charles Brillard, mag.
 gnl., à 46c.
Trois-Rivières—P. Ceruti & Cie, nouv.

FONDS A VENDRE.

Coaticooke—E. H. Paquette, nouv.,
 encan 7 avril.
Hull—H. Larocque, chauss.
 M. B. Boyd, mercerie.
Lawrenceville—Jos. Dupraul, hôtel.
Montréal—Max. Weiss, restaurant.
 J. S. Cowan & Cie, ferronnerie.
 Wm Henry, buanderie.
 Troy Steam Laundry, 31 mars.
 A. D. Turcot, scierie, par huisserie.
 B. L. & I. Vipond, bois, encan.
 Casselman & Cie, mag. gnl.
Ste-Cunégonde—John Findlay, fonde-
 rie, encan 28 mars.
St-Vincent de Paul—M. Auclair, com-
 merçant, encan 27 mars.

CURATEURS

Coaticooke—John McD. Hains à E. H.
 Paquette, nouv.
Montréal—Roméo Prevost & Cie, à
 Jos. Durand, bijoutier.
 Bilodeau & Renaud à Pigeon, Gendron
 & Cie, épicerie en gros.
 Kent & Turcotte à Philippe Hébert,
 nouv.
 Chas. Desmarteau à Victor Lemay,
 hôtel.
 Bilodeau & Renaud à André Lefebvre,
 provisions.
Québec—Jobin & Paradis, à Omer
 Cloutier, épicier.
 D. Arcand à Robitaille & Lapierre,
 mag. gnl.
Richmond—J. McD. Hains à J. Alexan-
 der & Cie, mag. gnl.
Valcourt—P. J. L. Pelletier à H. Blan-
 chard, comm.

CONCORDATS.

Cap St-Ignace—G. Caron, mag. gnl.,
 à 65c.
Montréal—Louis Panneton, chauss., à
 40c.
 P. Grace & Cie, épiciers, à 40c.
 Mercier & Villeneuve, épiciers.
St-Luce—J. B. E. Danjou & Cie, mag.
 gnl.

INCENDIES.

Beauport—Hardy & Dubord, fabr.
 huile de lin, ass.
Montréal—A. Lapointe & Cie, nouv.
 Jas. Steel, meubles, ass.
 A. Martin, fleuriste.
 H. Rochon & Cie, épiciers.
Ste-Cunégonde—T. Rousseau & Fils,
 chauss, ass.

DÉCÈS

Montmagny—Joa. Marmette, médecin.
Montréal—David Ledoux, voiturier.
 John Coghlan, fruits.
Murray Bay—Hypolite Dufour, agent.
Ste-Augustine—Athanase Cantin,
 agent.
St-Charles—Chas. C. Couture, meu-
 blier.
St-Damien—E. Paradis, mag. gnl.

PROVINCE D'ONTARIO

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

Blyth—Carter & McKenzie, sellier.
Hamilton—Back & Cannom, farine, etc.; Cannom, continue seul.
London—Coleman & Cie, tailleurs; Geo. Coleman, continue seul.
Moose Creek—Cockburn & Frankish, mag. gnl.; G. A. Cockburn, continue seul.
Orillia—Pace & Main, mag. gnl.; Pace se retire.
Paris—Bannister & Morgan, épicerie; A. M. Bannister, continue seul.
Toronto—Geo. Goulding & Sons, modes, etc.; Wm Goulding, continue seul.
Woodstock—Trotter & Canfield, chauss. etc.; Henry Canfield, continue seul.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Atwood—Jas. Ferguson, chauss., succède Thos. Douglass.
Clinton—Davis & McCool, écurie, succèdent Allan Turnbull.
Casselman—Lapointe & Cie, fabr. poudre à laver.
Collingwood—George Blue, hôtel, succède Annie Livingston.
Deemerton—J. Zettler, hôtel, succède Joseph Emel.
Galt—James Chisholm, march. tailleur.
Kemptville—S. Patterson sr, agent, etc.
Kingston—T. Lambert, nouv., succède Lambert & Walsh.
 E. Walsh, nouv.
Lakelet—J. Hasket, hôtel, à Jas. Gallagher.
Lansdowne—Herbert Horton, mag. gnl, succède E. G. Hoskins.

London—F. Campbell, hôtel, succède Thos. Jeffries.

Mattawa—S. Payette, liqueurs, succède K. O. McDonald.

Merrickville—Dame M. Fitzgerald, hôtel.

Ottawa—Grison Bros, mercerie.

Pembroke—Cunningham & Ryan, mag. gnl.; John Cunningham et P. J. Ryan.

Perth—Andrew Robertson, hôtel; succède Dame M. Grant.

Port Arthur—Théo. Johnson, hôtel; succède Robt. Noble.

Stratford—W. Mitchell, hôtel; succède M. Ruinn.

A. A. Marshall, bijoux; succède J. M. Beutter.

Swansea—Humber Bay Trading Co., mag. gnl.; succèdent Dame J. Kew.

R. B. Johnston & Cie, paquetiers; succèdent Tunlinson & Johnston.

Wardsville—Jno. Tristain, mag. gnl.; succède J. A. Cole.

Walkerton—Henry Meier, hôtel, succède Jas. Hawes.

Wilmington—Bessie Harris, hôtel, succède Mary A. Bruce.

Yarker—A. E. Bayard, meunier; succède G. McDonald.

EN DIFFICULTÉS

Alliston—G. M. Crawford, mag. gnl.
Carleton Place—John McMullen, bou-langer.

Glencoe—Geo. Dobie & Cie, banquiers.

Ottawa—Wm M. J. McCarthy, hôtel.
 Switzer Bros, nouv.

St-Catharines—R. Stanley, nouv.

Thornbury—McPhail & Cie, mag. gnl.
Toronto—J. W. Collins & Co, nouv.
 James Loggie, nouv.

Waubashene—P. S. Campbell, hôtel.

CESSIONS

Aurora—H. O. Wilson, sellier.
Belleville—S. A. Hymen, chapelier, etc.
Berlin—W. J. Woolard, mercerie, à John Ferguson.

Dayton—J. J. Hefkey, chauss., à M. S. Woodman.

Galt—Blair Bros, épiciers, à C. S. Scott, Hamilton.

Guelph—Levy & Frieman, guenilles, à J. Hallett.

Harwood—Ross & Watson, mag. gnl.
Kingston—Lambert & Walsh, tail-leurs, etc.

Petrolia—Boyce, Huff & Cie, meubles, à Wm Hinton.

St-Catharines—R. Stanley, nouv., à Hy. Barber & Cie.

Toronto—James Loggie, nouv., à R. Tew.

Hope Bros & Patterson, hardes, etc., à E. R. C. Clarkson.

Thos. Shaw, épicier, à Geo. H. May.

FONDS VENDUS.

Baden—H. A. Hartleib, mag. gnl.
Beamsville—Barry & Cie, épicerie, à P. Young.

A. F. Campbell, épicerie, à J. E. Jarvis.

Brightside—W. L. MacDonald, mag. gnl., à D. Baird.

Carlsruhe—Jno Zettler, hotel, à B. Oberlie.

Clinton—A. Turnbull, écurie.

Dresden—T. B. Anderson & Cie, tail-leurs, à W. A. McKim.

Galt—L. C. Dennis, boulanger, à John Legarrie.

Sophia Morrish, épicier, à David Roy.

Greenville—J. F. Brennan, mag. gnl.
He-peler—James Martin, chauss.

Inwood—Holmes, Moore & Court-wright, mag. gnl.

...TOUJOURS FIABLES...

LES CIGARES EL PADRE NEEDLES ET VARSITY
 S. DAVIS & SONS., Fabricants, MONTREAL

La Poudre à Pate

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



de McLAREN

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

GRAINS de SEMENCE

PLATRE A TERRE. SPECIALITÉ POUR CERCLES AGRICOLES.

BLE, AVOINE, ORGE, LENTILLES, BLE D'INDE A SILO,
 MIL CANADIEN ET AMERICAIN, TREFLE ROUGE, BLANC, ALSIKE

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

POISSON

DERNIERS ARRIVAGES

HARENG, EXTRA LARGE, QUARTS ET DEMI-QUARTS
 HARENG No 1, MORUE,
 SAUMON, TRUITE, ETC.

PAR... GEO. TANGUAY
 QUEBEC

Bureau: 48, rue St-Paul.
 Magasins: 33 et 35, 34 et 36, rue St-André.
 Quais: rues St-André et Dalhousie.

CHS. DESMARTEAU

Comptable, Auditeur et Commissaire

No 1598 rue Notre-Dame.

SPECIALITE :

REGLEMENTS D'AFFAIRES DE FAILLITES.

BILODEAU & RENAUD

COMPTABLES, AUDITEURS ET COMMISSAIRES,
 No. 15 rue St-Jacques, Montréal

Spécialité :

Règlement des Affaires de Faillites.

Téléphone 2003

NAP. MATTE,

Comptable, Auditeur et Liquidateur

BUREAU :

93 RUE ST-PIERRE, BASSE-VILLE QUEBEC.

Tél. Bell, bureau, 731.

Tél. Bell, résid., 872.

Spécialité:—REGLEMENTS DE FAILLITES.