

PAGES
MANQUANTES



LE

"Golden Syrup"

Marque "CROWN"

Est insurpassable comme **Sirop de Table**.
 Il est fait au Canada avec le Blé d'Inde le plus fin et le plus choisi. Mis en canistres, il est à l'abri de toutes les impûretés de l'air et, par conséquent, le plus sain et le plus hygiénique.

	PAR CAISSE
Boîtes 2 lbs., 2 doz. par caisse.....	\$1.90
" 5 " 1 " " "	2.35
" 10 " 1/2 " " "	2.25
" 20 " 1/4 " " "	2.10
(Les boîtes de 5, 10 et 20 lbs. ont une anse en fil métallique.)	
Barils.....	2 1/2
Demi-barils.....	2 1/4
Quarts de baril.....	3
Seaux, 3 1/2 lbs. chacun.....	\$1.80
" 25 " "90

Fret payé sur 5 caisses et plus à toutes les stations de chemin de fer à l'Est de North Bay.

EDWARDSBURG STARCH CO., LIMITED

ETABLIE EN 1858.

5 rue Front Est,
 TORONTO, ONT.

Usines :
 CARDINAL, ONT.

164 rue St-Jacques,
 MONTREAL, P. Q.

AYEZ TOUJOURS EN STOCK POUR
DONNER TOUTE SATISFACTION A
VOTRE NOMBREUSE CLIENTELE

Le Cognac des Gourmets

De V. FOURNIER & CO.,
Chateaufneuf, (Près Cognac, France.)

Le Cognac le plus en vogue de nos jours.

Qualité Supérieure
FINE-CHAMPAGNE
BRANDY 20 ans d'âge

BRANDY MEDICINAL

Pour Convalescents,
Maladies de Lan-
gueur

COGNAC FIN BOIS

7 ans de Boutelle

Seul Importé en
Bouteilles forme
Feston sur le Marché
Canadien

PUR



NATUREL

Pour toute Com-
mande d'une certaine
importance nous fai-
sons imprimer en
Lettres d'Or, le nom
et l'Adresse des
Clients,

Tels que représentés
sur la Bouteille, par
le nom et l'adresse de
V. FOURNIER au-
dessus de l'Etiquette.

Seuls Concessionnaires pour le Canada,
Agents Généraux et Importateurs Directs
de Vins et Liqueurs de premières marques.

Motard, Fils et Sénécal,

5 PLACE ROYALE, MONTREAL.

TEL. BELL MAIN 4495

TEL. MARCHANDS 9

Encore une



Preuve Concluante de Plus.

L'exportation totale des Thés du Japon au Canada, pendant la saison dernière, ne s'est élevée (d'après les statistiques des expéditeurs) qu'à 3,700,000 livres. Les Rapports du Gouvernement ne sont pas encore publiés, aussi nous ne pouvons pas certifier ces chiffres.

Il y a peu de temps, l'importation des Thés du Japon au Canada dépassait considérablement Dix Millions de Livres. Dans l'intervalle, la consommation du Thé a grandement augmenté. Mais, depuis l'introduction des Thés Verts de Ceylan "**SALADA**," les Thés du Japon disparaissent rapidement, ce qui est conforme à ce que nous avons prédit, quand nous les avons introduits, il y a cinq ans. "Leur supériorité est si grande — Voilà la raison."

Les Thés Verts de Ceylan "**SALADA**" sont vendus en Paquets Scellés Uniquement.

Même Forme, Même Genre et Mêmes Prix què les Célèbres Thés Noirs de cette Marque.

J. B. RENAUD & CIE

(Enregistrés)

118 a 150 Rue St-Paul, QUEBEC.

Farine, Grains, Provisions, Lard, Jambons, Viandes Fumées,
Beurre, Œufs, Fromage, Poissons, Huile.

EPICERIES GÉNÉRALES

Conserves de Fruits et Légumes Canadiens,

Marques : **LITTLE CHIEF, LOG CABIN, BOULTER.** Etc.

Conserves de Légumes Français,

Marque : **CASSEGRAIN & CIE.**

Saumons Rouges de Choix,

Marques : **SOVEREIGN, CLOVER LEAF, LYNX, SHAMROCK.**

Saumons Rouges No 1,

Marques : **LAUREL, WALRUS, RED LILY.**

Saumons Roses.

Marques : **CARNATION, CALEDONIA.**

Pommes Evaporées, Raisins, Prunes Sèches, Poires, Pêches et Abricots.

Epices de toutes sortes, Pures et Composées.

Thés Importés directement des meilleurs jardins de Ceylan et du Japon.

Thés Ceylan "Clover Leaf" Vert et Noir, paquets de 1 lb et $\frac{1}{2}$ lb.

Cafés de choix.

ASSORTIMENT COMPLET DANS TOUTES LES LIGNES.

IL EST VRAI

Que nous sommes en affaires depuis **72** ans, mais nous sommes aussi "up to date" que les plus jeunes.

MATHEWSON'S SONS,

EPICIERS EN GROS

202, rue McGill, - Montreal.

La plus ancienne des
Maisons d'épicerie en
Gros de Montréal.—

VENTES

PLUS FORTES
QUE JAMAIS!

Dewar's

"Le Whisky
Popularisé par sa Qualité"

VENTES

PLUS FORTES
QUE JAMAIS!

J. M. DOUGLAS & CO.,
MONTREAL, AGENTS.

La Récolte des Fruits est déficitaire cette année

Les Confitures se vendront bien

Il nous a été même difficile cette année de nous procurer des fruits ; mais nous achevons maintenant de mettre de côté une bonne portion des fruits qui sont arrivés à Montréal, cet été.

L'énorme augmentation de la population, cette année, signifie que toutes ces personnes devront compter presque entièrement sur les épiciers pour leurs aliments, et, étant donné que les ménagères n'ont pas pu se procurer de fruits pour faire leurs confitures, la demande pour une bonne ligne de Confitures, Gelées, Marmelades, etc., sera dix fois plus forte que jamais auparavant. Nous pensons avoir pourvu à cette demande de la meilleure manière possible. Nous nous sommes assuré les services du fabricant en chef de confitures d'une des maisons anglaises les plus connues et nous l'avons mis à la tête de ce département de notre manufacture ; nous savons que, prix pour prix, nous pouvons produire de meilleures marchandises que tout autre fabricant au Canada.

Comme nous avons été avisés de bonne heure du déficit en petits fruits, nos hommes ont acheté de droite et de gauche. Ceci nous a fourni un bon stock, mais nous conseillerions à tous de donner leurs ordres aussitôt que possible, car les prix haussent rapidement.

Nous avons un grand assortiment de fruits emballés sous verre, jusqu'à 7 lbs, 14 lbs, 30 lbs et en barils et seaux de toute grandeur pour les confiseurs.

Envoyez-nous un ordre pour Confitures Marque Standard, en seaux de 7 lbs (6 par crate), à 6c. la lb. et nous vous enverrons quelque chose qui vous plaira. Nous savons, par expérience, qu'elles contiennent de 15 à 20 pour cent plus de fruit que celles de toute autre marque au même prix et, comme nous avons acheté du sucre à très bon marché, elles contiennent très peu de glucose et ne renferment absolument aucun produit chimique conservateur. Les marchandises donneront un bon profit et se vendront vite et avec satisfaction.

FAITES-LE MAINTENANT

THE OZO CO., LIMITED, MONTREAL

WALTER R. WONHAM & SONS

JOHN HOPKINS & CO., LONDRES ET GLASGOW.

PROPRIÉTAIRES DE LA

DISTILLERIE TOBERMORY, ILE DE MULL,

ÉTABLIS EN 1823.

"Old Mull Blend"

Whisky Ecossais de Qualité Spéciale.

UN COUPAGE DE WHISKY DE LA DISTILLERIE TOBERMORY et D'AUTRES FINS WHISKIES ECOSSAIS.

BISQUIT, DUBOUCHÉ & CO., JARNAC, COGNAC. ETABLIS EN 1817

BRANDY "BISQUIT."

RECONNU POUR SA FINE QUALITÉ, SON AGE ET SA PURETÉ.

Détenteurs de très forts Stocks de Brandies de Crûs, en Caisses et en Fûts. Expéditions en 1905: 1,703,970 litres.

PEDRO DOMECCQ, XERES DE LA FRONTERA. Maison fondée en 1730.

Détenteurs du plus fort Stock de Fins Sherries en Espagne.

SHERRY "DOMECCQ."

VINS SECS, MI-SECS ET SUCRÉS

Champagne "Dry Monopole."

LA PLUS FINE QUALITÉ DE CHAMPAGNE PRODUITE

Commande les Prix les plus élevés sur les Marchés du Monde.

Voyez la "Liste de Prix du Commerce" dans ce Journal.

WALTER R. WONHAM & SONS

MONTREAL, SEULS AGENTS AU CANADA.

JOHN JAMESON & SON, Ltd., DUBLIN,

Distillerie, rue Bow. Etablis en 1780.

PREMIERS et SEULS DISTILLATEURS du CÉLÈBRE

WHISKY

"John Jameson,"

Qui obtient le Prix le plus élevé sur le marché du Whisky Irlandais.

MARQUE DE **J. J. & S.** COMMERCE.

VEUILLEZ REMARQUER Que la maison ci-dessus n'a d'acointances avec aucune autre Distillerie.

Apollinaris

"LA REINE DES EAUX DE TABLE."

EMBOUTEILLÉE Uniquement avec son PROPRE GAZ NATUREL et SEULEMENT à la SOURCE APOLLINARIS

VENTE ANNUELLE: 30,000,000 de BOUTEILLES.

THOS. GLAS SANDEMAN & SONS, OPORTO

Vin de Port "SANDEMAN"

Vins de Port, Rouges, Jaunes et Blancs. Expéditeurs au Canada depuis plus d'un quart de siècle.

Champagne "Dry Monopole,"

La plus Fine Qualité de Champagne produite. Commande les Prix les plus élevés sur les marchés du monde.

Voyez la "Liste de Prix du Commerce" dans ce journal.

MONTREAL, SEULS AGENTS AU CANADA.

HUDON & ORSALI

Epiciers en Gros

Importateurs d'Epicerie, Vins et Liqueurs

MONTREAL.

Seuls Représentants au Canada
du Fameux

**Scotch
Whisky**

DE LA MARQUE

HENRY SIMPSON & CO.,

Fournisseurs de la Chambre des Lords.

Seuls Représentants au Canada
du Délicieux

Cognac

DE LA MAISON

J. Courard & Fils

DEMANDEZ NOS PRIX.

Nous sommes Propriétaires des
CELEBRES MARQUES DE THE

“**SIGNAL**” ET “**GEM**”

Japon, Ceylan, Noir et Vert.

Demandez nos Prix avant d'acheter ailleurs. Nous nous ferons un plaisir de vous envoyer Echantillons sur demande.

BRANDY F. GEOFFROY & FILS

COGNAC

Marques ★ V. O.—V. S. O. P.

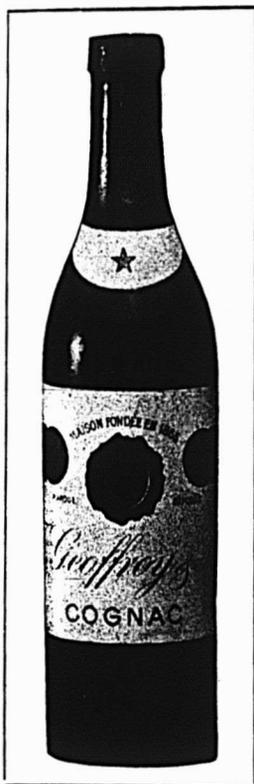
En Bouteilles, Demi Bouteilles,
Flasks et Demi-Flasks.

Ce Brandy est le produit de la distillation des meilleurs crus de Cognac.

MM. GEOFFROY & FILS qui sont dans le commerce des Cognacs depuis 1835, jouissent d'une haute réputation de confiance et n'offrent au commerce que des Cognacs purs et de bonne qualité.

La maison F. GEOFFROY & FILS a obtenu le **PREMIER PRIX** à l'Exposition Universelle de Paris en 1900.

Comme Tonique, c'est une Eau de Vie des plus appréciées que nous sommes en mesure de recommander tout spécialement à MM. les Médecins.



BRANDY V^{VE} DARVILLY & CO.

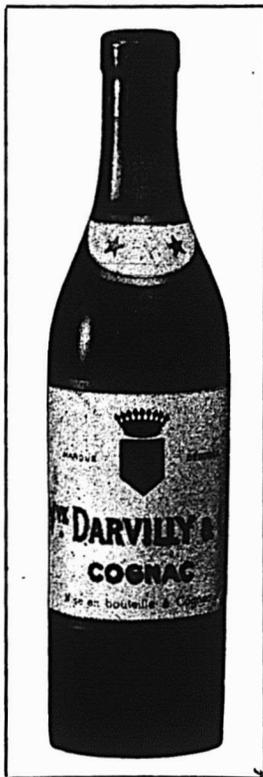
COGNAC

Nous invitons la comparaison entre notre marque de BRANDY V^{VE} DARVILLY & Co. et les autres Brandies du même prix qui se vendent sur le marché de Montréal.

Nous prétendons que, pour le prix, nous offrons la **meilleure qualité** possible.

En caisse de 12 Bouteilles
" 24½ Bouteilles
" 48¼ Bouteilles
" 24 Flasks
" 48½ Flasks

DEMANDEZ NOS PRIX
ET ECHANTILLONS.



NOUS AVONS L'AGENCE

POUR LA VENTE DU

COGNAC

De ces deux excellentes marques :

"F. GEOFFROY & FILS"

ET

"V^{VE} DARVILLY & CO."

Elles sont avantageuses pour le marchand et appréciées par les consommateurs.

DEMANDEZ-NOUS NOS PRIX

POUR

Thés, Cafés, Epices,
Poudres à Pâte

ETC.

DONT NOUS FAISONS UNE
SPECIALITE.

POUR LES FÊTES

Nous vous offrons un
grand assortiment en

Fruits Secs, Vins, Liqueurs.

Ecrivez-nous pour nos prix, vous
serez satisfaits.

D. C. BROSSEAU & CIE.,

Limitée,

1430 à 1440 Rue Notre-Dame, MONTREAL.

— Epiciers en Gros et —
Importateurs de Vins et Liqueurs,

GROSSE & BLACKWELL, Ltd.,

LONDRES, Angleterre.

o o o o o o Par Décret Spécial, Fournisseurs du Roi. o o o o o o

Câpres C. & B.

Catsups C. & B.

Poivre de Cayenne C. & B.

Chutneys C. & B.

Poudre de Curry C. & B.

Poitrines de Poulets C.&B., (sous verre)

Herbes Sèches C. & B.

Essences C. & B.

Essences d'Ancchois C. & B.

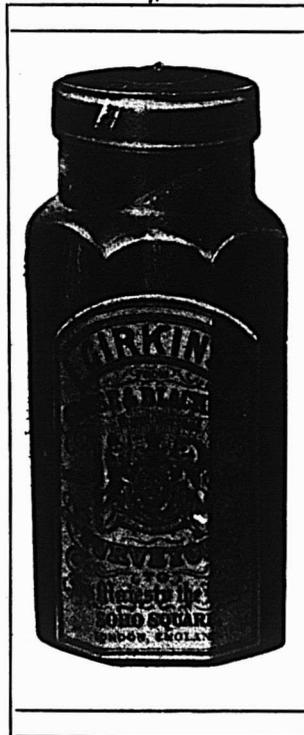
Galantine de Veau et Jambon C. & B.,
sous verre (vacuum).

Galantine de Poulet et Langue C. & B.,
sous verre (vacuum).

Confitures C. & B.

Gelées C. & B.

Marmelades C. & B.



Vinaigre de Malt C. & B.

Olives C. & B.

Viandes en Pots (Potted Meat) C. & B.
en jarres blanches.

Viandes en Pots (Potted Meats) C. & B.
sous verre (vacuum).

Poisson en Pots (Potted Fish) C. & B.

Plum Puddings C. & B.

Marinades C. & B.

Gingembre en conserve C. & B.

Crevettes en aspie C. & B.,
sous verre (vacuum).

Sardines C. & B.

Huile à Salade C. & B.

Sauces C. & B.

Crèmes à Salade C. & B.

Poudre à Gelée de Table C. & B.

Agents : C. E. COLSON & SON,

10, Rue Saint-Jean,

=

=

=

Montreal

— LE —

Vin Phosphaté au Quinquina

DES RR. PP. TRAPPISTES D'OKA.



Tous les Malades, les Convalescents, vous sauront gré de leur fournir le seul et unique Tonic; reconnu par toutes les Sommités Médicales



Lui seul est composé de Substances de premier ordre, régénérant la Constitution. Ayez-le toujours en Magasin pour satisfaire votre nombreuse clientèle.

SEULS CONCESSIONNAIRES POUR LE CANADA :

Motard, Fils et Sénécal,

5 PLACE ROYALE, MONTREAL.

TEL. BELL MAIN 4495

TEL. MARCHANDS 962

1842

1906

ENCORE UN BARGAIN

Que nous offrons à nos Clients et Amis.

300,000 CIGARES

Nous avons acheté par l'entremise de la Banque, ce lot de Cigares que nous offrons à des prix avantageux.

NOUS SOLLICITONS UNE VISITE.

29,000	Manifesto	1/20	\$25.00	par M.
25,050	My Special	1/20	25.00	" "
13,050	Santiago	1/20	25.00	" "
7,500	El Gondola	1/20	25.00	" "
4,000	Dessert	1/20	25.00	" "
7,450	Flor de Lavona	1/20	25.00	" "
7,000	Havana Segundo	1/20	25.00	" "
200	The Emperor	1/20	27.50	" "
5,050	Chancellor	1/40	28.00	" "
13,950	" square	1/20	28.00	" "
10,500	" flat	1/20	28.00	" "
350	Vasco	1/20	28.00	" "
575	The Alexandra	1/40	28.00	" "
800	Rose de Mayo	1/10	30.00	" "
7,000	Little Tycoon	1/20	30.00	" "
300	Flor del Mundo	1/20	30.00	" "
950	Bravillo	1/20	35.00	" "
1,850	La Taberno	1/20	35.00	" "
1,000	Melrose	1/10	40.00	" "
1,000	La Herschell	1/10	40.00	" "
100	La Herschell	1/20	40.00	" "
1,300	La Vega	1/10	40.00	" "
2,300	Montero	1/20	50.00	" "
1,900	La Flor de Mondego	1/10	50.00	" "
18,950	Frisco	1/20	50.00	" "
500	The Monk	1/20	50.00	" "
3,550	Sovereign	1/20	50.00	" "
9,100	Earl of Minto	1/20	55.00	" "
5,000	Flor de Bahama	1/10	60.00	" "
10,000	Belle Canadienne	1/20	12.00	" "
26,000	Salvador	1/20	12.00	" "
13,000	Standard Coin	1/20	12.00	" "
12,750	La Pearl de Cua	1/20	12.00	" "
4,000	La Suprema	1/20	25.00	" "
2,000	Hector Best	1/20	27.50	" "
2,000	Mild Havana	1/20	28.00	" "
6,000	Harbor Lights	1/20	28.00	" "
5,000	La Melinda	1/20	28.00	" "
5,775	Opera Jewel	1/20	28.00	" "
4,000	Our Dooley	1/20	28.00	" "
2,900	Espanos	1/20	30.00	" "
4,700	Zembra	1/20	30.00	" "
5,000	La Rosina	1/20	30.00	" "
13,500	Admiral	1/20	30.00	" "

300,000

N'oubliez pas que nous donnons des Escomptes Spéciaux aux prompts acheteurs.

Ne tardez pas à donner votre commande, car la demande est bonne.

La Qualité est aussi garantie.

ECHANTILLONS FOURNIS AVEC PLAISIR.

L. CHAPUT, FILS & CIE.,

Importateurs en Gros D'EPICERIES, VINS ET LIQUEURS

2, 4, 6 et 8, Rue de Bresolles, - - - MONTREAL.

LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)

REVUE HEBDOMADAIRE

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

EDITEURS :

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
(The Trades Publishing Co.)
25, Rue Saint-Gabriel, - MONTREAL
TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT	MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.50	PAR AN.
	CANADA ET ETATS-UNIS - 2.00	
	UNION POSTALE - - - - - FRS 20.00	

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

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

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

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de :

"LE PRIX COURANT"

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

Adressez toutes communications simplement comme suit :

LE PRIX COURANT, Montréal.

COMMENT LES CHINOIS FONT LEUR THE

Le Chinois est un mangeur de riz ; c'est encore plus un buveur de thé. Toute la journée, qu'il soit riche ou pauvre, viceroi ou coolie, le Chinois a auprès de lui une tasse de thé brûlant, dans laquelle il trempe les lèvres de temps à autre. Ce n'est pas d'ailleurs l'infusion plus ou moins amère et colorée que l'on fait en Angleterre ou chez nous. Quelques feuilles très parfumées, mises au fond de la tasse même, et sur lesquelles on jette l'eau bouillante, donnent à celle-ci un léger arôme qui suffit au Chinois. Pendant les grandes chaleurs, cette infusion, buc lentement, à petites gorgées, éteint la soif, tonifie les muscles et déballe infiniment mieux, et plus sainement surtout, que tous les cocktails du monde. Le thé ["tchá" en langue mandarine, "tchi" ou "tchi" en dialecte du Fou-Kien] est un arbuste toujours vert de la famille des Camélias. Ses fleurs, solitaires et petites, sont blanches. Ses fruits sont de petites capsules sphériques contenant deux ou trois graines. En certaines provinces de la Chine, on utilise l'huile que l'on extrait de ces graines pour la cuisine et le chauffage; mais un estomac chinois ne peut admettre l'ingestion de cette huile amère et nauséabonde.

La feuille est oblongue, dentelée, rapetée un peu, comme forme, la feuille de la Camélie [longueur de 2 à 3 pouces].

Le thé peut atteindre et atteint quelquefois, dans l'Inde, 30 à 35 pieds de hauteur, mais c'est à l'état sauvage. La récolte des feuilles arrête sa croissance, et les arbustes en exploitation atteignent rarement plus de 8 pieds. Les Chinois ne cultivent même bien en deçà, en été, que des plants; et ils ne leur permettent pas de dépasser 3 pieds. Les rameaux sont nombreux, mais courts, enchevêtrés, et ne donnent que peu de tronc.

Le thé d'origine tropicale, le thé s'acclimaté parfaitement d'un climat moyen, et se cultive à une température chaude en été et des-

pendant l'hiver jusqu'aux environs de 32° Fahr. Il supporte la gelée blanche, et même la neige; mais il préfère cependant les cañons où le thermomètre ne descend pas au-dessous de 41° Fahr.

Ce qu'il lui faut surtout, c'est en été une forte chaleur humide, au printemps des nuages et de la pluie. En fait, il ne dépasse guère en Chine le 35e degré de latitude.

Les provinces qui produisent le plus de thé sont le Tche-Kiang, le Kiang-si, le Kiang-sou, le Ngan-hoei, le Fou-Kien. Mais c'est cette dernière qui produit le meilleur thé de la Chine. Les environs de Fou-Tcheou réunissent admirablement les conditions que demande cette culture. Le sol est un peu maigre et sec, mais les paysans s'entendent à l'améliorer par l'addition de matières organiques en sa composition, et par des arrosages continus. Les pentes des montagnes sont couvertes de plantations de thé, et l'on rencontre partout de véritables processions de paysans et de femmes charriant sur les coteaux des paniers de cendres végétales et de plumes de volaille destinées à fumer les terrains.

Le thé se reproduit par graines, quelquefois aussi par boutures ou par segmentation des vieilles souches.

La terre bien labourée et sarclée, on fait les semailles aux approches du printemps. On creuse des trous à 5 pieds environ de distance les uns des autres; on y met quelques graines que l'on couvre de fumier. La plante commence à rapporter au bout de 3 ans, et dure fort longtemps. On rencontre des plants qui ont 30 ou 40 ans. Encore, quand le plant est trop vieux, le rajeunit-on souvent en le couchant en terre, comme l'on fait chez nous pour la vigne.

On fait communément trois récoltes de feuilles dans l'année. La première a lieu dans les premiers jours d'avril. On choisit pour cela une belle matinée ensoleillée. A ce moment les feuilles sont encore roulées en bourgeons qui s'entr'ouvrent à peine, et couvertes d'un duvet

blanc; les mots chinois "pe-ko", qui s'appliquent à une des qualités provenant de cette récolte, signifient "tout blanc". Cette cueillette demande une certaine délicatesse de main. Il ne faut pas, en effet, détruire les bourgeons. L'ouvrier ne détache que la feuille proprement dite, respectant le pétiole, et la jette dans une corbeille suspendue à sa ceinture. Le jour de la première récolte du thé est un vrai jour de fête en Chine, et le spectacle de toutes ces mains agiles voltigeant parmi la jeune verdure est un des plus gracieux qu'il soit possible de voir. La récolte d'avril, forcément peu importante, donne les thés de luxe.

En mai, lorsque les feuilles sont ouvertes et déjà grandes, a lieu la seconde, la vraie récolte, et la plus abondante. Selon la destination des feuilles, le paysan procède tantôt comme en avril, choisissant les feuilles et les cueillant une à une, tantôt au contraire arrachant la feuille avec le pétiole, sans ménagement, et la jetant dans de grands paniers posés à terre; quelquefois même les deux procédés sont employés concurremment.

Plus tard, vers la fin de juin, une troisième récolte a lieu, peu abondante, et qui ne produit que des thés de qualité tout à fait inférieure. Les feuilles se sont durcies et ont perdu de leur arôme; les pétioles sont à demi ligneux et sont une gêne dans le travail de préparation.

La quantité de feuilles que donne un arbuste n'est pas considérable, 4 à 5 livres par an.

Contrairement à ce que l'on croit souvent, les thés verts et les thés noirs ne proviennent pas de deux espèces de plantes différentes. La préparation, seule, varie.

La préparation à la chinoise n'exige, comme tout ce qui se fait en Chine, qu'un outillage fort rudimentaire.

Aussitôt après la cueillette, on étale les feuilles en couches minces sur des nattes, et on les expose au soleil. L'humidité provenant de la rosée s'évapore et les feuilles sèchent rapidement. Puis,

on les jette par poignées dans de grandes bassines lenticulaires, préalablement chauffées, et l'on secoue rapidement les bassines de façon à éviter le contact prolongé des feuilles avec le métal chauffé. Le suc végétal suinte par l'effet de la chaleur, et la feuille devient flasque.

On la jette alors sur une table en rotin où, à la main, on en forme des boules que l'on roule sur la table, en avant et en arrière, comme une pâte à gâteau, de façon à exprimer l'eau en même temps qu'on enroule la feuille. De temps à autre, on rouvre la boule, et on recommence plusieurs fois de suite l'opération, qui a pour effet à la fois de déchirer les vaisseaux et les cellules végétales et d'exprimer l'humidité par compression.

Puis, on rejette les feuilles dans les bassines, et l'on place celles-ci sur des fourneaux à feu modéré. Les ouvriers se tiennent auprès, remuant constamment les feuilles avec la main ou avec des baguettes. C'est la partie la plus délicate de l'opération, car il faut se garder de laisser brûler ou chauffer d'une façon excessive les feuilles qui perdraient leur arôme et leur qualité.

Du reste cet ensemble de manipulations s'exécute plusieurs fois de suite. Après quelques minutes de chauffage dans les bassines, on rejette les feuilles dans les corbeilles, et on recommence le roulage et le séchage jusqu'à ce que le thé ait acquis une couleur vert sombre. On le vanne alors pour chasser le poussière, et on le passe à travers des tamis plus ou moins fins.

Pour les thés qui doivent être consommés sur place, on se contente souvent de cette préparation. Mais pour ceux qui doivent être livrés au commerce, les manipulations ci-dessus n'assureraient pas une conservation suffisante. Dans ce cas, on les comprime fortement dans des sacs, puis on les torrifie de nouveau, on les remballage pour les torrifier encore au bout de plusieurs mois. Alors seulement, le thé a perdu toute espèce d'humidité; mais il a noirci, et souvent même il a une tendance à s'altérer. Pour obvier à ces inconvénients, les fabricants y mélangent souvent des matières chimiques plus ou moins nuisibles, du sulfate de chaux, de l'alun, de l'indigo, du bleu de Prusse.

Telle est la préparation du thé vert. Le thé blanc n'est pas torrifié, mais simplement séché, ce qui exige une consommation rapide.

La préparation du thé noir diffère en deux points de celle que nous venons d'indiquer:

1° Il est exposé assez longtemps et plusieurs fois de suite à l'humidité de l'atmosphère, ce qui provoque un commencement d'altération et de fermentation;

2° Il est plus complètement torrifié.

On expose donc le thé sur des nattes

à l'air de la nuit; puis on le chauffe dans les bassines et on le roule comme ci-dessus; nouvelle exposition à l'air humide, nouveau chauffage, nouveau roulage et déroulage, puis torrification. Pour cela, on place au-dessus d'un chaudron renfermant un feu de charbon de bois une sorte de nasse en forme de sablier dont on ferme l'orifice supérieur au moyen d'un tamis dans lequel on place les feuilles. La torrification est prolongée de façon à donner au thé une couleur noire.

Les opérations ci-dessus sont renouvelées un certain nombre de fois, jusqu'à résultat satisfaisant.

Il résulte de ce qui précède que le thé vert, à peine torrifié, retient une plus grande proportion des principes aromatiques de la feuille, que le thé noir. Aussi est-ce le seul qu'emploient les Chinois. Mais il s'altère facilement par fermentation et est difficilement exportable. C'est pourquoi les Européens boivent peu de thé vert qui ne soit pas falsifié. Peut-être même faut-il attribuer exclusivement à ces falsifications les troubles dont se plaignent les personnes qui font du thé vert une consommation habituelle.

Les Européens ont créé des usines mécaniques, où la feuille est humidifiée au moyen de la vapeur d'eau et torrifiée dans des appareils spéciaux. On a même essayé de rouler mécaniquement les feuilles, mais c'est là le point délicat, aucun appareil ne remplaçant d'une manière satisfaisante le tour de main du coolie.

Les Chinois parfument certains thés avec des feuilles d'olivier et des plantes aromatiques dont la plus employée est une sorte de syringa ou jasmin blanc, à fleurs blanches, que l'on cultive exprès dans les champs, et que les Chinois appellent "môu-li" ou "mô-li"; les poètes aiment à la chanter. A signaler la coïncidence de nom, au moins bizarre, entre le "mô-li" chinois et le "môly" chanté par Homère dans l'Odyssée. N'est-ce même qu'une coïncidence? On a trouvé des objets chinois en Asie-Mineure et en Egypte, dans des tombes bien antérieures à l'époque d'Homère, et l'histoire des relations de l'Orient antique et de l'Etrême-Orient est encore à écrire.

Les différentes espèces de thé sont rarement livrées telles quelles à la consommation. On en fait des mélanges savants, et chaque marchand a ses formules.

Les briquettes de thé que l'on fabrique à Hankou, dans des usines russes et chinoises, sont exportées surtout en Russie. Ce sont des galettes analogues à des palettes de tabac, que l'on obtient en comprimant au moyen de presses à vapeur des feuilles de thé toutes préparées et humectées de vapeur d'eau. Le thé tient ainsi moins de place, et est plus facilement transportable. L'on fait son thé en grattant un morceau de briquette dans l'eau bouillante. Ces thés en bri-

quettes sont d'ailleurs de qualité inférieure.

Les thés se vendent dans le Kiang depuis 10 cents [5 cents de notre monnaie] la livre anglaise jusqu'à 2 dollars [1 dollar de notre monnaie]. Les bon thés de consommation courante coûtent 40 ou 50 cents [20 ou 25 cents de notre monnaie] la livre anglaise.

Nous avons dit que le thé est un médicament. A ce propos, une anecdote.

Il y a peu de romans français traduits en chinois; nous avons eu probablement le premier entre les mains. C'est la "Dame aux Camélias", traduit à Fou-Tcheou, sous ce titre:

"Histoire [posthume] de la Parisienne aux fleurs de thé" [Pâ-li tchâ-hou ni, i-sse].

Voici l'avant-propos du traducteur.

"De retour de Paris, Siao-tsi-tchiong racontait à Long-houng-chang, que dans cette ville beaucoup d'auteurs fameux n'ont pas dédaigné de s'occuper de Long-houng-chang le pria de lui en raconter un. Siao lui cita alors, comme des lettres très célèbres à Paris, un père et son fils, appelés Tsong-Mâ; et il lui indiqua, comme étant le meilleur roman de Tsong-Mâ fils, l'histoire [posthume] de Mâ-ko-ke-ni-euh, la Dame aux fleurs de thé. Puis peu à peu, à loisir, il raconta les détails à Long-houng-chang et celui-ci les nota soigneusement.

"Les événements et les personnages dont il est question dans mon livre de Tsong-Mâ fils, ne remontent pas à une époque très éloignée, et je tiens à bien faire savoir que cette histoire est véritable. Si les principaux personnages sont malheureusement morts dans un âge avancé, les autres sont encore vivants et pourraient attester la vérité de ce que je raconte".

La traduction de la "Dame aux Camélias" a eu du succès, ce qui n'a été d'ordinaire que le signe d'un sentiment chinois.

Ajoutons à ces notes que, sur les 1000000 tonnes de la production mondiale de thé, la Chine en a pour sa part 200000 environ. Malgré des concurrences déloyales le thé chinois conserve son prix. Son invasion pacifique est une dédommagement aux terreurs du péril.

[Jacques Hardy et Chas. Lenormand.]

On rapporte que de vastes dépôts de minéral de fer existent à Togo, en Afrique allemande du sud de l'Afrique.

Au Transvaal, la production de charbon pendant le mois d'août a dépassé les records précédents; pour la première fois dans l'histoire de cette industrie le total a dépassé un demi-million de tonnes. La production exacte a été de 500000 tonnes.

JONAS

PLUS POPULAIRES QUE JAMAIS.

JONAS

LES FAMEUSES

ESSENCES CULINAIRES

de Jonas

Sont redevables de leur vogue sans cesse croissante au choix rigoureux des matières premières, à leur parfaite distillation et à leur qualité supérieure invariable.

La fabrication des Essences Culinaires

de JONAS

Est le résultat de **Trente-Six** années d'expérience. En raison de notre longue expérience et de nos facilités de fabrication incomparables, nous sommes en mesure d'offrir au commerce d'épicerie des Essences qu'il peut consciencieusement recommander au public comme étant les meilleures, les plus pures et les plus économiques qu'il puisse acheter.

Pour obtenir la meilleure valeur de votre argent, vendez

LES ESSENCES CULINAIRES

de JONAS

DEMANDEZ NOS COTATIONS

HENRI JONAS & CIE,

MONTREAL.

Macis,
Madère,
Menthe Poivrée,
Mûres,
Muscade,
Nectar,
Noyau,
Orange,
Ottawa Rootbeer,
Pêche,
Pistache,
Poire,
Poivre,
Pommes,
Prunes,
Ratafia,
Roses,
Safran,
Salsepareille,
Sherry,
Thé,
Tonka,
Vanille,
Wintergreen.

Abricot,
Allspice,
Amandes,
Ananas,
Banane,
Bière d'Épinette,
Bouleau,
Café,
Cannelle,
Cayenne,
Céleri,
Cerise,
Chocolat,
Claret,
Cochenille,
Coing,
Coriandre,
Couleurs de Fruits,
Don't Care,
Fraise,
Framboise,
Gingembre,
Groseille,
Limon,

JONAS

JONAS

LA CULTURE DES NOIX PECAN

par René Bouchelle

[Traduit du "New England Grocer"]

Etant donnés des pluies en quantité, du soleil et un climat convenables, les possibilités en fait d'horticulture sont à peu près illimitées. Les états de l'Atlantique Sud et du Golfe sont particulièrement favorisés sous ce rapport-là et les propriétaires de terrains commencent à se rendre compte de ce fait.

Pendant les quelques dernières années, on a accordé quelque attention à la culture de la noix pecan, mais cette culture est encore dans l'enfance. Le principal préjugé contre elle est l'impression qu'il fallait une culture d'une génération pour que les plantes se développent profitablement et qu'elles étaient délicates et difficiles à cultiver. Ces deux idées sont entièrement erronées. L'arbre atteint un âge où il porte des fruits au bout de dix ans; il est très vigoureux et très vivace.

Cette plante pousse dans toute espèce de sol, excepté dans les sols excessivement sablonneux et elle semble n'avoir aucune préférence, soit pour les basses terres ou les hautes terres; elle vient également bien dans les terrains qui sont situés entre les chaînes de montagnes Blue Ridge et la côte. Comme tout autre arbre, celui-ci profite de la culture qui lui est donnée, quoiqu'il ne demande aucune fertilisation. En réalité, le meilleur système consiste à semer d'autres plantes dans le verger jusqu'à ce que les arbres aient atteint l'âge où ils rapportent des fruits. Ceci maintient le sol bien meuble et l'enrichit suffisamment pour qu'on obtienne les noix les meilleures. La croissance, pendant la première et la deuxième année, semble lente, car l'arbre se développe davantage par ses racines que par ses branches, les racines s'enfoncent presque droit en terre, envoyant à la surface quelques ramifications très peu nombreuses.

Une bonne plante à faire venir dans un verger de noyers pecan est le pois commun des champs, connu dans tout le Sud sous le nom de pois à vaches. Les racines de cette plante sont riches en azote et il n'est pas nécessaire d'employer une autre substance fertilisante; d'autre part le feuillage des branches peut être vendu à un bon profit. On fait deux récoltes de ces pois par année. Les arbres devraient être plantés à une distance d'environ 45 pieds les uns des autres, soit 16 à 20 par acre, afin d'obtenir les meilleurs résultats. Les arbres de greffe sont les meilleurs et la variété Frotscher est une des plus populaires.

Quand ils sont âgés de huit à dix ans, les arbres peuvent rapporter de 20 à 40 livres de noix; cette quantité augmente

annuellement, jusqu'à ce que les arbres aient atteint leur croissance complète. Le rendement moyen est alors de 150 livres par arbre. On peut compter en toute sécurité sur un profit net de \$500.00 avec un acre planté en noyers pecans qui ont atteint leur maturité. Ceci est une estimation faible, car cette variété procure un haut prix et l'approvisionnement n'est jamais égal à la demande.

La noix mûrit vers le milieu d'octobre et on peut la cueillir à partir de ce moment jusqu'en décembre. La coquille lisse et dure dans laquelle la noix est enfermée se fend, et il est facile de débarrasser les noix de leur enveloppe et de les préparer pour le marché.

Un des plus nombreux ennemis de la noix pecan est une chenille qui apparaît en automne. Il faut alors exercer une surveillance active, enlever les cocons à mesure qu'ils apparaissent et ainsi, empêcher l'arbre d'être endommagé. L'insecte de San-José, très redouté, qui s'attaque si communément aux arbres fruitiers du Sud, laisse complètement en repos les noyers pecans.

Les lapins rongent quelquefois l'écorce des arbres très jeunes mais on y remédie facilement en attachant au pied des arbres une poignée de laïche à balais, si abondante dans cette section.

Le noyer pecan occupe une des premières places dans la liste des arbres d'ornement. Les feuilles sont vert foncé, brillantes, quelque peu semblables au lierre, les arbres sont majestueux et leurs branches sont disposées symétriquement, comme celles du magnifique chêne qui abonde dans le Sud. Beaucoup des plus petites villes commencent à employer ces arbres pour obtenir de l'ombre, à la place des chênes et dans quelques années, ils formeront une source de revenu pour les municipalités prévoyantes. On a établi quelques pépinières et on a planté quelques vergers, mais il y a encore un territoire qui est loin d'être développé et qui pourrait rapporter un bon revenu avec une faible dépense et peu de travail. Le sol est particulièrement convenable à la culture de ces arbres.

LE CAFE

Conférence de M. Léon Arnou

Le caféier qui nous donne la graine dont j'ai à vous entretenir dans le cours de ce soir, est un arbuste des contrées tropicales, qui ressemble un peu au cerisier lorsqu'il est garni de ses cerises; ses feuilles sont persistantes; il fleurit et porte ses fruits toute l'année, excepté dans la saison des pluies; il y a toujours des fruits à recueillir, pourtant on ne fait que deux récoltes principales par an, en juillet et en décembre.

Les baies du caféier sont semblables aux cerises, du reste, on les désigne sous

ce nom; à leur maturité, elles sont noires, elles contiennent une pulpe double, ce qui entoure deux semences accolées dont la substance a l'aspect d'un parchemin, ce sont les grains de café que vous connaissez tous. Il y a des sortes dont la baie ne contient qu'une fève, alors, au lieu d'avoir un grain plat d'un côté et convexe de l'autre ce grain est rond et donne la sorte que l'on désigne sous le nom de Caracoli. Dans les moka, il se rencontre beaucoup de ces grains, c'est pour cette raison que l'on croit généralement, dans le public, que le moka est caractérisé par cette forme de café.

Préparation des cafés.—Selon les pays, on emploie différents procédés pour retirer le café de son enveloppe.

En Arabie, on laisse le fruit se dessécher complètement sur l'arbre, on brise son enveloppe, puis on vanne les fèves pour les séparer de leur coque et on les étend sur des nattes au soleil, afin de compléter leur dessiccation.

Dans les autres pays, les cerises, c'est le nom du fruit du caféier qui contient les fèves ou café que nous connaissons, sont cueillies à la main pour ne pas ébranler l'arbre et attendre celles qui ne seraient pas mûres. Pour séparer la pulpe de la fève, on expose quelque temps les cerises à l'air ou au soleil où elles finissent de se dessécher.

Une autre méthode consiste à écraser les fruits mûrs aussitôt leur récolte et à les faire macérer dans l'eau pendant 24 heures; en agitant violemment les fèves dans l'eau, la pulpe, les membranes et les écorces s'en vont et s'écoulent avec l'eau, tandis que les fèves restent au fond. Ce café ainsi préparé est généralement d'une belle couleur verte, on le nomme *café lavé* ou *café gragé*. Les cafés jaunes ou bruns sont, au contraire, desséchés à l'air et au soleil et ils prennent, par ce moyen, une nuance claire ou foncée selon leur degré de vétusté.

Choix des cafés.—On obtient les différentes espèces de cafés, selon les provenances et les préparations qu'ils ont subies. Leur caractère physique est assez difficile à distinguer d'une manière exacte, ce qui facilite les mélanges.

Pour avoir un bon café, il faut le choisir bien sec, dur et difficile à mâcher sous la dent, sonore, sain et brillant doré, juger s'il n'a pas un goût amer, résultant des conditions de récolte ou de son contact avec d'autres denrées.

Le café peut se conserver très longtemps, lorsqu'il est au sec; il ne subit ni échauffement, ni fermentation, c'est une marchandise de tout repos dans les magasins et entrepôts, qui ne demande que de rares manutentions.

Mélange ou combinaison des cafés.—Pour désigner un parfait mélange de café, on dit généralement que l'on a les trois sortes, Moka, Martini,

THÉS, ÉPICERIES, PROVISIONS, VINS ET LIQUEURS.

LE PLUS FORT STOCK. LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ

NOTRE SYSTÈME:

Bas Prix. Écoulement Rapide.
Crosses Affaires.

Quelques ordres d'essai vous convaincront que nous méritons

VOTRE CONFIANCE

Matériel sans Egal. Personnel Compétent.
Organisation Parfaite.

Hudon, Hébert & Cie,

LIMITÉE

Importateurs et Négociants en Gros
d'Épiceries, Vins et Liqueurs.

MONTREAL.

Bourbon; c'est le vieux mélange classique, malheureusement, c'est assez difficile de les trouver telles qu'il les faudrait pour obtenir une qualité désirable. On a, aujourd'hui, des sortes qui remplacent avantageusement, sous tous les rapports, au moins deux de ces genres de café.

Selon leurs propriétés, on peut classer les cafés en quatre divisions: *cafés forts*, *cafés fins aromatiques*, *cafés neutres*, *cafés à goût de terroir*.

Les cafés forts sont généralement vertés ou verdâtres, ils deviennent gris par leur anolenneté; ce sont les cafés lavés ou gragés. On remarque dans ces sortes: les *Guadeloupe*, *Porto-Rico*, *Gonaï*, *Saint-Marc*, *Ceylan de plantation*, *Caracas*, *Java vert*, *Quilon*, etc.

Les cafés fins aromatiques sont jaunes dorés, même bruns; ils ont été récoltés très mûrs et séchés avant de les décortiquer. Tels sont les *Moka*, les *Java-Menado* et *Préanger*, les *Mysore*, les *Malabar*, les *Java-Demerary*, etc.

Les cafés neutres comprennent des sortes bien récoltées et choisies, qui ont leur emploi dans de bons mélanges, mais auxquels ils n'ajoutent rien; on doit corser ces combinaisons par une autre sorte qui leur donne de la force et du caractère. Telles sont les productions du Centre-Amérique, les *Maracaïbo*, *Porto-Cabello*, *Guayaquil*, les *Campinas*, les *Santos*, les *Manille*, etc.

Les sortes à goût de terroir sont les plus ordinaires; on peut atténuer leur goût de verdeur et d'âcreté par quelques années de magasinage, mais généralement ils sont consommés avec leur goût d'origine. Tels sont les *Haïti ordinaires*, les *Rio*, les *Cazango* et autres sortes ordinaires.

Le but des mélanges de café est de mettre ensemble diverses sortes ayant des qualités différentes, afin d'en faire un type complet.

Le bon café doit être fort, parfumé et conserver son arôme; ces trois qualités essentielles étaient réunies dans le mélange d'autrefois du *Moka*, du *Martini-que* et du *Bourbon*; voici une combinaison de sortes qui le remplace avantageusement:

Moka, arôme exquis.

Guadeloupe, force et finesse.

Java-Menado, force et parfum.

D'autres mélanges se font en combinant des cafés supérieurs de manière à toujours associer ensemble la force, le parfum et la conservation.

Torréfaction du café.—La manière dont on procède au grillage du café influe beaucoup sur ses qualités. On doit y procéder avec soin, d'une manière uniforme et graduée. On commence avec un feu doux et on doit aérer souvent pour faire évacuer la buée ou l'humidité contenues dans les fèves. Lorsqu'elles changent de couleur et qu'elles commencent à

brunir, on doit chauffer davantage, enfin lorsque le café commence à gonfler, il faut le conduire doucement et terminer à petit feu. On reconnaît que l'opération s'avance, lorsque la fumée devient blanche, que le grain pétille et qu'il est gonflé à point; à ce moment, on doit le retirer et le refroidir rapidement à l'air.

Préparation du café.—Il ne suffit pas que le café soit de bonne qualité et bien torréfié; il faut encore apporter certains soins pour en obtenir une boisson parfaite.

L'infusion doit être faite dans une cafetière disposée de telle sorte que le café moulu soit déposé sur une grille ou passoire métallique assez fine pour retenir la poudre. Il faut verser l'eau en pleine ébullition et la laisser passer lentement de manière à ce que le café donne à cette infusion tout son parfum et sa force qui réside dans ses principes extractifs qui se dissolvent dans l'eau bouillante.

Si on fait bouillir le café dans l'eau, cette eau s'empare des principes amers, du tannin principalement qui forme la plus grande partie des matières solubles du café. On a ainsi une infusion très chargée en couleur et en amertume, mais au détriment de la finesse de ce délicieux breuvage.

CHICORÉE

Je vous dirai quelques mots de ce succédané du café.

C'est la racine de la chicorée, cette plante que l'on voit partout dans la campagne, surtout le long des chemins, elle a une jolie fleur bleue étoilée. C'est la chicorée sauvage, dont on a obtenu par la culture des racines assez grosses.

La récolte s'en fait en octobre et novembre, on débarrasse la plante de ses feuilles qui servent à l'alimentation du bétail et les racines, après avoir été lavées pour les débarrasser de la terre, sont divisées en cossettes, qu'on sèche dans des fours ou des étuves.

CACAO

Le cacao est le fruit d'un arbre des contrées tropicales, il est de la même taille que nos grands cerisiers, sa hauteur varie de 26 à 32 pieds, elle atteint même quelquefois 39 pieds de hauteur.

Cet arbre offre en même temps des boutons, des fleurs et des fruits mûrs. Ces fruits assez gros, appelés cabosses, ont la forme de nos concombres, ils sont pourtant pointus à leur extrémité. Leur surface raboteuse est marquée de 8 à 10 côtes, elle a une consistance assez dure pour être brisée.

L'intérieur des cabosses est divisé en cinq loges, remplies d'une pulpe qui enveloppe les grains. Ce sont ces amandes auxquelles on donne le nom de cacao.

Les cabosses sont abattues et divisées au fur et à mesure et elles sont ouvertes et égrenées pour en retirer les fèves.

On fait subir ensuite au cacao une préparation pour lui enlever son amertume et une partie de son amertume; on le met dans des auges en bois, en le tenant serré et pressé sous des nattes ou des planches de balisier que l'on recouvre encore avec des pierres.

Après 4 ou 5 jours pendant lesquels on a fallu les retourner chaque matin en les enlève, il a subi pendant ce séjour une fermentation nécessaire qui l'a débarrassé d'une partie de son humidité et n'a laissé qu'une matière grasse qui constitue une partie de ses qualités.

Dans d'autres contrées, au Venezuela, à la Trinité, on traite le cacao par le terrage; cette opération consiste à le déposer dans des fosses pour le recouvrir de terre ou de sable fin; dans cet état, il subit aussi une légère fermentation.

De même que pour le café on connaît plusieurs sortes de cacao selon les provenances, le genre de culture et la préparation qu'il subit.

Les meilleurs et les plus estimés sont les caraques; ce sont des cacaos torrés, recouverts d'une légère couche terreuse d'un brun jaunâtre, l'écorce se détache facilement de l'amande sans l'aide de la torréfaction; sa fève est assez grosse, elle se divise facilement en plusieurs fragments. Ces cacaos produits par le Venezuela sont employés pour les chocolats fins et les bonbons.

Le cacao Maragnan ou Paraguaná est produit dans le nord du Brésil, a la fève petite, allongée, légèrement aplatie, douce, sans amertume; il est des plus employés, il s'assimile dans toutes les sortes, surtout dans les chocolats fins.

Le Trinité ou Côte ferme, est un cacao fort et nerveux; on l'emploie pour remonter le goût et l'arôme dans les chocolats de bonne qualité.

On distingue encore les Guayaquil qui sont de bonne nature, mais possèdent un goût et un arôme particuliers; ce sont des cacaos très gras qui permettent de charger en sucre les sortes de chocolats dans lesquelles ils sont employés.

Les Bahia sont des cacaos du Brésil qui ont été longtemps délaissés par suite de leur mauvaise préparation; mais ils sont maintenant appréciés à leur valeur et entrent pour une grande partie dans les chocolats de qualité courante.

Il y a encore les cacaos des Antilles: les Guadeloupe, les Grenada, les Saint-Lucie, ainsi que ceux de la Réunion, de San-Thomé; on en reçoit aussi de Madagascar, mais en petites quantités, n'ont pas encore la qualité voulue pour les employer couramment dans une fabrication.



Votre Commerce de Marinades est-il actif?



Les marinades sont une marchandise payante et vous y gagneriez à soigner ce département de votre commerce.

Peut-être ne pouvez-vous en vendre plus pour le moment? Alors, la qualité de vos marinades ne satisfait pas votre clientèle.

Vos clients n'osent pas vous le dire, mais ils s'abstiennent d'en acheter, ou achètent ailleurs. Et vous perdez des ventes que vous auriez pu faire, si vous aviez eu à offrir les marinades de HEINZ—les seules qui puissent conserver votre clientèle.

HEINZ EXTRA SPICED GHERKINS.

½ Quart,	140 lbs,	800 Cornichons.....	\$4.75
Quart,	280 lbs,	1500 Cornichons.....	8.50
Gros Quart,	400 lbs,	2200 Cornichons.....	12.00
½ Quart,	140 lbs,	1000 Cornichons.....	5.25
Quart,	280 lbs,	2000 Cornichons.....	9.50
Gros Quart,	400 lbs,	3000 Cornichons.....	13.50
½ Quart,	140 lbs,	1500 Cornichons.....	6.75
Quart,	280 lbs,	3000 Cornichons.....	12.50
Gros Quart,	400 lbs,	4500 Cornichons.....	18.00

Hudon, Hébert & Cie,

LIMITÉE

Importateurs et Négociants en Gros
d'Épiceries, Vins et Liqueurs.

MONTREAL.

Chocolat

Je viens de vous faire connaître le cacao, il me reste à vous parler du chocolat et de sa fabrication.

La fabrication du chocolat comprend diverses opérations que je vous indiquerai successivement.

Torréfaction du cacao.—Après avoir choisi et nettoyé le cacao, c'est-à-dire en avoir séparé les pierres, les mauvais grains et diverses matières étrangères qui peuvent s'y trouver, on procède à sa torréfaction. Les brûloirs que l'on emploie sont les mêmes qui servent au café; on procède de la même façon. Le cacao ne change pas au brûlage, il ne gonfle pas, n'augmente pas de volume; sa couleur devient un peu plus foncée par suite du grillage de la coque qui devient cassante et se détache facilement de l'amande du cacao. Cette torréfaction est une sorte d'étuvage prolongé, car le cacao perd complètement son humidité et on doit arrêter cette opération lorsqu'il est sec et qu'il se brise entre les doigts.

Alors on le retire du brûloir et on l'étend à l'air afin qu'il refroidisse promptement.

Concassage et nettoyage du cacao.—

Cette opération se fait au moyen d'un concasseur adapté à un tarare ventilateur. Le cacao torréfié est versé dans une trémie disposée sur deux cylindres en fer cannelé tournant en sens contraire et qui écrasent légèrement le cacao. Il tombe sur des grilles qui sont secouées et ventilées par un fort courant d'air. Le cacao concassé est ainsi divisé par grosseur et séparé de ses coques légères qui sont entraînées en avant du tarare. Les petits fragments qui sont composés des débris de coques lourdes et des germes tombent à part et sont réservés pour mélanger dans les chocolats ordinaires.

On doit encore trier le cacao concassé pour en retirer les coques qui pourraient s'y trouver.

Mélange et broyage.—Le chocolat est composé de cacao et de sucre. Le cacao étant écrasé à chaud forme une pâte huileuse lorsqu'il est suffisamment malaxé. On employait autrefois des mortiers en fer que l'on chauffait, mais l'emploi des mélangeurs en granit abrège et facilite ce travail autrefois si fatigant. Le cacao est versé sur le mélangeur légèrement chauffé et au bout d'une demi-heure de rotation il devient complètement liquide; c'est à ce moment que l'on incorpore le sucre qui, se mélangeant avec le cacao, forme une pâte qui est le chocolat.

Dans cet état, le travail est à moitié fait, il faut encore le broyer. Cette opération s'opère sur des machines à 4 cylindres en granit qui tournent en sens contraire et avec des vitesses différentes, prennent la pâte et l'amènent sur

le premier cylindre qui, au moyen d'un couteau fixé dessus, détache la pâte et la fait tomber dans des bassins disposés au-dessous.

Trois tours sont généralement nécessaires pour donner au chocolat la finesse de broyage nécessaire.

Sortant de la broyeuse, le chocolat est mis en pains en le tassant fortement dans des bassins et il est mis à rafraîchir pour le démouler. Les pains de chocolat sont mis en réserve jusqu'au moment du dressage: c'est l'opération qui consiste à mettre en tablettes de 250 gr. pour la vente [8.8 onces].

Toutes ces opérations, nécessaires à la fabrication du chocolat, se font à une température de 86 à 95 degrés, pour qu'il conserve sa malléabilité.

Dressage ou moulage.—Les pains de chocolat étant mis à l'étuve afin de fondre et amollir la pâte, sont démoulés sur la pierre à dresser et maniés de manière à rendre la pâte malléable pour le travail. On pèse des petites pelotes de chocolat de 250 gr. ou 125 gr. [8.8 ou 4.4 onces] selon le poids des tablettes et on les aplatit dans les moules chauffés légèrement à l'étuve. On secoue vivement les moules pour que la pâte du chocolat s'égalise bien et entre dans les coins du moule; on les met ensuite dans un endroit frais sur des dalles en pierre où il se refroidit et le démoulage s'opère facilement.

Ces diverses opérations, assez longues et assez difficiles à expliquer, se font rapidement au moyen de machines: boudineuses pour comprimer et resserrer la pâte, tapoteuses pour l'aplatir et l'égaliser dans les moules.

Le pliage du chocolat se fait aussitôt le démoulage afin qu'il ne prenne pas l'humidité; il doit toujours être conservé au sec et éloigné des marchandises étrangères et odorantes.

Le chocolat doit être composé exclusivement de cacao, de sucre et d'aromates; toutes autres matières ajoutées dans sa composition constituent une falsification à moins que ce mélange soit indiqué sur l'étiquette et d'une façon apparente.

Les diverses qualités du chocolat dépendent des sortes de cacao employé et de la quantité plus ou moins grande de sucre, qui entre souvent pour 130 à 140 pour cent de cacao dans la fabrication.

Voici une bonne composition de chocolat pour une venue de 26 kilos [57.2 lbs]:

Cacao concassé	26.4 lbs.
Sucre blanc	30.8 lbs.
Vanille	463 grains

Le bon chocolat pur de tout mélange doit être d'un brun rouge, clair, brillant et compact. Sa pâte doit être parfaitement homogène, son grain fin et

uni, cassant avec effort avec le dent sec; il doit fondre mollement dans la bouche, sans laisser de rugosité. A la cuisson, il doit légèrement gonfler après une ébullition prolongée sans former de bouillie; enfin il doit laisser au palais le goût et la saveur agréables du cacao et de la vanille.

Cacao en poudre.—Le cacao en poudre est du cacao broyé et dégraissé, c'est-à-dire qu'on l'a débarrassé de son beurre.

Le cacao concassé est broyé dans des moulins construits spécialement pour cette fabrication, il en sort complètement liquide et en huile. Il est mis dans des sacs et porté sous une presse pour en extraire toute la matière grasse, c'est-à-dire le beurre de cacao.

Le cacao épuisé est écrasé et bluté de manière à le mettre en poudre impalpable et dans cet état il est livré au commerce. Le beurre de cacao est d'un jaune clair ambré, il fond à 95 degrés et fige à 73.4 degrés. On l'emploie dans la fabrication des bonbons, on le mélange dans la pâte de chocolat désigné sous le nom de couverture et qui sert à recouvrir les bonbons, crèmes, nougats ou pralinés.

LES ARACHIDES [PEANUTS]

Peu de personnes achetant pour cent cents un sac de peanuts savent à quel point l'industrie des arachides est développée, écrit A. P. Bryan, de Norfolk, Va. dans "Milwaukee Sentinel". La vente totale des arachides s'élève annuellement à une somme variant de \$8,000,000 à \$10,000,000 et certains marchands en vendent jusqu'à 1,000,000 de boisseaux chaque année.

On sème les graines d'arachides comme des fèves et, quand la plante a poussé et que ses fruits sont prêts à être récoltés, le fermier passe, avec un cultivateur spécialement fait pour ce but, long des rangées de plantes. De chaque côté de ce cultivateur sont deux grands couteaux qui s'enfoncent suffisamment en terre pour couper la racine pivotante de la plante; cette opération est pratiquée des deux côtés de celle-ci. La racine principale étant ainsi coupée et le sol déblai, on met les tiges en tas comme on fait pour le maïs. On les laisse exposées à la chaleur du soleil pendant dix jours environ pour les faire sécher, et on les sème dans les champs, des femmes et des enfants pour cueillir les arachides. Chaque femme ou enfant cueille à cette récolte en recueille en moyenne cinq gallons par jour; ce travail est à raison de dix cents par boisseau.

On ne connaît pas l'origine des arachides en Amérique. L'Afrique et l'Inde prétendent chacune être le pays d'origine de cette plante. Il faut remonter à l'année 1850 pour en retrouver l'origine.

ARTICLES D'ACTUALITE

Alexander Cairns & Sons

Paisley, Ecosse.

MARMELADES

Bocaux en verre de 1 lb.
Fermeture Hermétique patentée
Caisses, 2 doz.

Scotch Orange.....	\$1.75
Home Made Orange.....	2.20
Tangerine Orange.....	2.20
Pine Apple.....	2.30
Ginger.....	2.30
Green Fig.....	2.30
Green Fig & Ginger.....	2.30
Ginger & Pine Apple.....	2.30
Fig & Lemon.....	2.30
Apricot.....	2.30
Scotch Orange Marmalade, chaudières de 7 lbs, caisses de 1 doz....	7.00

GELÉES

Pots de porcelaine de 1 lb.
Caisses, 4 doz.

Apple.....	1.90
Bramble.....	2.00
Damson.....	2.00
Gooseberry.....	1.90
Plum.....	1.90

CONFITURES

Bocaux en verre de 1 lb.
Fermeture hermétique patentée
Caisses, 2 doz.

Strawberry.....	2.10
Raspberry.....	2.30
Black Currant.....	2.30
Red Currant.....	2.10
Gooseberry.....	1.90
Apricot.....	2.10
Greengage.....	2.20
Raspberry & Red Currant.....	2.20
Plum.....	1.80
Damson.....	1.90
Blackberry.....	1.90
Assorted.....	2.10
Fraises, chaudières de 7 lbs, caisses de 1 doz.....	11.00
Framboises, chaudières de 7 lbs, caisses de 1 doz.....	11.25

GELÉES

Bocaux en verre de 1 lb.
Fermeture Hermétique patentée
Caisses, 2 doz.

Black Currant.....	2.80
Red Currant.....	2.80

Quantités de 5 caisses ou plus, une ou plusieurs sortes assorties, 5 p. c. d'escompte.

Conditions : F. O. B. Montréal, Net dans les 30 jours sans escompte.

Hudon, Hébert & Cie,

LIMITÉE

Importateurs et Négociants en Gros
d'Épicerie, Vins et Liqueurs.

MONTREAL.

mière trace aux Etats-Unis. En 1861, la récolte des arachides était d'environ 50,000 boisseaux, mais c'est réellement le cirque qui fit de l'arachide un article commercial précieux. Aujourd'hui la récolte annuelle est de 11,000,000 de boisseaux. La Virginie et la Caroline du Nord sont toujours en tête des pays producteurs; mais le Tennessee produit maintenant 800,000 boisseaux environ, d'une qualité inférieure toutefois.

Dans la variété ordinaire d'arachides, il en faut vingt-deux livres pour faire un boisseau.

FARINES ET PATES ALIMENTAIRES

Conférence de M. Arnou.

Le sujet de ce cours a pour objet les produits agricoles, les graines céréales, les farines que l'on en obtient ainsi que leurs dérivés, et les pâtes alimentaires, fabriquées exclusivement avec les farines et les semoules de ces grains.

Sous le nom de "céréales," on désigne les différentes graines des plantes graminées, destinées à la nourriture de l'homme et de ses animaux domestiques; ce nom leur a été donné en l'honneur de Cérès, la déesse de l'agriculture, qui, suivant la légende, a appris aux premiers habitants de la terre la culture de ces plantes précieuses.

Voici les principales: le blé ou froment, le seigle, l'orge, l'avoine, le sarrasin, le maïs, le riz, le millet, etc.

Blé.—Vous connaissez tous le blé, que l'on appelle aussi froment; après lui avoir fait subir l'opération de la mouture, on en obtient la farine; c'est surtout avec la farine de froment que l'on prépare le pain, aliment de première nécessité pour l'homme.

Il existe une nombreuse variété de blé que l'on peut répartir en trois classes suivant leurs qualités alimentaires et économiques: les "blés durs," les "blés demi-durs" et les "blés tendres."

1. Les "blés durs" sont récoltés surtout dans les climats chauds [Amérique méridionale, Asie, nord de l'Afrique, Russie méridionale, Sicile, etc.]; les grains sont lourds, durs, cassants sous la dent, d'aspect corné, translucide, ils pèsent 176 à 180 livres par 22 gallons. Ils rendent 82 à 83 p.c. d'une farine plus jaunâtre que celle des autres blés.

2. Les "blés demi-durs" ou "blés glacés", sont très répandus dans le midi de la France, dans la Brie et la Champagne; ils fournissent des grains reconnaissables à la blancheur, à l'opacité et à l'apparence farineuse de leur partie centrale, tandis que l'extérieure est cornée et translucide comme les précédents; ils pèsent 171 à 176 livres par 22 gallons et rendent 77 à 78 p.c. de farine.

Ces blés produisent les belles farines de gruau que l'on obtient par la mouture

au moyen de moulins à cylindre; la fleur vendue comme "gruau sassé" est employée pour la pâtisserie et les pains de fantaisie, le second blutage laisse des farines grisâtres, riches en gluten employées pour la fabrication des pâtes alimentaires.

3. Les "blés tendres" ou "blancs," sont généralement cultivés dans le nord de la France; ils ont des grains d'un aspect farineux, blanchâtre dans toute leur masse; plus légers que les sortes précédentes ils s'écrasent facilement sous la dent. Ils pèsent 71-2 lbs par gallon et rendent 72 à 73 p.c. de farine.

La farine que produisent ces blés est plus blanche que celle du précédent, elle est de qualité supérieure pour la manutention du pain; sa teneur en gluten est très faible, aussi les amidonniers leur accordent la préférence.

Seigle.—Je ne vous en dirai que quelques mots: cette graminée est le blé du Nord, on la cultive dans les contrées les plus septentrionales, elle redoute moins les froids rigoureux et exige moins de chaleur pour arriver à maturité.

On emploie le seigle soumis au maltage, opération que je vous indiquerai plus tard, pour la distillation de l'alcool. La farine de seigle, associée à celle du froment, est employée à la confection du pain de ménage. Le pain d'épices de santé est aussi composé en partie avec cette farine.

Orge.—L'orge est surtout cultivée dans le Nord, où elle est principalement consommée. La farine d'orge est de qualité inférieure, elle donne un pain lourd et grossier. L'orge est spécialement employée dans la fabrication de la bière.

"L'orge perlé" est préparé en faisant passer entre deux meules une sorte d'orge à petits grains que l'on récolte en Allemagne et en Hollande. Le grain est alors dépouillé de son écorce et ressemble à une petite perle d'où il a tiré son nom.

"L'orge mondé" est l'orge moulu grossièrement et auquel adhère encore une certaine partie d'écorce. L'orge mondé est employé en tisane. On s'en servait autrefois en décoction pour cuire le sucre, mais il y a longtemps que cette pratique a disparu.

La "crème d'orge" employée en potage, est la farine que l'on obtient de l'orge perlé.

Avoine.—Cette graminée est surtout employée à la nourriture des chevaux; sa farine n'entre pas dans la composition du pain, elle le rendrait amer, lourd et compact. Pourtant dans les temps anciens on en préparait une sorte de bouillie dont les guerriers se nourrissaient pour se donner de la force et de la vigueur.

L'enveloppe de l'avoine renferme un

principe aromatique qui a un rapport avec celui de la vanille. C'est avec au plus haut degré l'appétent des chevaux, en soutenant leur vivacité.

Le "gruau d'avoine" est préparé avec l'avoine de première qualité, aussi grosse que possible; elle est d'abord nettoyée et dépouillée de ses enveloppes, puis les grains sont passés entre des cylindres écartés pour finir leur lustrage.

L'avoine maltée comme l'orge a des propriétés nutritives, on l'écrase légèrement pour faciliter sa cuisson.

Maïs.—Cette plante est originaire d'Amérique, elle est cultivée dans la région de la vigne; c'est, après le froment et le riz, la plus utile des graminées. Ses graines sont disposées en épis assez grais sont entourés d'une houpe ou barbe de maïs désignée sous le nom de "stigmates" qui sont employés en médecine.

La culture du maïs, très développée aux Etats-Unis, sert à la nourriture des animaux. La farine de maïs sert à préparer une bouillie ou "polenta" appréciée dans le midi et le sud-est de la France.

Sarrasin.—Le sarrasin ou blé noir se cultive partout; les terrains pauvres et légers lui conviennent. Il réussit parfaitement en Bretagne.

Le sarrasin est employé pour la nourriture des volailles et des pigeons. On fait avec sa farine des crêpes appréciées des amateurs; le pain de sarrasin que l'on fait en Bretagne, mélangé avec la farine de froment, donne un pain lourd, compact et indigeste.

Riz.—De toute antiquité, le riz a été cultivé dans l'Inde et la Chine où il sert presque exclusivement de nourriture aux habitants. Ce n'est qu'un peu de siècles que sa culture s'est répandue en Egypte, en Italie et en Amérique. A plusieurs reprises, on a essayé de le propager dans le midi de la France, mais en raison des conditions nécessaires à sa culture, on a dû y renoncer. Les premiers riz vinrent d'Egypte en France pendant la famine de 1694.

Le riz fait partie de la famille des graminées; plusieurs tiges partent du pied, semblables à des roseaux de 9 pouces à 4 pieds de hauteur. Les tiges forment une panicule ou "bouquet" que l'on cultive généralement dans des champs marécageux, aussi le vent des rizières est-il dangereux en raison des exhalations malfaisantes qui s'échappent. La plante exige, selon le climat et la température, de 4 à 6 mois pour courir toutes ses périodes de végétation.

Le riz n'est livré au commerce décortiqué; par un travail mécanique on l'a séparé de ses enveloppes afin de le rendre absolument net.

Voici les principaux riz vendus au commerce:

Le "riz de la Caroline," Etats-Unis d'Amérique. Ce riz, le plus beau et

ARTICLES D'ACTUALITE

TALBOT FRERES

Conserves de Légumes.

Pointes d'Asperges,	sous verre	caisse 2 doz \$	5 00	la doz
Champignons Blancs,	"	"	4 50	"
Haricots Verts, Extra Fins	"	"	3 50	"
Petits Pois Verts, Extra Fins	"	"	3 30	"
Macédoines de Légumes, Extra	"	"	3 20	"
Pointes d'Asperges.	caisse 100 tins	20 00	la case
Flageolets	Fins.	"	14 00	"
Haricots Verts	Extra Fins.	"	16 00	"
"	Fins.	"	14 00	"
"	Moyens.	"	13 00	"
Choux de Bruxelles	"	15 00	"
Macédoines de Légumes,	1er choix	"	11 50	"
Champignons Blancs	Extra	"	21 00	"
"	1er choix	"	19 00	"
"	Choix.....	"	17 00	"
"	Hôtel.....	"	15 00	"
Petits Pois Verts	Sur Extra Fins.....	"	17 00	"
"	Extra Fins.....	"	15 00	"
"	Fins.....	"	13 00	"
"	Mi-Fins.....	"	11 00	"
Epinards au Naturel.	"	11 00	"

Conditions : F. O. B. Montréal, Net dans les 30 jours sans escompte.

Hudon, Hébert & Cie,

LIMITÉE

Importateurs et Négociants en Gros
d'Épiceries, Vins et Liqueurs.

MONTREAL.

estive, a le grain assez gros, d'un blanc mat, transparent; il est allongé et sillonné quelquefois par de petits filets rouges. Ce riz est livré en tierçons de 660 lbs environ. Depuis de longues années, on ne reçoit plus de ces beaux riz. La production en est limitée et les prix qu'ils atteindraient rendus en France seraient trop élevés.

Le "riz Java" est celui qui se rapproche le plus du Caroline. Son grain est aussi gros, moins allongé, clair, transparent, blanc mat ou glacé suivant sa préparation. Ce riz est travaillé à Amsterdam dans d'importantes usines; il est divisé et classé par grosseur, le prix en varie suivant cette classification.

Le "riz de l'Inde, Calcutta" ou "Patna" est un riz assez allongé, clair, transparent; comme le précédent il est travaillé et classé suivant sa grosseur. Cette espèce de riz reste entier après sa cuisson, il est apprécié en raison de cette qualité.

Les autres sortes de l'Inde comprennent, le "Pégu," grain court, assez gros d'un blanc mat; les "Moulmein" dont le grain est blanc et d'une grosseur irrégulière; le "riz Aracan" est assez gros, d'un blanc mat, non transparent. Tous ces riz, de bonne cuisson, sont assez fermes et ne s'écrasent pas.

Le "riz du Japon" a le grain rond, blanc, clair et transparent, il cuit facilement, s'écrase et se défait dans l'ébullition.

Les "riz de Siam" et du "Tonkin" sont des riz de qualité ordinaire, en sortes, sans être nettoyées, ils conviennent à l'industrie.

Il nous reste à parler du "riz d'Italie".

Le "riz du Piémont" a le grain court et arrondi, d'un blanc mat grisâtre. On le classe en diverses sortes suivant sa grosseur et son état de blancheur.

Le "riz de Bologne" est assez gros, le grain est arrondi, d'un blanc jaunâtre, il est parfois sillonné de filets roses. Une des belles sortes de ce riz est désignée sous le nom de "Caroline"; la semence des plantations en est renouvelée par des graines que l'on se procure en Amérique.

Ces riz d'Italie se recommandent par leur bonne cuisson et leur goût délicat. Des droits élevés les ont éloignés quelque temps du marché français et ils reprennent maintenant la place qu'ils avaient longtemps occupée.

Le riz fournit à l'alimentation une nourriture saine et agréable d'une facile digestion. Il est cependant reconnu que c'est une des graines céréales qui contient le moins de matières azotées et de matières grasses, lesquelles sont remplacées par la matière amylacée.

Semoules et farines de riz.—Pour préparer ces diverses farines, le riz est écrasé et réduit en poudre, on le tamise dans une bluterie comme pour la farine.

Selon leur grosseur, ces produits sont classés en "semoule," "semoule fine," "fleur" ou "crème de riz". La qualité de ces diverses farines dépend uniquement des sortes de riz qui ont été employées.

Farines et Fécules

Farine.—L'opération de réduire le grain en farine est le travail de la meunerie. Le but du meunier est d'obtenir le plus qu'il peut de farine aussi blanche et aussi fine que possible. Il y parvient au moyen des trois opérations suivantes:

1. Un "nettoyage" complet des grains afin de les débarrasser de toutes matières étrangères et même de certaines parties du grain, telles que pailles, germes, etc. Cette opération se fait au moyen d'appareils de nettoyage avec brosses, râpes et ventilateurs puissants.

2. Un système de "mouture" qui écrase le blé sans le réduire en poudre, de manière que les enveloppes restent aussi grosses que possible. Actuellement on emploie des moulins à cylindres de préférence aux meules. Le travail est fait plus rapidement et avec plus de soin.

3. Enfin le "blutage" qui consiste à séparer les différents produits par un tamisage ou sassage approprié.

La farine la plus fine est appelée "fleur de gruau" ou "gruau sasse", parce que, dans le travail de bluterie, il se trouve des produits intermédiaires que l'on appelle "gruaux" qui sont formés par des parties superficielles de la masse farineuse des grains. Ces grains ou farines rondes sont riches en gluten et fournissent le meilleur vin.

A Paris, où le consommateur est très exigeant, le meunier ne peut extraire que 66 p.c. environ de farine première. On dit qu'une farine est blutée à 10, à 15, à 20 p.c. quand le blutage a donné, pour 220 lbs de grain-moulu, 22, 33 ou 44 lbs de son.

La farine de blé de bonne qualité est d'un blanc jaunâtre ou rosé, d'une odeur et d'une saveur toute spéciale, "sui generis." Elle a un éclat vif, elle est douce au toucher, sèche, pesante; elle adhère aux doigts et en la serrant dans la main, elle forme une espèce de pelote.

Malaxée avec de l'eau, elle en prend environ le tiers de son poids: elle forme ainsi une pâte longue, élastique, s'étendant facilement en couches unies. Cette élasticité a un caractère important, car la farine inférieure donne une pâte plus courte.

Amidon, Fécule.—On appelle "amidon" le principe amylacé que l'on retire des graines des légumineuses et des céréales. La "fécule" est le même principe amylacé retiré des racines ou tubercules tels que la pomme de terre, les patates, etc.

En malaxant, sous un léger filet d'eau, une pâte faite avec de la farine de blé jusqu'à ce que le liquide qui s'écoule à travers les doigts ne soit plus laiteux,

l'eau entraîne l'amidon en suspension et il ne reste plus dans les mains. L'opérateur qu'une substance membraneuse, molle et collante, très élastique, d'une odeur toute particulière et d'une teinte d'autant plus grise qu'elle a été mieux lavée. On appelle cette matière "Gluten."

Gluten.—Le gluten est une substance de la plus grande utilité. C'est lui qui donne de la valeur aux pâtes alimentaires; elles sont d'autant plus riches en principes nutritifs qu'elles en contiennent davantage. Lorsque sa valeur a été reconnue, le mode de préparation de l'amidon a été changé de façon que l'on puisse recueillir la totalité du gluten contenu dans les farines.

Dans ce cas, c'est-à-dire à l'état frais, on l'incorpore au double de son poids de farine et on en fabrique des pâtes, "vermicelle," "macaroni," "nouilles," etc., qui contiennent leur maximum de gluten.

Le "gluten granulé" est préparé avec les mêmes éléments. La pâte, au lieu d'être moulée ou passée à la presse, est réduite en petits grains, granulée et séchée à l'étuve.

Fécule.—Quand on parle de fécule, on entend par ce mot et en général la "fécule de la pomme de terre."

Pour son extraction, on emploie, dans les grandes féculeries modernes, la "patrique jaune," parce que c'est une des variétés les plus riches en fécule et qu'elle produit jusqu'à 20,477 lbs de tubercules par acre; la main-d'œuvre est réduite à fort peu de chose, attendu qu'on fait usage d'appareils continus, dans lesquels le nettoyage, le râpage des tubercules, ainsi que le lavage et la séparation de la fécule sur les tamis, sont effectués mécaniquement.

Les résidus de pomme de terre après l'extraction de la fécule, sont maintenant passés dans une touraille qui les dessèche au point qu'ils peuvent être réduits en farine; on blute celle-ci et on la classe en 1re, 2e, 3e et 4e, suivant leur blancheur. Cette opération, malgré les frais qu'elle exige, est plus avantageuse aux fabricants de fécule que l'emploi du résidu frais à la nourriture des bestiaux. Ils en trouvent facilement la vente pour l'engraissement des volailles et même pour celui des bestiaux. C'est tout la boulangerie qui fait un grand usage de cette farine, qu'elle sert aux recoupes employées pour l'effilage lors de l'enfournement des pains.

La fécule de la pomme de terre épurée, est délayée dans un peu d'eau et versée dans de petits baquets percés de trous et garnis intérieurement d'une toile. En s'égouttant, elle se presse en masse et forme des pains qu'on porte dans un séchoir à air libre. Après 24 heures de séjour elle retient encore 25 à 45 p.c. d'eau. Dans cet état



CIGARETTES

SWEET CAPORAL

“La forme la plus pure sous laquelle le tabac puisse être fumé.”

LANCET.

prend le nom de "féculé verte" et on la livre aux fabricants de giucose.

Quand à celle qui doit être vendue sous le nom de "féculé sèche", bien qu'elle renferme encore 18 p.c. d'eau, on la porte dans une étuve à air chaud chauffée progressivement de 104 à 112 degrés jusqu'à 158 et même 176 degrés. Dix-huit à vingt heures d'étuvage suffisent. On la fait passer ensuite entre des cylindres pour écraser les morceaux légèrement agglomérés, on la blute et on la met en sacs ou en paquets.

Fécules et Farines exotiques

Tapioca.—Le tapioca est la féculé préparée que l'on retire de la racine du manioc. Le "manihot" est un arbrisseau de 6-12 pieds environ de hauteur, originaire des Antilles et de la Guyane. On en connaît deux espèces: le "Manihot api" ou "Manioc doux." Il ne contient dans sa racine aucun principe dangereux, de sorte qu'on peut la manger simplement cuite sous la cendre ou dans l'eau, comme les pommes de terre. Les animaux la mangent crue sans inconvénient.

L'autre espèce nommée plus spécialement "manihot," "manioc amer" contient dans sa racine un suc chargé d'un poison des plus violents. Ce poison très altérable est facilement réductible; à cet effet, on râpe la racine pour la réduire en pulpe. Cette pulpe est mise dans des sacs pour être pressée et lui enlever toutes traces d'eau et d'humidité; pour compléter sa dessiccation, on expose le contenu des sacs à l'air, et lorsqu'il est complètement sec, on le pulvérise. La poudre que l'on obtient ainsi est la "farine de Manioc."

Le tapioca se prépare en râpant la racine de manioc et en lavant sa pulpe; on obtient ainsi une espèce de féculé, c'est cette féculé que l'on sèche sur des plaques chaudes, qui, en se cuisant en partie, s'agglomère en grumeaux durs et irréguliers. Le tapioca ainsi formé est en morceaux de toute grosseurs, peu élastique; gonflé et dilué dans l'eau, il fournit une espèce de gelée visqueuse qui bleuit fortement par l'iode.

Le "tapioca de Rio de Janeiro," le plus renommé et le meilleur, est en morceaux d'une couleur d'un gris rosé, celui de "Bahia" est plus blanc.

Le "tapioca de Bourbon" est de qualité ordinaire, celui de Singapoor lui est supérieur, la production de ces tapiocas a augmenté dans de grandes proportions et ils alimentent en partie le marché.

Pour préparer le tapioca, on le concasse et on le blute afin de séparer les semoules de grosseurs différentes et enlever la pousse. Dans cette opération, le tapioca doit être épluché et trié avec soin; il se rencontre de sa première préparation des taches et des points noirs qu'on doit enlever soigneusement.

Sagou.—La féculé dont on retire le

sagou est produite par plusieurs espèces de palmiers. Selon le genre ou la variété on obtient le "sagou gris" ou "blanc", ou "rosé" et suivant aussi le pays qui le produit.

Le sagou est donc une féculé présentée sous la forme de petits grains arrondis, très durs, élastiques, demi transparents, difficiles à broyer et d'une saveur fade et douceâtre. On le reçoit principalement des îles Moluques, de Bornéo, des Philippines, de la Nouvelle-Guinée et aussi des Indes.

Le sagou préparé aux îles Moluques provient du Palmier sagouttier, "Sagus forimaria. Cet arbre s'élève à la hauteur de 33 pieds, le tronc est assez gros pour qu'un homme puisse l'embrasser. Lorsque ses feuilles se recouvrent d'une poudre blanchâtre, il est bon à abattre, on s'en assure en perçant l'arbre avec une tarière pour reconnaître l'état de sa moelle; elle est en bonne condition si la féculé qu'elle contient est précipitée par l'eau.

L'arbre est abattu, la tige divisée par tronçons que l'on fend en quartiers pour en extraire la moelle qui est ensuite écrasée et délayée dans l'eau. La première eau est trouble, on la passe à travers un tamis clair et on la laisse reposer pour la décanter lorsque le dépôt est formé. La féculé qui forme ce dépôt est recueillie et séchée à l'ombre, elle est blanche et très fine.

Pour la préparation du sagou, les Moluquois passent la féculé desséchée à travers des plaques perforées et par ce moyen ils la réduisent en petits grains qu'ils dessèchent en les agitant dans des bassines plates légèrement chauffées.

Arrow-root.—L'arrow-root est la féculé produite par les racines du "marenta arundinacea." Cette plante avait la réputation, suivant les Indiens, de guérir les blessures faites par les flèches empoisonnées, ce qui lui a fait donner son nom "Arrow-root, c'est-à-dire flèche-racine. Cette plante est indigène à l'Amérique; elle est cultivée aux Antilles. Les Anglais l'ont propagée surtout à la Jamaïque, de manière à en étendre la production.

La féculé d'arrow-root paraît moins blanche que l'amidon ou féculé de froment, cela tient à la transparence plus parfaite et à sa moins grande ténuité. L'arrow-root donne à l'eau la même consistance que la féculé de pomme de terre. On l'emploie en potages très légers pour les enfants et les personnes délicates.

Salep.—Le salep est fourni par les tubercules desséchés de différents "orchis" qui sont apportés par la Turquie d'Asie et de la Perse. Il a la forme de petits bulbes ovoïdes enfilés en chapelets, d'un gris jaunâtre demi-transparent et d'une cassure cornée.

La farine que l'on obtient par la des-

siccation de ces bulbes contient de la gomme, de l'amidon, du phosphate de chaux, du sel marin, et une matière amylacée indéfinie.

On prépare le salep en bouillant ou en gelée. On le sucre et on l'aromatise suivant le goût en l'employant avec du lait. En Orient, on le regarde comme très nourrissant et restaurant. En Europe, il est recommandé pour les vieillards, les convalescents ou les personnes affaiblies.

Pâtes alimentaires

L'industrie des pâtes alimentaires a pris naissance en Italie; c'est dans ce pays qu'on en a d'abord fait usage, aussi ce nom générique de "pâtes d'Italie" qui leur a été primitivement donné, s'est-il conservé.

Naples est réputé pour ses macaronis; Florence et Gênes pour les vermicelles et autres petites pâtes à potage.

Ces pâtes sont fabriquées pour les qualités supérieures avec des semoules de blés durs ou demi-durs qui sont très riches en gluten. Pour cette raison, elles sont pourvues d'une valeur nutritive presque égale à celle de la viande.

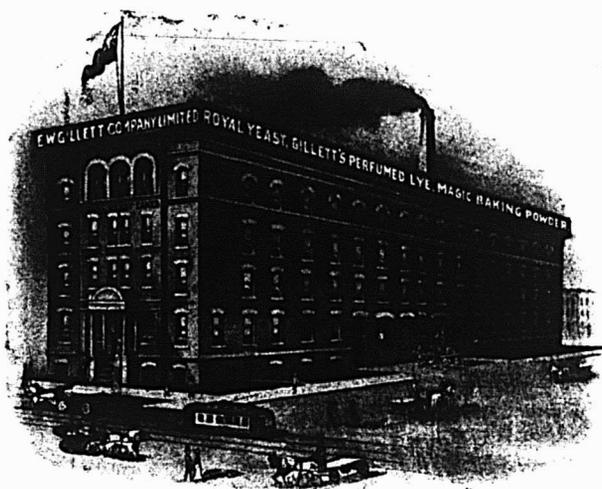
Pour la fabrication des semoules, on emploie des "blés durs," à grains lourds, durs, cassant sous la dent, d'un aspect corné, translucide, du poids de 8 à 8 1/2 lbs par gallon. A la mouture, il rend une farine jaunâtre n'ayant pas la blancheur de celle des autres blés.

Ces blés sont récoltés dans les climats chauds, dans le sud de l'Italie, en Algérie, en Egypte, dans l'Inde, mais principalement dans les provinces du sud de la Russie; Taganrok, ville située sur la mer d'Azow, est le port d'embarquement de ces blés et le centre de cet important commerce.

On obtient les semoules par la mouture des blés durs, elles sont préparées à Marseille, à Constantine et dans les principaux centres d'importation; depuis quelques années les moulins de Corbeil en fabriquent et leur production, bien soignée, est déjà importante. Suivant leur grosseur, les semoules sont désignées sous les noms de "fine," "moyenne," "moyenne grosse," "grosse" et "très grosse." Ces diverses sortes, bien préparées, forment les semoules à potage.

Fabrication des pâtes.—On emploie pour les qualités supérieures des semoules de blé Taganrok; pour les premières qualités ce sont toujours des semoules de blés durs, mélangées de semoules de secondes qualités on ajoute au mélange des farines de différentes sortes et enfin les qualités ordinaires sont mélangées avec des semoules d'Afrique préparées soit avec des semoules de blé dur mais que l'on teinte pour donner l'apparence des bonnes qualités; on désigne ces dernières sortes sous le nom de "pâtes marchandes."

Etablie en 1852.



Etablie en 1852.

La manufacture la plus grande, la plus propre et la mieux outillée
du genre dans l'Amérique Britannique.

LES MARCHANDS DEVRAIENT RECOMMANDER LES PRODUITS
ALIMENTAIRES PRÉPARÉS DANS DES MANUFACTURES PROPRES.

Les Produits de Gillett sont les Meilleurs

POUDRE À PÂTE "MAGIC."

SODA À PÂTE "MAGIC."

LESSIVE PARFUMÉE DE GILLETT.

BLEU MAMMOTH DE GILLETT.

PAINS DE LEVURE "ROYAL."

POUDRE À PÂTE "IMPÉRIAL."

CRÈME DE TARTRE DE GILLETT.

SODA CAUSTIQUE DE GILLETT.

Si vous ne pouvez pas vous procurer les marchandises ci-dessus de votre maison de gros aux prix de la liste, envoyez-nous un ordre, et nous expédierons directement de notre entrepôt de Montréal.



A obtenu les plus hauts honneurs dans toutes les expositions.

La fabrication des pâtes nécessite une grande installation et beaucoup de matériel en raison de la diversité des sortes que l'on doit fabriquer, pour répondre à la demande du consommateur.

Le matériel se compose de pétrins mécaniques pour mélanger et pétrir les pâtes de semoules et de farines; de malaxeurs pour finir de mélanger et de broyer intimement ces matières pâteuses qui sont très compactes et très dures; enfin de presses spéciales dont le fond est terminé par une épaisse plaque de bronze percée de trous différents suivant le genre de pâtes que l'on veut fabriquer.

Voici généralement comment on opère: on pétrit fortement 77 livres de semoule avec 2.64 gallons d'eau bouillante. On obtient par un pétrissage énergique opéré par des malaxeurs construits spécialement, une matière pâteuse qui, en raison de la petite quantité d'eau, est mal liée; elle a besoin d'être reprise et encore travaillée; à cet effet on emploie un genre de mélangeur composé d'une table fixe sur laquelle tournent deux grandes roues en pierre qui écrasent et compriment la pâte. Cette opération a pour but d'agglomérer la pâte et la préparer à passer par les filières qui les transformeront soit en vermicelle, en nouilles ou en macaroni.

Pour cette opération, on emploie des presses spéciales actionnées par une force hydraulique d'une grande puissance, car la matière est dure et compacte et les orifices à traverser très étroits. Les cylindres de ces presses sont terminés par une plaque de bronze épaisse de six centimètres environ dans laquelle sont percés les orifices que doivent traverser la pâte. Ces orifices sont plus larges dans la partie supérieure. Comme ces plaques sont toujours garnies de pâtes, car on ne peut complètement les en débarrasser, il faut, pour que cette pâte ne durcisse pas, que les plaques soient toujours dans l'eau; on les maintient à cet effet dans des bâches d'eau chaude et constamment renouvelée. De cette manière elles sont toujours en état de service.

Les presses à macaroni, à vermicelle et à nouilles sont disposées verticalement. Ces pâtes sortent par une pression continue et d'une façon régulière; elles sont reçues sur des feuilles de carton épais sur lesquelles on les dispose. Des ouvrières les reçoivent et les rangent sur des châssis garnis d'un canevas résistant pour les porter aux séchoirs.

Vermicelle.— Cette espèce de pâte que l'on appelait autrefois "vermicelle" selon la prononciation italienne, est présentée en boucle, ou pliée en huit; on la laisse aussi en longueur, c'est-à-dire en bouts de dix pouces pour le paquetage en boîtes. Le vermicelle est obtenu en fils menus de diverses grosseurs depuis les plus fins désignés sous le nom de

"cheveux d'anges" jusqu'à celui de la grosseur d'une forte ficelle. Au sortir de la filière la pâte est coupée par bouts et en faisceaux que l'on dépose sur des corbeilles pour les transporter à l'atelier de pliage où des ouvrières les prennent encore fraîches et les plient en boucles et en nattes sur des feuilles de papier épais que l'on porte au séchoir. La fabrication du vermicelle permet l'emploi des farines de gruau que l'on ajoute à la semoule. Cette farine adoucit la pâte, à laquelle elle donne du liant et facilite la cuisson du vermicelle. L'extra-fin en cheveux est même entièrement fabriqué avec des gruaux; on ne parviendrait pas avec des semoules à faire sortir de la filière cette pâte d'un numéro aussi fin.

Le vermicelle est fabriqué blanc, légèrement teinté ou jaune. Le blanc étant préparé avec des farines de gruau, on le laisse de sa couleur naturelle. Si on le veut d'une teinte beurrée, c'est-à-dire jaune clair, une légère teinte de safran suffira. Pour les pâtes jaunes on ajoute pour une quantité de 77 lbs l'eau bouillante.

Le vermicelle, pour être d'une bonne qualité, doit être d'une teinte claire, transparente; assez ferme pour ne pas se briser en le serrant entre les doigts; d'une odeur fraîche et d'un goût franc sans aigreur; il ne doit pas se délayer dans le liquide bouillant dans lequel il est préparé.

Macaroni.—On fabrique les macaronis de quatre ou cinq grosseurs; le plus fin appelé "spaguetti" est en gros fils non troués, comme du très gros vermicelle. La grosseur au-dessus, No 1 ou "macaroni fin", est trouét ou percée ainsi que les autres numéros qui sont de plus en plus gros. Si on peut employer pour le vermicelle des gruaux, pour le macaroni on ne doit prendre que des semoules, car la préparation de ces pâtes demande plus de fermeté et de résistance.

Le macaroni se prépare avec la même presse que le vermicelle, la plaque de bronze du cylindre est percée d'orifices plus grands et évasés; il sont garnis d'un court mandrin cylindré de façon que la pâte sortant par l'intervalle annulaire prenne la forme de tubes creux. Au fur et à mesure de la sortie du cylindre, les macaronis sont reçus sur des feuilles de fort carton où ils sont coupés par longueur et portés dans les séchoirs. Il faut six à sept jours à une température de 82 à 86 degrés, pour que ces pâtes soient assez séchées pour être emballées.

Nouilles et Nouillettes.—Elles sont fabriquées de la même manière; elles sont en minces filets plats, on les laisse en longueurs ou on les plie en grandes boucles comme le vermicelle. Les "lazzagnes" se présentent en larges rubans festonnés. Les "coudes", les "sifflets", "coquilles" et enfin toutes les sortes de pâte

de fantaisie sont faites avec des mêmes plaques et découpées ou tournées selon la forme qu'on veut leur donner.

Petites pâtes à potage.—Les petites pâtes de toutes formes et de toutes grosseurs sont fabriquées de la même manière que précédemment. La disposition des presses en est seulement changée, le cylindre dans lequel on met la pâte est placée horizontalement au lieu d'être vertical. Ce changement est fait pour la facilité du travail. Devant la plaque en bronze par où sort la pâte, est disposé un couteau fixé sur un axe tournant à volonté plus ou moins rapidement; ce couteau coupe la pâte à mesure en petites lamelles. Un ventilateur puissant enlève ces pâtes à mesure qu'elles tombent découpées et les conduit par des tuyaux en zinc dans un tambour cylindrique en tôle perforée, où elles se décollent les unes d'avec les autres; par cette même opération elles prennent une sorte de glaçage. Après un certain temps de rotation dans ce tambour, on les recueille, par une ouverture qui s'y trouve pratiquée, dans des corbeilles d'osier; on les dépose ensuite sur des châssis dans les séchoirs.

Les étuves ou séchoirs sont généralement installées dans les parties hautes des fabriques de pâtes. La température y est maintenue de 86 à 95 degrés au moyen de tuyaux à ailettes reliés à la canalisation à vapeur. On peut installer des ventilateurs pour l'aération de ces grandes pièces. Les châssis sur lesquels sont déposées les pâtes sont placés sur des gradins disposés en échelles de manière que l'air circule librement.

Pâtes au gluten.—Lorsqu'on emploie exclusivement, dans la fabrication, les pâtes, des semoules de blés durs de Targanrok, on obtient des proportions qui contiennent de 18 à 20 p.c. de gluten; c'est une proportion moyenne.

Lorsqu'on désire pour des cas spéciaux pour le régime des diabétiques, par exemple, des pâtes plus riches en gluten, on fabrique alors spécialement, avec du gluten frais, des macaronis, des nouilles et des pâtes à potage. On ne mélange dans ce cas avec les semoules de blés durs un tiers de gluten frais qui se incorpore bien dans la pâte et on les prépare de la façon ordinaire. Leur couleur est d'un brun rougeâtre, elles sont plus dures à la cuisson; leur saveur est généralement âcre; elles rendent de bons services à l'alimentation de ces malades.

Falsification des pâtes alimentaires.— Dans le sens strict du mot, on ne fabrique pas ces produits, mais on remplace la matière alimentaire de premier ordre par d'autres moins nutritives et de même apparence. Les "pâtes marchandes" fabriquées soit avec des semoules de maïs ou de riz auxquelles on ajoute des farines et des féculs. On leur donne l'apparence des bonnes qualités

Les Conserves
de Fruits
et de
Légumes



MARQUE
"Canada's
Pride"

se distinguent par les belles étiquettes dorées en relief qui entourent les boîtes.

Le soin apporté à chaque détail de l'étiquette est une caractéristique du soin donné à chaque détail de la **Culture**, de la **Manu-
tention** et du **procédé**, auxquels sont soumises les Marchandises
"CANADA'S PRIDE."

Vous pouvez absolument compter sur elles.

Seuls Agents de Vente pour Montreal :

Wm. Galbraith & Son,

NAPANEE CANNING CO.

EPICIERS EN GROS.

NAPANEE, ONT.

W. A. CARSON, GERANT.

ATTIREZ ET RETENEZ

La Clientèle avec les

Marques de

BORDEN

PREPARATION PARFAITE

Borden's Condensed Milk Co.

Etablie en 1857 "EN TETE POUR LA QUALITE." New-York



CREME
Evaporée Marque
PEERLESS
(NON SUCRÉE.)



LAIT
Condensé Marque
EAGLE

WILLIAM H. DUNN, Montreal et Toronto
SCOTT, BATHGATE & CO., Winnipeg, Man.
SHALLCROSS, MACAULAY & CO., Vancouver et Victoria, C. A.

moyen d'une coloration appropriée; à cet effet on emploie pour les macaronis 154 grains de curcuma en poudre que l'on incorpore dans une composition de 77 lbs de pâte.

Les conserves de fruits

A cette époque d'entreprises commerciales et de rivalités prononcées, époque où tout effort est fait de la part des maîtres de l'industrie pour se dépasser les uns les autres, afin de gagner la faveur du public, on a plaisir à constater qu'ici, au Canada, existe la manufacture de conserves la plus moderne, la mieux outillée et la plus grande au monde, où les tomates, les pois, le blé-d'Inde, les pommes, etc. sont préparés pour la consommation, dans des conditions qui non seulement assurent une propreté scrupuleuse dans la manutention des fruits, mais qui créent la demande la plus vive pour chaque genre de conserves.

Sans aucun doute, nos lecteurs savent que le comté Prince Edward est renommé depuis longtemps pour ses variétés de fruits et de légumes choisis et délicats et qu'une grande industrie de conserves s'est développée là rapidement au cours des quelques dernières années. Toutefois, la majorité des fabriques de conserves se sont combinées ou formées en union. Que cela soit dans l'intérêt du cultivateur ou du consommateur, les lecteurs doivent le décider par eux-mêmes. Il est certain qu'une firme, la plus grande de toutes, ne pense pas ainsi.

Cette firme est la Old Homestead Canning Co. de Pictou. Bien qu'elle n'existe que depuis trois ans seulement, son succès a été simplement phénoménal. Elle a débuté avec l'intention d'avoir ce qu'il y a de meilleur dans chaque chose et, avec cet objet en vue, elle a fait construire et outiller une grande manufacture avec la machinerie la plus moderne que l'on pouvait obtenir. Les affaires augmentèrent si rapidement que, malgré l'étendue de l'établissement, on s'aperçut bientôt qu'il était trop petit pour les besoins de la compagnie et on dut y faire des agrandissements très dispendieux: aujourd'hui, cette manufacture de conserves est la plus grande et la mieux outillée qu'il y ait dans l'univers. L'établissement principal consiste en un bâtiment massif en pierre, acier et béton, élevé de trois étages, long de 100 pieds et large de 50 pieds. Adjacent à ce premier bâtiment s'en trouve un autre, construit de manière similaire et élevé de deux étages; sa longueur est de 100 pieds et sa largeur de 38 pieds; il est connu sous le nom de "hangar aux pois" [sa longueur sera prolongée de 30 pieds]. Dans ce bâtiment se trouvent les machines à battre, à laver et à classer les pois. Puis on rencontre le hangar à blé-d'Inde, long de 140 pieds et large de 28 pieds. Vient ensuite les magasins: c'est un bâtiment à trois étages, d'une longueur de 200 pieds et d'une largeur de 65, relié à la chambre de bain, bâtiment qui mesure 75 x 40 pieds et où tous les produits sont lavés et nettoyés complètement.

Après cela, nous rencontrons l'usine des machines et l'usine à gaz où se trouvent deux énormes machines de 125 chevaux. En plus, il y a des écuries spacieuses et des bureaux bien arrangés et bien meublés; le tout est entouré d'une grande cour. Tout près, sont les voies de chemin de fer, et une voie de garage pénètre jusqu'aux entrepôts, de manière

à faciliter l'expédition des marchandises. L'hygiène et la ventilation sont parfaites; elles sont obtenues par les procédés les plus nouveaux et les plus scientifiques. Les bâtiments sont à l'épreuve du feu, mais, pour les protéger contre tout accident imprévu, il y a là une équipe d'incendie bien exercée et parfaitement outillée, formée d'employés. Le personnel tout entier, qui se compose de près de 250 ouvriers, est de plus exercé régulièrement de sorte que ces ouvriers savent comment s'échapper du bâtiment et se mettre en sûreté, si un incendie se produisait. Autant que l'expérience et la prévoyance de l'homme ont pu le faire, cette manufacture et tout ce qui l'environne ont été construits d'après les principes scientifiques les plus modernes et les plus hygiéniques. Les propriétaires sont fiers, à juste titre, des résultats obtenus. Ils ont reçu des félicitations de la part des hommes ayant la plus grande pratique dans l'industrie des conserves dans toutes les parties du monde; ils admettent tous que cette manufacture n'a pas d'égale et est en vérité un modèle idéal à imiter. Sous ce rapport, on peut dire en toute vérité: "Le Canada tient la tête".

Non seulement, cette manufacture surpasse toutes les autres sous le rapport de la construction, mais le même mérite s'applique à ses produits, tant pour la préparation que pour l'emballage. Partout, une propreté scrupuleuse est observée régulièrement. Les femmes et les jeunes filles, modèles de santé et de propreté, semblent excessivement attrayantes dans leurs overalls et sous leurs bonnets, blancs comme neige. Tous les ustensiles émaillés, les paniers, les tables, les planchers, etc. sont d'une propreté immaculée. Nulle part, on ne permet une seule trace de saleté; on pourrait manger sur le plancher. Le président Roosevelt rendrait un grand service aux fabricants de conserves de l'autre côté de la frontière, s'il voulait envoyer les empaqueteurs de Chicago ici, pour recevoir une leçon de choses en ce qui concerne les bonnes méthodes employées dans la direction d'une manufacture de conserves et dans la préparation d'une manière pure et saine des aliments destinés au public. Tout ce qui concerne cet établissement de conserves est sous la direction des gérants, qui sont des hommes parfaitement expérimentés, ayant passé la plus grande partie de leur vie dans cette industrie et dont la devise est: "Rien que le meilleur".

Il peut être intéressant de décrire brièvement le procédé de la fabrication des conserves. Les fermiers ou cultivateurs apportent les tomates, les pois, le blé-d'Inde ou les pommes, suivant le cas, empaquetés dans de petites caisses à claire-voie [crates] à la maison de réception, où ces fruits et légumes sont examinés avec soin. S'ils répondent au modèle-type exigé, on les accepte, on les pèse et le fermier ayant été payé comptant, s'en va chez lui plein de joie. Les fruits sont transportés à un élévateur placé en dehors du bâtiment principal; cet élévateur les transporte à la machine à nettoyer. Cette opération terminée, les fruits et légumes sont déversés automatiquement dans des seaux qui les transportent sur une table mobile, aux ouvriers chargés de les peler. Cela fait, les fruits et les légumes sont transportés à la machine remplisseuse. Cette machine remplit automatiquement les boîtes et les livre sur une autre table mouvante où deux jeunes filles attendent et voient si

chaque boîte a sa mesure complétée. Si non, ces boîtes sont enlevées. Pendant leur voyage, les boîtes passent devant d'autres jeunes filles qui leur ferment leur couvercle avant qu'elles ne passent à la machine à souder. Le soin le plus strict est exercé pendant cette opération, au point de vue de la propreté. En sortant de la machine à souder, les boîtes remplies sont placées dans des caisses contenant chacune 360 boîtes et sont alors transportées au moyen de grues mobiles à l'établissement de cuisson où elles sont placées dans des cornues. On fait arriver la vapeur à une pression de 13 livres par pouce et les boîtes sont soumises pendant 6 minutes environ à une chaleur de 242 F. Ce procédé, non seulement cuit le contenu de la boîte, mais le stérilise complètement, de sorte qu'il serait impossible à des germes ou bactéries, s'ils existaient, d'y vivre. En quittant ces cornues, les boîtes sont mises dans un appareil séchant, puis on les emporte dans la chambre d'essai où, si on en trouve d'imparfaites, ou même de cabossées ou déformées, on les rejette. Les boîtes sont ensuite étiquetées et mises en caisses automatiquement par une machine. Ceci fait, on les place dans les entrepôts, où elles attendent le moment d'être expédiées.

Les pois, qui doivent être des variétés les plus belles, [les marques bien connues "Eclipse" et "Alaska" ont la préférence] subissent un traitement similaire, sauf qu'ils ne sont pas touchés par les mains après qu'ils ont été mis dans la machine à battre. Cette machine est munie de fileaux en caoutchouc qui empêchent que les pois ne soient meurtris ou écrasés. Cette opération terminée, les pois sont nettoyés, classés, mis en boîtes, puis examinés, étiquetés et mis en caisses, comme les tomates. Les pommes et les pommes subissent le même traitement. Mais c'est avec le blé-d'Inde populaire que le plus grand succès est obtenu. Par le soin spécial donné à sa cuisson et à son emballage, la Old Homestead conserve dans chaque boîte de blé-d'Inde tout l'arôme délicat et agréable dont se délectent tant tous ceux qui mangent cet aliment nourrissant et appétissant. La production journalière moyenne est de 24,000 caisses, toutes contenant un aliment pur, sain, sans qu'on trouve une seule particule de matière conservatrice ou de toute autre matière étrangère dans une seule boîte. Si populaire est la marque Old Homestead, que chaque boîte qui sera achetée cette saison est déjà vendue par cette compagnie à en mains des autres pour les marchandises de l'année prochaine. Pour fournir à cette demande, elle pense faire des agrandissements considérables à sa manufacture. Une partie du succès de cette entreprise est que le produit alimentaire va directement du cultivateur au consommateur, sans former la plus fraîche et la plus saine. Ceux qui mangent des conserves de l'Old Homestead peuvent savoir qu'ils ont le meilleur le meilleur aliment sur terre. Aucun roi, aucun prince, aucun militaire, aucune personne de la cour, la plus humble ne peut avoir un aliment meilleur, plus pur ou plus sain.

Quelques personnes jettent des pierres dans leur annonce. Le public note la pierre et évite la calamité en se tenant à l'écart de portée de la zone dangereuse - magasin de l'homme déplaisant.

Marchands Achetez Sagement

Acheter sagement est tout aussi essentiel que de vendre avec succès — leur combinaison est l'unique fondement de la prospérité commerciale.

Le SIROP de Goudron et d'Huile de Foie de Morue de MATHIEU

Marchands de Gros

ayant en Stock les

Remèdes de Mathieu:

- L. Chaput, Fils & Cie, Montréal.
- Laporte, Martin & Cie, Limitée, Montréal.
- Hulon & Orsali, Montréal.
- Demers, Fletcher & Cie, Montréal.
- Hulon, Hébert & Cie, “
- D. C. Brosseau & Cie, “
- Mathewson & Sons, “
- Carter, Galbraith & Co'y, “
- Farbes Bros, “
- Birks, Corner & Co'y, “
- J. B. Bédard & Frères, Québec.
- N. Rioux & Cie, “
- N. Turcotte & Cie, “
- S. J. Major, Limitée, Ottawa.
- H. N. Bates & Sons, “
- Santer & Co'y, Kingston, Ont.
- Martin, Bole & Wynne Co'y, Winnipeg, Man.
- Moore & Morris, Amherst, N. E.
- Little & Mylins, Limited, Halifax
- Down & Webb Co'y, “
- Hopson Bros. & Co'y, “
- Canadian Drug Co., St. John, N. B.
- Diarmid Drug Co., “
- B. Barker & Sons, Limited, St. John, N. B.
- Arvell Bros., Charlottetown, I. P. E.

est un des articles les plus sûrs à mettre en stock. Quand l'humanité souffre de maux de gorge et de poumons, alors le sirop de Mathieu a une vente assurée.

Une publicité franche et libérale, soutenue par un mérite réel l'ont fait connaître dans tout le Canada, comme le remède sans rival pour la Toux et le Rhume.

GARE AUX NOMBREUSES IMITATIONS

Cie J. L. MATHIEU, Ltd.

Propriétaires, - SHERBROOKE, P.Q.

L. CHAPUT, FILS & CIE.

Dépositaires pour la vente en Gros

MONTREAL.



PURETÉ DES PRODUITS DOMESTIQUES

Les changements qui ont eu lieu pendant un siècle, changements remarquables par les progrès mécaniques, l'ont été encore plus, par les efforts généraux qu'a faits l'homme, que par ceux qui s'appliquent aux intérêts domestiques. La moissonneuse et la machine à battre ont fait plus de bruit, et par conséquent, ont attiré plus d'attention que la machine à coudre et que la tordeuse. Mais l'évolution du monde industriel a affecté l'intérieur des ménages à un degré dont on ne se rend pas compte facilement, à moins qu'on ne compare les conditions des premiers colons avec celles d'aujourd'hui. Le confort et l'aise procurés aux fermiers par les inventions modernes ont été souvent considérés, mais l'allègement du "fardeau de la femme blanche" n'a pas été si apparent.

Il y a le pessimiste sentimental qui déclare que le monde est tout-à-fait dans le mauvais chemin, parce que nous avons rejeté les méthodes de nos grands parents, et qui aime à entretenir son esprit du "vieux seau en chêne" qui était en réalité une masse de mousse et de microbes, insalubre et nauséabonde. Tout l'honneur revient à ceux qui ont fait le Canada, qui se sont taillé une demeure dans un pays sauvage, qui ont peiné dans les champs et au rouet, alors que notre confédération était encore à l'état de rêve; mais la femme qui considère la manufacture moderne, base du confort intérieur est heureuse d'appartenir au XXe siècle.

Le nom du premier fabricant de savon n'est pas venu jusqu'à nous, mais le premier savon a probablement été produit alors qu'Adam bêchait et qu'Eve filait. Du temps de nos ancêtres, la fabrication du savon était une entreprise pénible; on ne s'y livrait que quand la lune était propice. Tous les débris de graisses étaient jetés dans un baril, jusqu'à ce que la quantité nécessaire pour une forte chaudronnée fut faite. La lessive était obtenue de cendres de bois dur; l'appareil à faire cette lessive était d'habitude un objet qui restait en permanence dans la cour de derrière. Quelquefois, ces cendres étaient mises dans le tronc creux d'un tilleul. Une autre manière de les garder consistait en un baril sans fond placé sur une planche élevée et inclinée, de manière à porter au dehors la lessive par une rainure faite dans cette planche et à la faire tomber dans une cruche, un chaudron ou un seau placé au-dessous. Dans l'appareil à

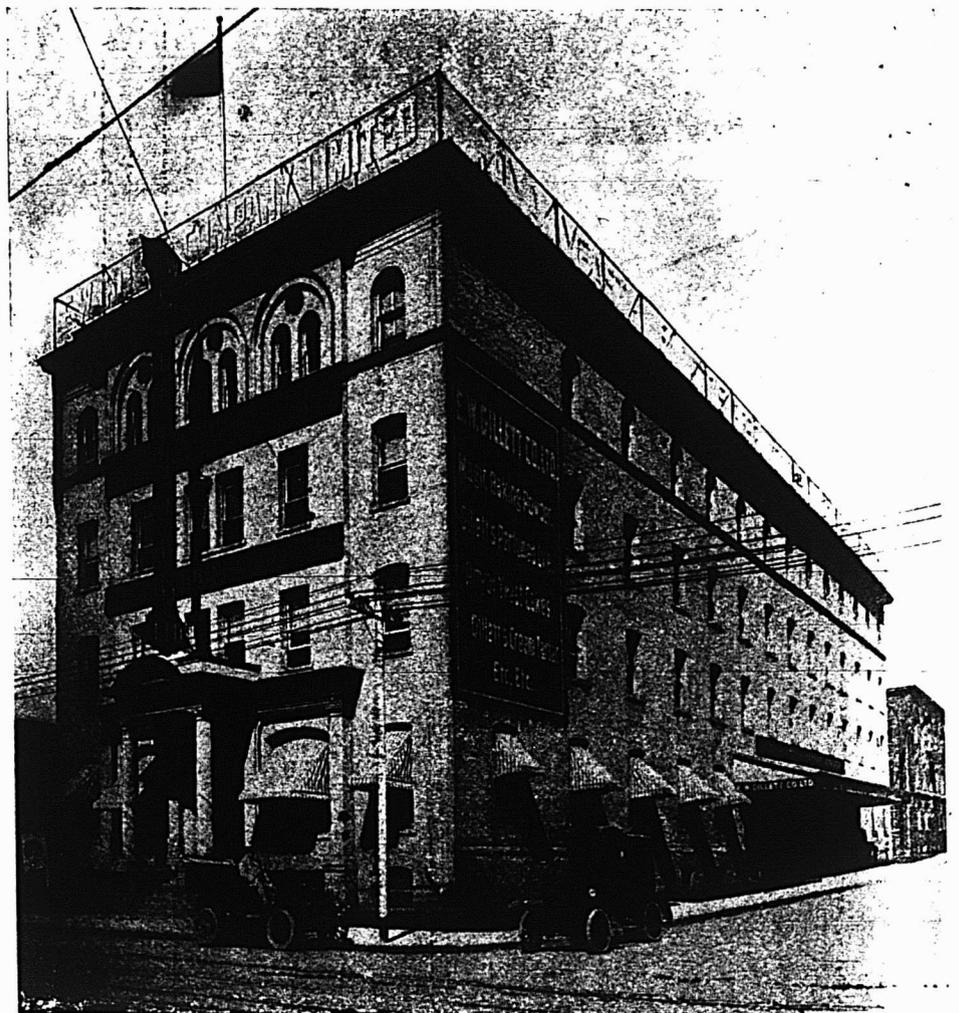
lessiver était placée une couche de paille, par-dessus, on mettait les cendres, sur lesquelles on versait de l'eau qui dissolvait le sel alcalin. La fabrication du savon était d'habitude une opération qui prenait toute la journée et un chaudron plein de savon était quelque chose dont on devait être fier.

Pour apprécier la commodité et la supériorité des méthodes modernes, il est nécessaire de voir la manufacture de

vienne la lessive parfumée et en poudre à "100 pour cent". Celle-ci est soigneusement emballée et préparée pour les expéditions, tandis que l'observation se demande avec étonnement comment nos grands parents pouvaient se passer de l'article tout fait.

Nombreux usages de la lessive

Bien entendu, le but qui se suggère de lui-même, par rapport à la lessive mo-



Une manufacture moderne, artistique et bien construite.

lessive la plus moderne. Là, dans un soubassement frais et bien clairé, le travail est fait pour des maisons innombrables, travail qui autrefois était accompli laborieusement dans la cour de derrière des fermes et des maisons villageoises. D'énormes futailles pesant chacune 750 livres contiennent de la soude caustique qui doit être brisée en morceaux, écrasée par des machines puissantes et mélangée à d'autres produits chimiques, jusqu'à ce qu'elle de-

vienne la plus moderne, dont celle de Gillett prise comme un type supérieur. La fabrication du savon. C'est un objet de surprise de voir que la ménagère jette dans le baril d'ordure la plus grande partie des déchets de ses, quand par un travail d'une heure, avec l'aide de cette lessive parfumée, elle pourrait avoir une apparence tout aussi attrayante de savon de castille blanc. Pour la

L. O. DEMERS

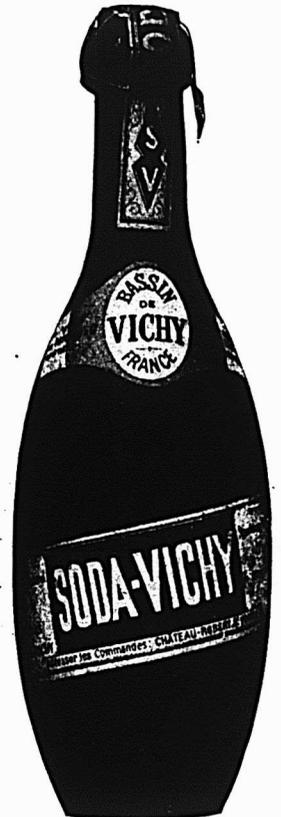
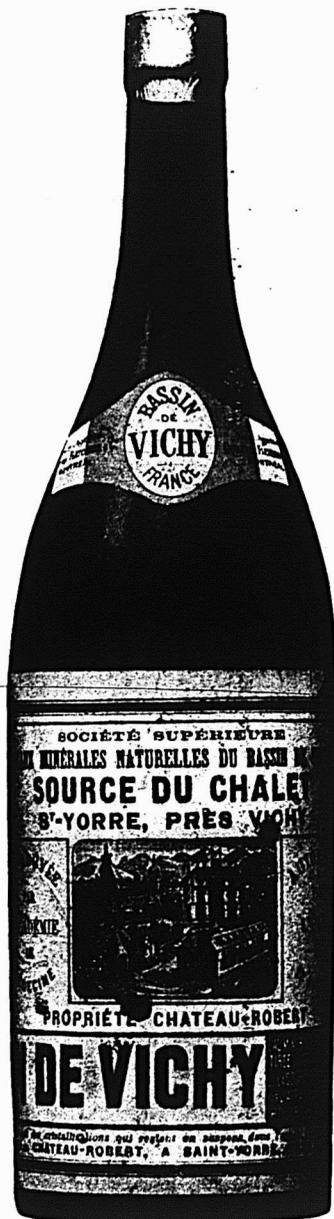
L. R. BOURBEAU

JAMES FLETCHER

Demers, Fletcher & Cie

350, rue St-Paul
et 181-183, rue des Commissaires

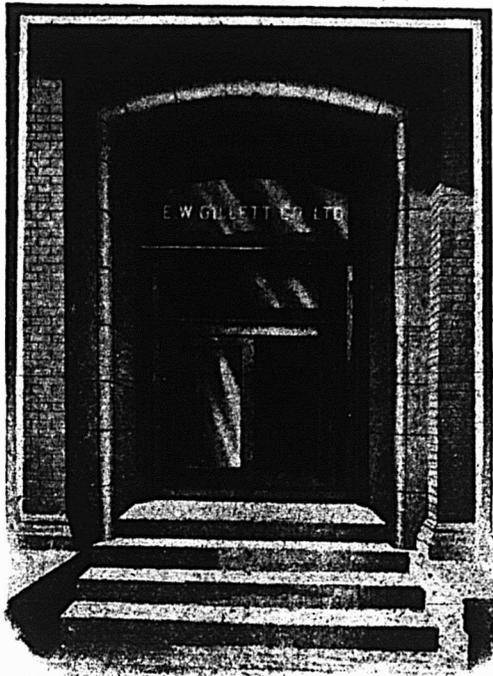
MONTREAL



NOS AGENCES:

- | | |
|--|----------------------------|
| H. B. DeBeer, Amsterdam, | Gin de Hollande |
| B. Vert & Cie, | Cognac et Fines Champagnes |
| J. D. Bellon, Marseille, | Savon de Castille |
| B. Fougé, Bordeaux, Talence, | Conserves Alimentaires |
| Maison Perpezat, Bordeaux, | Vinaigres |
| J. Léon Bizac, Souillac, | Truffes et Foies Gras |
| Moniotti Desalle, Villefranche | Vins de Beaujolais |
| B. Barcelo E. Hijos, Malaga, | Vins d'Espagne |
| C. Charton, Fils, Beaune, | Vins de Bourgogne |
| I. Daver, Bordeaux, | Parfumeries |
| Colcombet Frères, Bourgneuf, Val d'Or, | Vins de Bourgogne Mousseux |
| Biet Fils Ainé et Barral, Salon, | Hulle d'Olive |
| A. J. Lecluse, Saumur, | Vins Mousseux de Saumur |
| Peter McDonald & Co., Glasgow, | Whiskies Ecossais |
| L. Jusselin, St-Pierre, Martinique, | Rhums |
| Chastenet Frères, Bordeaux, France, | Quinquina des Princes |
| Mirand & Courtine, Maisons-Alfort, | Pates Alimentaires |
| Gustave Picou, St-Denis, | Liqueurs Fines |
| Vve. J. M. Rimailho & Fils, Paris, | Veilleuses |
| R. Robert-Chateau, Robert-Vichy, | Eaux de Vichy |
| Colcombet Frères, Reims, | Champagnes |

et l'économie, le savon de famille fait à la maison, doit être préféré à la plupart des savons faits en fabrique et le travail exigé est si peu de chose qu'il est



Porche artistique.—Entrée principale de la Manufacture Gillett's Co.

négligeable. Mais il y a d'autres usages de la lessive qui sont moins connus. Sa propriété d'adoucir l'eau quand elle est employée avec d'autres ingrédients, pour former le Fluide Chinois à Laver, devint la faire accueillir avec joie par la ménagère de la ville, qui se plaint beaucoup de la difficulté qu'il y a à obtenir de l'eau assez douce pour le lavage. S'il y a une opération du ménage plus ennuyeuse et moins attrayante qu'une autre, il est reconnu par la plupart des femmes que c'est le lavage de la vaisselle; mais une très petite quantité de lessive rend cet exercice, qui se fait trois fois par jour, moitié moins ennuyeux que d'habitude. Comme désinfectant, cette lessive est des plus efficaces. En fait, dans tous les cas où un fort agent de nettoyage est exigé, cette précaution a une place que lui concédera facilement la ménagère capable et prévoyante. Dans un pays aussi agricole que le Canada, où le fromage a pris une des premières places parmi nos produits, la valeur de la lessive pour nettoyer les bidons de lait, les récipients et les ustensiles à fromage, et pour leur enlever leur acidité, a été reconnue depuis longtemps. Cette lessive produit la propreté maximum avec le travail minimum et elle doit donc être considérée comme occupant une haute place dans l'économie de la nature et de la manufacture. Un ancien proverbe déclare que chacun de nous doit avaler sept boisseaux de cendres avant de mourir; mais, si en procu-

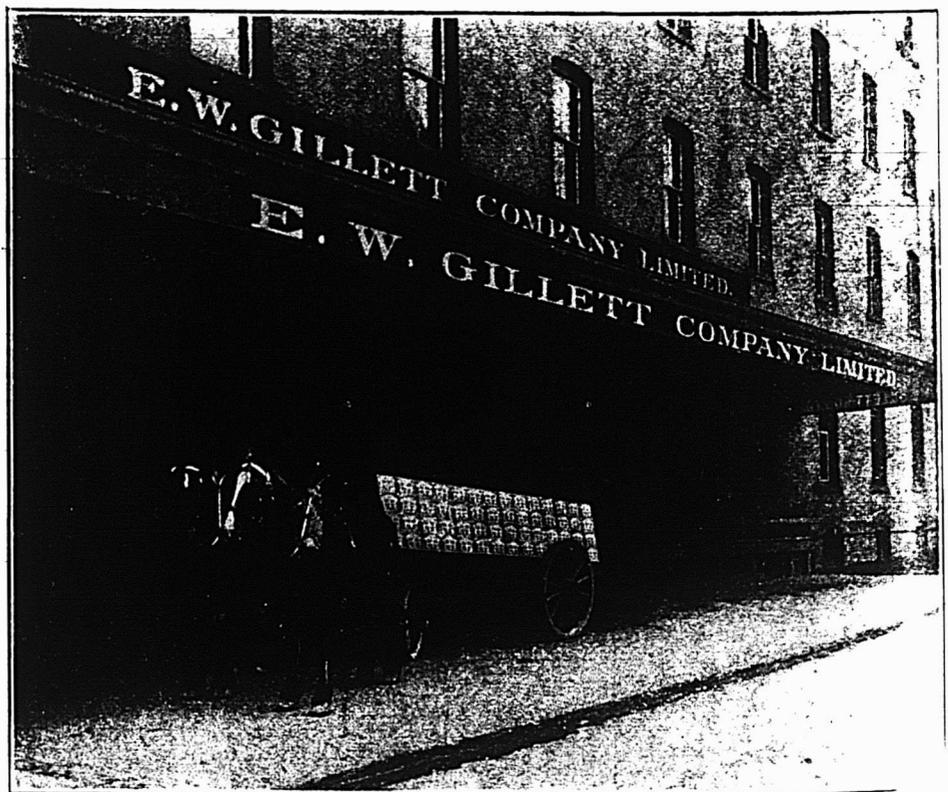
rant aux ménages de la lessive, nous pouvons faire que cette préparation consommée à la place une certaine quantité de poussière, les membres de la susdite maison seront tous d'autant plus propres et d'autant plus confortables. Il est tout-à-fait impossible de regretter la lessive des temps passés, quand on considère la manière précise et facile avec laquelle la machinerie moderne produit une substance, dont la fabrication, pour la génération dernière, signifiait des membres fatigués et des courbatures dans le dos. Ecrasée, pulvérisée et empaquetée dans les salles qui remplissent toutes les exigences modernes de propreté et d'ordre, la lessive qui sortait de l'ancien récipient bariolée de diverses couleurs et souillée, est produite maintenant sous une forme qui est un triomphe pour la manufacture domestique faite scientifiquement.

Levure sèche moderne

Mais si le savon est nécessaire à assurer cette qualité, la plus rapprochée de la divinité, il est quelque chose de plus ancien encore, qui réclame l'attention de ceux qui s'intéressent à la pureté des marchandises. Le pain est toujours la chose indispensable de la table et c'est en effet un aliment primitif, puisqu'il faut remonter jusqu'au sanscrit pour trouver la racine du mot "yeast". Les qualités stimulantes et de fermentation

grossière. Nos grand'mères partaient souvent la précieuse levure à leurs voisines et observeraient sans aucun doute avec défiance le changement de forme de cet ingrédient essentiel. Mais la Levure de Bière Sèche a permis les innovations et le boulanger moderne trouve que c'est la forme la plus commode de matière à levain.

Pour apprécier sa composition, il est nécessaire d'observer le procédé de manufacture, depuis le "mélange" jusqu'à "l'empaquetage". Dans la manufacture moderne, la fabrication du levain commence d'habitude dans la salle la plus élevée et la plus éclairée de l'établissement, où le "houblon est d'abord traité. Le liquide purifié est versé dans un réservoir qui communique au moyen d'une auge avec un immense récipient contenant un mélange farineux dans lequel la pâte émerge finalement en masse d'un brun doré, pour être transportée sur des trucs vers une trappe donnant accès au plancher inférieur. Cette pâte est saisie par les bras animés d'un mouvement de rotation de la machine à levure, et finalement transformée en petits pains, dont chacun est étampé du nom familier aux ménagères. A mesure que la pâte est placée dans des moules et est stampée pendant sa révolution, on voit avec quelle exactitude et quelle vitesse le procédé est accompli. Les pains sortent sur une large courroie sans fin, enroulée



Facilités modernes d'expédition—Allée couverte pour les voitures.

de cette dernière substance doivent avoir été connues de très bonne heure, et la compagne de l'habitant des cavernes s'en servait probablement sous quelque forme

nent, à la vitesse de 1.200 par minute, sont placés automatiquement sur des plateaux empilés à une certaine hauteur sur des trucs et emmenés sur un

LE SIROP DU DR J. O. LAMBERT

Il n'y a qu'un
seul et véritable
Sirop pour les
maladies de Poi-
trine, c'est celui
du x x x x x
Dr J. O. LAMBERT.



DR J. O. LAMBERT

Il a été reconnu
devant les tribu-
naux du pays, en
1905, comme le
plus ancien et
des plus digne
de la confiance
du public.

A FAIT SES PREUVES.

Aucun de ses compétiteurs malchanceux n'a pu jusqu'à présent lutter avec avantage contre la grande pureté de ce sirop composé scientifiquement, grâce à laquelle sa vente augmente tous les jours dans des proportions considérables, tout autant que le nombre des personnes guéries, par son emploi, de

**Toux, Rhume, Bronchite, Catarrhe, Asthme,
Coqueluche et Consommation,** dans les premières périodes.

L'HOPITAL DES INCURABLES

l'a adopté. N'est-ce pas assez concluant pour ceux qui sont atteints de maladies de poitrine?

Ce Sirop éclipe tous les autres sirops du même genre. Si vous désirez satisfaire votre clientèle, n'allez pas lui offrir un remède aux propriétés douteuses

Votre intérêt, vos profits sont en jeu, n'hésitez pas à refuser toutes substitutions.

Puisqu'il est le meilleur, pourquoi en vendriez vous d'autres?

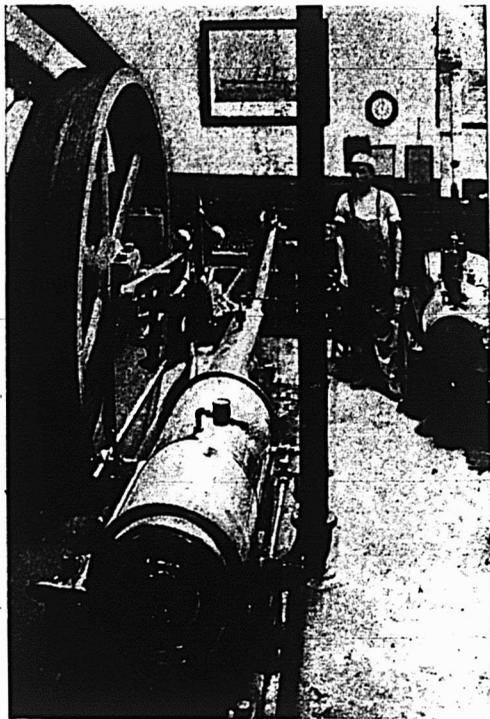
Tous les marchands qui désirent s'en procurer
doivent s'adresser à

Hudon, Hébert & Cie, Ltée

Principaux Distributeurs pour le Canada.

plancher où on les laisse sécher pendant 8 ou 9 jours.

Les substances qui servent à faire la poudre à pâte sèchent généralement à l'étage le plus élevé, puis elles sont tamisées et transportées à des salles si-



Salle des machines.

tuées au-dessous, où un second tamisage et un mélange ont lieu, jusqu'à ce que le degré de finesse voulu soit atteint. Dans une manufacture moderne, telle que celle qui fabrique la "Poudre à Pâte Magique" les meilleures balances et appareils au-



Lessiveuse antique.

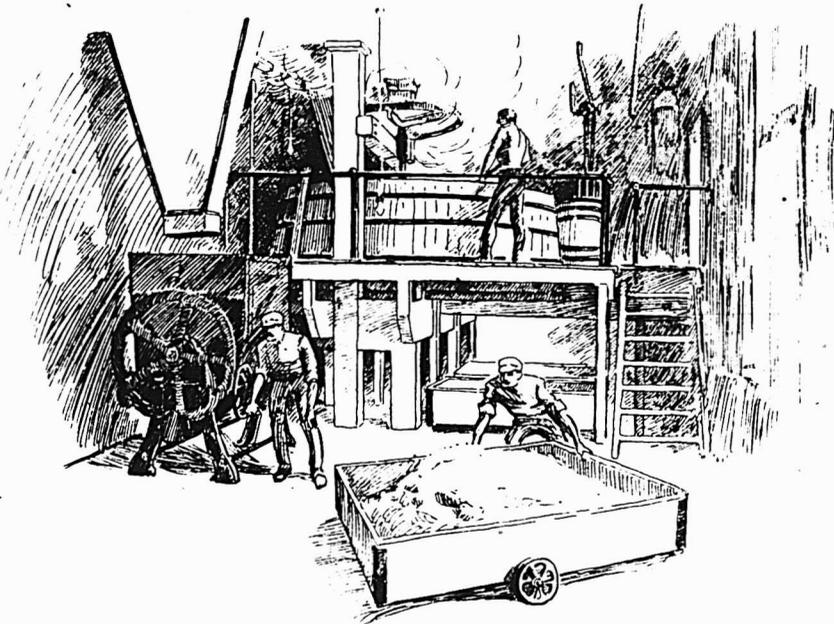
tomatiques à emballer sont en usage, telles que la machine "Lightning" qui reçoit et pèse la pâte et qui la verse ensuite au moyen d'un entonnoir, dans des boîtes en fer-blanc. Cet entonnoir est arrangé de telle façon qu'on peut produi-

re, par la simple pression du pied sur une pédale, une quantité quelconque de poudre, à partir de celle qui est nécessaire pour remplir une petite boîte échantillon jusqu'à la quantité qu'il faut pour une boîte de cinq livres. On prend

notre garde-manger ou l'abri de notre glacière.

Manufacturiers de confiance

Avec les premiers changements accomplis par l'invention, il se produisit

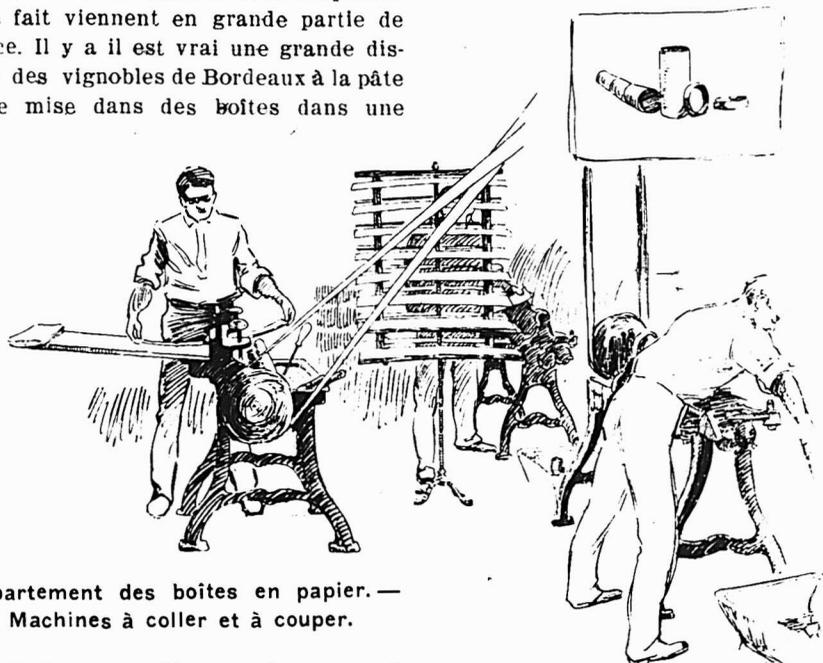


Un procédé de la fabrication de la levure de bière sèche.

le plus grand soin pour obtenir cette sécheresse parfaite sans laquelle la poudre à pâte ne produit rien de bon.

La Crème de Tartre forme encore un vaste département dans la manufacture domestique moderne; cela montre que son emploi, par les femmes qui adhèrent aux anciennes méthodes, est loin d'être délaissé. Les substances avec lesquelles on la fait viennent en grande partie de France. Il y a il est vrai une grande distance des vignobles de Bordeaux à la pâte légère mise dans des boîtes dans une

une telle demande pour les produits manufacturés, que le public n'exerça pas un jugement prudent, et au bout de quelques années il y eut un mouvement de défiance contre certaines denrées produites à la machine et un retour partiel aux produits faits à la maison. Mais maintenant le public est prêt à croire



Département des boîtes en papier. — Machines à coller et à couper.

manufacture canadienne. Les grappes de raisin et la crème de tartre semblent aussi peu se ressembler que le charbon noir et le diamant brillant. Mais le commerce comme la science ont leur côté bizarre et souvent, la matière la plus ordinaire a suivi un chemin long et accidenté avant d'atteindre les rayons de

que les produits alimentaires qui sortent de manufactures propres sont les meilleurs. Les manufacturiers ont compris qu'il n'y a que les plus favorables conditions qui puissent produire des marchandises de haute catégorie.

Bon Conseil :

Ne tardez pas à commander entièrement ce qui vous est nécessaire en **FRUITS** et **LEGUMES** pour la Saison.

Meilleur Conseil :

Faites-le maintenant.

Le Meilleur Conseil :

Tenez-vous-en aux Meilleures Marques, qui sont : "Canada First," "Little Chief," "Log Cabin," "Horseshoe," "Kent," "Auto," "Lynnvalley," "Maple Leaf," "Lion," "Thistle," "Grand River," "White Rose," etc.

Vos dévoués,

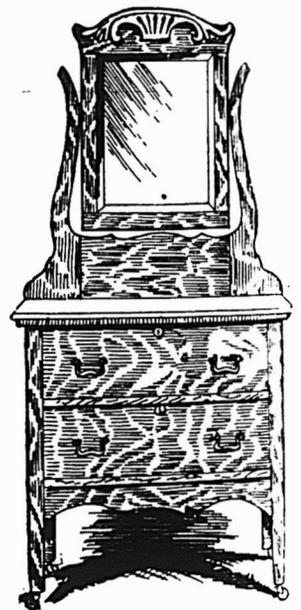
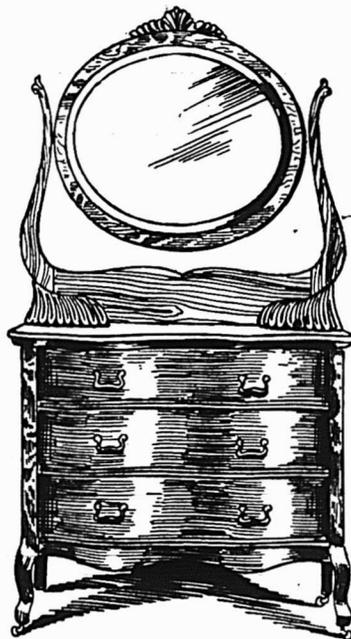
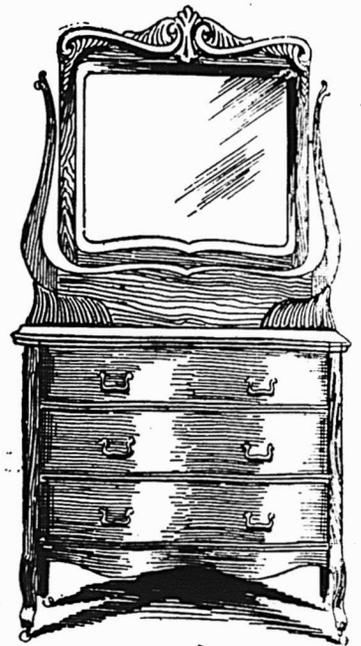
Canadian Cannerys LIMITED.

The Victoriaville Furniture Company

L'Automne!

SPECIALITÉ

"Surface Oak"



DEMANDEZ

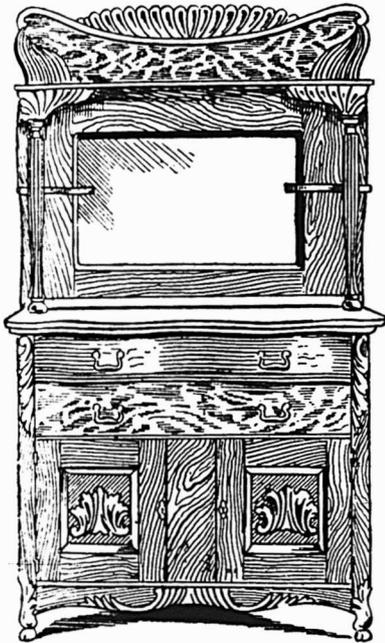
"SURFACE OAK"

1906

The VICTORIAVILLE FURNITURE COMPANY

VICTORIAVILLE, P. Q.

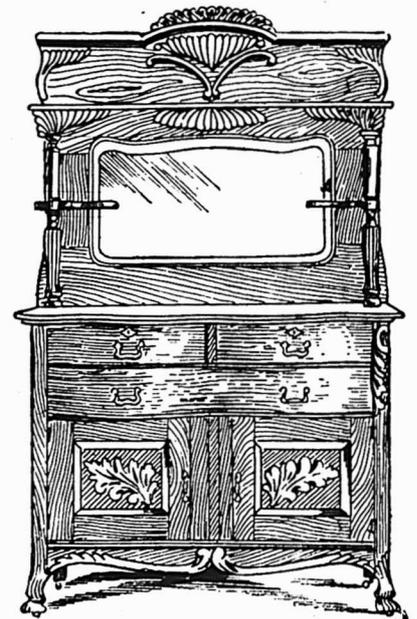
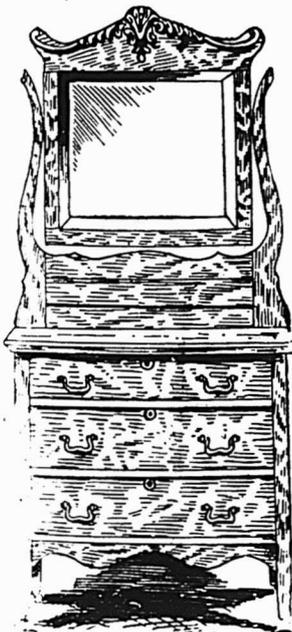
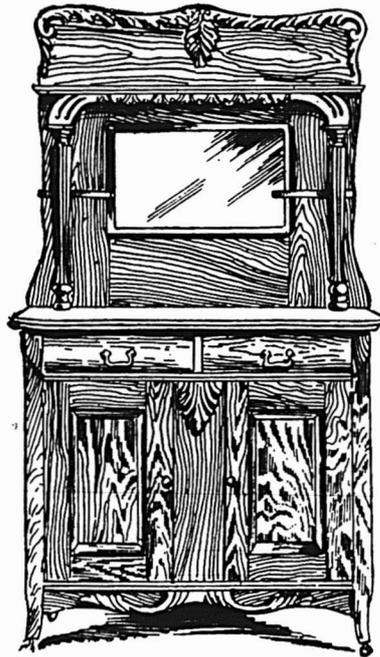
The Victoriaville Furniture Company



Notre Ligne de

SPECIALITÉ

“Surface Oak”



DEMANDEZ

“SURFACE OAK”

1906

The VICTORIAVILLE FURNITURE COMPANY

VICTORIAVILLE, P. Q.

meilleurs manufacturiers modernes tendent évidemment vers l'idéal sous ce rapport. Pendant une décennie, l'esprit scientifique est entré lentement dans les

parole est considérée comme valant un engagement; et cette maison ou compagnie a atteint une position dont elle est fière quand les étiquettes placées sur ses

nada, sa réputation pour livrer des marchandises de la bonne catégorie est faite avec sûreté. Il n'y a qu'un détail que la compagnie actuelle a été oubliée et elle ne faisait des affaires à Toronto que depuis moins de dix ans quand manufacture, machines et stocks disparurent dans la fumée d'un incendie plus désastreux qui ait jamais frappé le district du gros commerce de la ville. Le jour suivant, des bureaux furent élevés dans une autre rue et une semaine après cette désastreuse nuit, les marchandises portant les étiquettes de Gillett Co. étaient expédiées au plus vite. La machine à levure est la première d'être observée plus qu'en passant, c'est sans aucun doute le plus remarquable par express qui soit jamais venu à Toronto; elle pèse quatre tonnes. Le lendemain matin de l'incendie, les ouvriers installaient dans le nouvel emplacement l'outillage de réserve que l'administrateur prévoyant avait conservé en cas d'un semblable accident. Mais la machine à levure de réserve n'avait pas échappé à la destruction et pendant que les flammes faisaient rage, le gérant télégraphiait à Chicago et la nouvelle machine à levure fut envoyée aussi vite que le service express pouvait le faire. Avant la fin du mois d'avril 1904, l'achat du bâtiment où se trouve la manufacture actuelle, au coin



Bureau particulier du gérant général.

affaires qui concernent le ménage et les femmes de l'avenir prendront un intérêt beaucoup plus intelligent aux articles de ménage domestiques qu'il n'était possible à celles d'autrefois de le faire.

Millet a peint un tableau très affligeant, représentant une besogne sans arrêt et abrutissante, et appelé "L'homme à la houe." Il aurait pu lui donner comme pendant une compagne, et intituler ce tableau "La Femme et le Baquet à Laver." Le côté sordide de la vie d'une femme n'est pas chose plaisante sur laquelle on puisse arrêter sa pensée, mais nous avons tous vu sa manifestation. C'est sur la femme que le sujet de la manufacture des produits domestiques devrait faire impression et celle-ci s'occupe plus que jamais des procédés qui auront pour résultat des commodités telles que celles qui ont été décrites. Les femmes sont essentiellement conservatrices pour les articles en usage dans le ménage et elles refusent d'habitude avec dédain tout article désigné comme "tout aussi bon" que leur savon favori, leur poudre à pâte et leur parfum. Elles ont reconnu que, quel que soit le produit manufacturé qui épargne leurs forces et offre les qualités d'un produit de premier ordre, c'est réellement un ami du ménage et elles agissent en conséquence.

Au Canada, quoique pays manufacturier encore jeune, il y a déjà des institutions établies qui représentent la propriété et la confiance industrielles. C'est un homme enviable que celui dont la

marchandises sont en elles-mêmes une garantie.



Bureaux Généraux de la Cie E. W. Gillett

Une compagnie entreprenante

Bien qu'il n'y ait qu'une vingtaine d'années que la Compagnie Gillett ait commencé sa carrière manufacturière au Ca-

des rues King et Duncan était formant un chapitre intéressant de l'histoire de l'entreprise et de ses ressources canadiens. La propriété

Au Commerce de Détail:



L'Empaquetage des
Conserves Quaker
est maintenant terminé, et
nous croyons qu'on le trou-
vera à la hauteur du Type
Habituel.

BLOOMFIELD PACKING CO. LTD.

BLOOMFIELD, ONT.

me une partie de ce qui était connu autrefois sous le nom de "Terrain du Collège du Haut Canada". Elle a une façade de 80 pieds sur une profondeur de plus de 300 pieds et fait face sur trois rues.

Ce qui fait d'abord impression sur l'esprit du visiteur de la manufacture, c'est

des salles dans lesquelles tous les efforts sont faits pour donner l'impression de l'ordre excellent et de la propreté qui président à chaque opération. Les conditions dans lesquelles la lessive est fabriquée sont aussi supérieures, par exemple, à celles de l'ancien appareil à lessive que notre système de canalisa-

dération dans l'expédition de ces produits. Il n'y a ni lourdeur, ni prétention dans leur mode d'emballage, mais il y a ces qualités de compacité et même de genre artistique qui font impression sur la meilleure classe de consommateurs. Le même bon goût se fait voir dans la forme de leur publicité. Part le plus difficile des arts modernes. Les associations qui, pendant de longues années, étaient inséparables de produits de manufactures—produits d'une apparence médiocre, sans attrait—ont complètement disparu de l'établissement moderne.

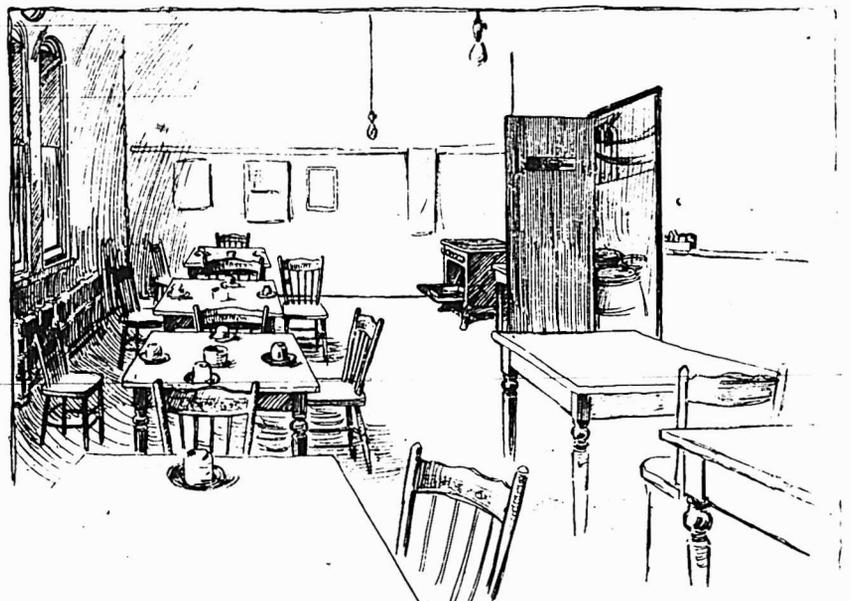
Cet établissement comprend aussi un département de fabrication de boîtes en papier, car la compagnie up-to-date fait les boîtes dont elle a besoin pour l'emballage, ainsi que sa colle afin d'assurer la pureté et la propreté dans les détails. Les appareils les plus nouveaux pour emballer, étiqueter et peser sont en usage et, en un clin d'oeil, la petite machine a planté huit clous dans une boîte en bois, qui est alors transportée à la salle d'expédition. Quand on demande pourquoi des fils métalliques très forts entourent certaines boîtes, on est informé que ces boîtes sont à destination de Terre-Neuve. Ainsi le commerce du manufacturier canadien s'étend non seulement à son pays, le Dominion, mais encore à la plus ancienne colonie britannique en Amérique et en territoire étranger. Les petites boîtes de Levure Royale contiennent six pains et trente-six de ces boîtes sont réunies en un seul paquet. Le système de numérotage



Département de l'emballage de la Levure Royale.

son excellent système d'éclairage. Une apparence brillante règne dans tout l'établissement et dans les salles d'emballage, et quand les colonnes imposantes de plateaux chargés de pains de levure sèche assombrissent les corridors, des lumières électriques guident aux endroits où il faut tourner et là où il faut sortir. Toutes les précautions ont été prises pour la sécurité des employés en cas d'incendie, et même cette montée dangereuse connue sous le nom de cage de l'ascenseur est revêtue de briques et disposée de manière à l'empêcher de devenir un puits d'appel pour les flammes. L'aération a été faite aussi d'une manière scientifique avec ce résultat heureux que rien de plus malodorant que le parfum piquant du houblon ne peut se découvrir dans toute l'étendue du bâtiment. Bien entendu, ceux qui, dans le soubassement, sont en contact direct avec la matière produisant la lessive, sont protégés d'une manière convenable par des vêtements et des masques en caoutchouc et n'ont pas plus mauvais air que l'automobiliste qui se prépare pour une course de 60 milles.

tion de l'eau l'est à la pompe criarde de petite ville. Depuis les murs blancs extérieurs jusqu'au dernier morceau de pâte à levure, la propreté est le mot d'ordre de la manufacture et donne l'assurance que le savon le pain et toute autre substance rendue plus légère par la



Salle à manger des employés.

Propreté parfaite

La propreté portée au suprême degré est la caractéristique nécessaire de chaque département et les murs et les planchers d'aucun couvent ne pourraient présenter une apparence plus immaculée. Les boiseries sont blanches, ce qui ajoute à l'apparence gaie et sans souillure

poudre à pâte, ne seront pas un danger pour l'humanité, mais serviront plutôt à nettoyer et à nourrir.

Il n'est pas douteux que des marchandises proprement étiquetées et emballées font impression sur le goût féminin, et les fabricants des Marchandises Gillett ont pris cette prédilection en consi-

de chaque petite boîte est tel que la pâte de la manufacture peut être facilement découverte par tout représentant de la compagnie. Les pains de levure conservent leur force de fermentation pendant un an et même plus; ils montrent ainsi leur supériorité par cela seul sur la levure liquidé d'autrefois. Leur poids

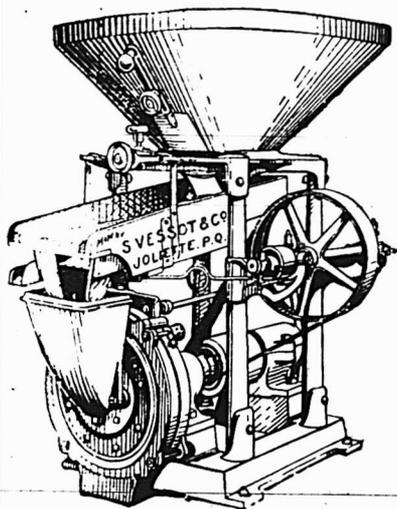
LE SECRET

EST A L'INTÉRIEUR.

Il y a un an environ, nous avons mis sur le marché notre paquet de cinq livres de "Premium Oats". Le merveilleux succès du paquet est à l'intérieur de chacun. Un beau plat en porcelaine et la meilleure Avoine Roulée qui puisse être faite—voilà le secret. Un si vaste assortiment de marchandises si utiles a fait les délices de tous ceux qui s'en servent. Laissez votre client essayer juste une fois "Premium Oats", votre travail sera alors facile. Cet article s'en va de lui-même, exactement comme des gâteaux chauds. Prouvez-le. Parlez à votre marchand de gros.

W. H. DUNN, Agent, Montréal. THE TILLSON COMPANY,
R. F. CREAM & Co., Agents, Québec. Tillsonburg, Ontario.

Le Secret
Est à l'Intérieur.



La Moulange Ghampion

**Moud rapidement,
 Prend peu de pouvoir,
 Donne entière satisfaction.
 Nous la vendons garantie.**

Nous envoyons sur demande le catalogue, la liste de prix et un livret contenant de nombreux certificats, dont quelques-uns sont reproduits ci-dessous :

St-Elizabeth, P. Q.,

S. VESSOT & CIE, JOLIETTE.

Messieurs.—La Moulange Ghampion de 13 pouces que nous avons achetée de vous, nous donne entière satisfaction sous tout rapport et donne satisfaction à notre arrondissement. La machine moud de 30 à 50 minots à l'heure, avec la grosseur de la moulée. Nous faisons marcher un planeur, des pelles et scie à ruban en même temps que nous moulons, ce qui nous donne un bon profit sans retarder notre boutique à bois.

G. PELLAND & FRÈRES.

St-Edouard, P. Q.,

S. VESSOT & CIE, JOLIETTE.

Messieurs.—Un mot pour vous dire que ma moulange va toujours bien, je mouds avec des meules neuves, 50 minots à l'heure de moulée fine. Toutes mes pratiques sont enchantées de ce que la moulange "Vessot" d'aujourd'hui fait de la belle moulée, ils l'aiment mieux que la moulée de moulange en pierre.

Votre très humble,

ADELARD BERNARD.

Papineauville, P. Q.,

S. VESSOT & CIE, JOLIETTE.

Messieurs.—La moulange de 11 pouces que j'ai achetée de vous en septembre 1901 me donne entière satisfaction. Elle fonctionne au moyen d'un pouvoir d'eau de 13 forces.

Les pratiques sont beaucoup plus satisfaites de la moulée faite par la Moulange Ghampion que de la grosse moulange en pierre que j'avais avant.

J. H. A. LAUZON.

St-Gédéon, Lac St-Jean,

S. VESSOT & CIE, JOLIETTE.

Messieurs.—La moulange de 11 pouces que nous avons achetée de vous nous donne pleine entière satisfaction. La moulée qu'elle fait est préférée à celle des moulanges en pierre.

BOUCHARD & SIMARD.

St-Didace, P. Q.,

S. VESSOT & CIE, JOLIETTE.

Messieurs.—Nous moulons de 25 à 50 minots à l'heure avec la moulange de 13" que nous avons achetée chez vous l'automne dernier. Une paire de meules moud 2000 minots. Tous sont satisfaits.

L. BERGERON & FRÈRE

S. VESSOT & CIE.,
 —JOLIETTE, QUE.—

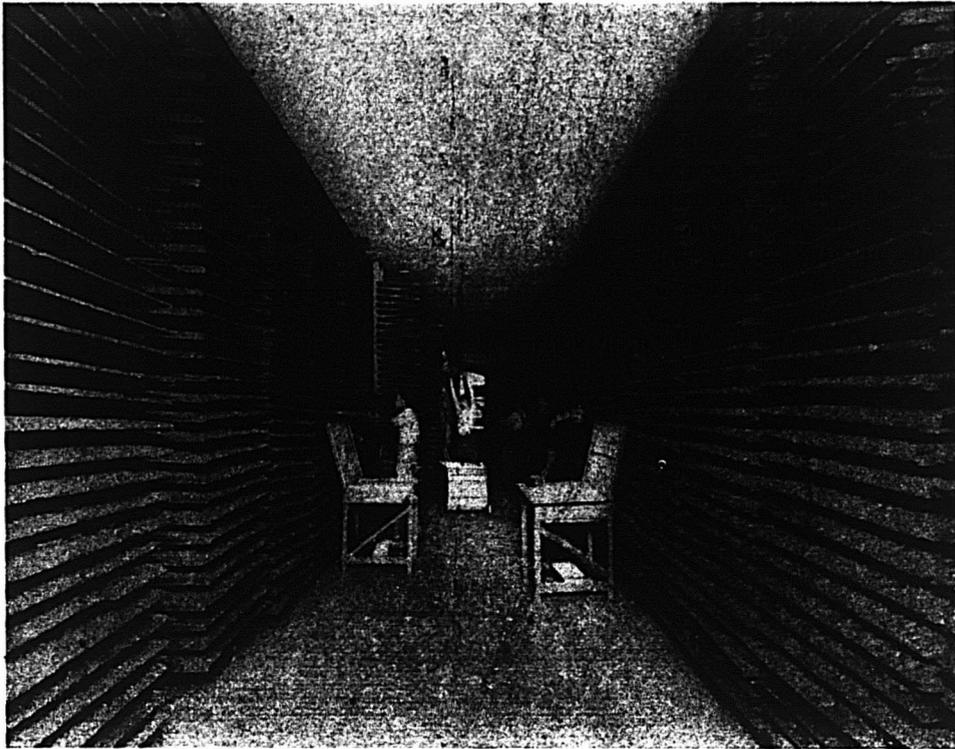
de conservation est dû en grande partie aux conditions excellentes de l'emballage.

Les salles de séchage d'une telle manufacture forment une des plus impor-

ployés, les réfectoires ont un air de gaieté et de propreté qui incite l'appétit et aide à une bonne digestion. Le thé est fourni par la compagnie et tout est un entourage confortable. Le temps ac-

Mais ce progrès est d'une nature que les besoins et la nouvelle expansion de notre pays expliquent et qui donne un avant-goût de ce qu'une telle manufacture deviendra. Le développement rapide et l'extension des affaires de cette maison n'ont pas été moins remarquables que son adhérence à une qualité et à une force de volonté qui produisent une réputation durable.

Il y a une raison spéciale pour que la fabrication de ces articles domestiques prenne une importance croissante. Pendant les quelques dernières années, les éducateurs de la femme ont eu une tendance à étudier sérieusement les questions concernant le ménage et à s'informer de tout ce qui a rapport au labour de la ménagère, afin de se rendre compte de la manière dont ce travail peut être accompli le plus efficacement et le moins laborieusement. La lumière jetée sur la fabrication des articles de consommation domestique a révélé bien des choses déplorables en certains endroits, mais a prouvé aussi que la pureté des produits donne les profits les plus grands. C'est le devoir d'une femme de trouver les conditions dans lesquelles ces articles sont préparés et de faire le meilleur usage des meilleurs produits, qu'ils soient ou non les articles les moins chers. La lessiveuse d'autrefois, le rouet et la chandelle sont choses du passé; mais, même en ce qui concerne les choses domestiques, nous croyons



Salle de séchage des pains de levure.

tantes sections de l'établissement. Elles ont une capacité de plus de 15,000,000 de pains et on a estimé que chaque fournée fait 2,600,000 miches de pain.

Comme on fait de quatre à six fourrées par semaine, on voit facilement que les Canadiens ne sont pas en danger immédiat de manquer de cet aliment pur. Mais il serait difficile pour une manufacture fournissant aux besoins domestiques de se tromper quant à un surplus, car l'augmentation du commerce dans l'ouest seul promet d'être énorme.

On pourrait aussi dire un mot des employés, car nous sommes à une époque où les informations industrielles s'étendent à tout ce qui concerne la manufacture. Les conditions du travail dans une institution telle que la Gillett Company sont absolument hygiéniques et confortables, et les ouvriers et ouvrières de la fabrique sont de la catégorie des gens qui se respectent et qu'on trouve aujourd'hui dans tous les établissements manufacturiers les plus progressifs. L'ouvrière mal vêtue, mal élevée des romans de dixième ordre et des mélodrames populaires ne se rencontre pas dans les meilleurs ateliers de nos cités. L'évolution d'un idéal élevé dans la vie des affaires a affecté l'apparence même des travailleurs, et l'ouvrière de manufacture, de même que la femme d'affaires moderne, apprécie une mise soignée, prévu pour assurer un repas sain dans En rapport avec l'apparence des em-

cordé pour le repas de midi est assez long pour éviter les dangers du "quick lunch" et procure l'occasion de nouer des conversations, ce qui explique pourquoi la manufacture est plus souvent active que la cuisine.

Outillage complet

Dans l'agencement des bureaux, l'outillage des salles d'expédition et de chaque département de la manufacture, il y a un désir manifeste de profiter des nouvelles commodités et des nouveaux perfectionnements. Les maisons industrielles du Vieux Monde ont été accusées quelquefois d'être lentes à adopter les méthodes et les moyens constituant la dernière nouveauté. D'autre part, on a dit que les États-Unis avaient une propension trop marquée à abandonner ce qui est ancien pour adopter ce qui est nouveau.

S'il était possible, dans le Dominion, de combiner la stabilité du Vieux Monde avec l'esprit d'initiative du Nouveau Monde, nous obtiendrions une sorte de coupage industriel qui mériterait le succès, si toutefois il ne le commandait pas. Dans cette manufacture, une telle union semble avoir lieu, et c'est sans doute la raison des progrès qu'elle a déjà faits avec une telle facilité apparente.

Si nous n'étions pas au courant de la situation particulière du Canada pendant les dix dernières années, un tel progrès pourrait sembler malsain et fiévreux.



Autrefois, la levure était emportée à la maison dans un pot de grès.

que ce qu'il y avait de bon autrefois existe toujours et que tout ce qui est ancien et produit l'effet voulu dans les méthodes de manufacture modernes, doit être adopté avec joie et conservé.

OCCASION UNIQUE

La "DECAUVILLE"



CARROSSERIE
de
UNE

PNEUS
MICHELIN

DOUBLE PHAETON



Il nous reste, en douane, une voiture de 16 chevaux que nous devons retourner à l'expéditeur, si elle n'est pas vendue avant le 1^{er} Novembre.

Nous offrons cette voiture pour livraison immédiate à **\$2,500.00.**
Prix régulier \$3,000.00.

The Canadian Motor Car Company

Bureaux: 25 rue St-Gabriel. Salle d'Exhibition: Victoria Skating Rink, entrée rue Stanley, en arrière de l'Hôtel Windsor.

MONTREAL.

FABRICATION DU BEURRE EN HIVER

On se plaint souvent de ne pouvoir obtenir, pendant l'hiver, un beurre suffisamment mou.

Les consommateurs désirent un beurre à pâte longue, pouvant s'étendre facilement en tartines, ou se rouler en coquilles, ce qui lui donne meilleur aspect sur la table. Or, en cette saison, au contraire, le beurre est dur, cassant, il se brise en morceaux sous le couteau, qui le saisit moins facilement à cause de son manque d'adhérence. Enfin, il produit sur la langue une sensation plus grossière, moins délicate, peu propice à faire ressortir ses qualités organoleptiques.

Peut-on avoir du beurre mou en hiver? Oui, mais faisons remarquer de suite qu'il n'est point question d'agir sur le beurre déjà fabriqué. On peut, cela va sans dire, ramollir jusqu'à un certain point une motte de beurre en la maintenant dans un local à température un peu élevée; seulement, il n'y a que la partie superficielle de la motte qui est modifiée dans sa consistance, et nous devons ajouter que c'est au détriment de la finesse du goût et de la conservation du produit.

Pour avoir du beurre mou pendant la saison froide, il faut conduire la fabrication, depuis l'écémage jusqu'à la livraison, à des températures plus élevées qu'en été.

On devra procéder à la centrifugation du lait aux environs de 28 à 30 degrés C. [82 à 86 degrés Fahr.]. Quant au crémage au repos, sa durée est trop prolongée pour qu'il soit possible, vu les accidents, de chauffer le local où il s'effectue, à moins que la température ne soit trop basse, quitte à se rattrapper pendant la maturation de la crème.

Il est rare, en effet, que la crème soit chauffée en hiver, de sorte qu'elle s'acidifie moins, d'autant plus qu'en cette saison, le lait est peu riche en ferments d'où moins d'arôme dans le beurre. Pendant la saison chaude, au contraire, les microbes sont plus abondants, l'excès contraire se produit et la trop grande acidité peut être la cause du rancissement prématuré du beurre.

Il faut tâcher de conserver aux globules gras une fluidité relative, et, pour cela, ne pas refroidir immédiatement la crème à la sortie de l'écémage, comme on le fait, en été, pour engourdir les bactéries nuisibles. A moins de cas spéciaux, les mauvais ferments sont moins à redouter en hiver, bien que l'on doive s'efforcer de recueillir une crème moins épaisse, plus liquide.

La crème ayant conservé sa température à la sortie de la turbine, ou portée à 22 ou 23 degrés C [72 à 74 degrés Fahr.] si elle provient du crémage au repos, sera maintenue dans une chambre où la chaleur, sèche autant que possible,

doit être telle que la température de la crème reste aux environs de 18 degrés. Mais, comme il est indispensable de maintenir cette température d'une façon constante, il faut disposer d'un fourneau conditionné dans ce but. A ce sujet, rien n'égale les tuyaux à ailettes chauffées par la vapeur.

Le chauffage du local de la baratte et du malaxeur est aussi tout indiqué, car il est essentiel de maintenir la crème ou le beurre à 16 degrés environ [60.8 degrés Fahr.].

La crème sera introduite dans la baratte à un ou deux degrés de plus, après que l'on aura rincé l'appareil avec de l'eau chaude. Il ne faut pas, cependant, que cette température puisse être la cause d'une perte sensible de globules gras restant dans le babeurre par suite de la trop courte agitation qui doit prendre trente à quarante minutes.

Il est nécessaire que le beurre arrive au malaxeur un peu raffermi pour faciliter l'opération, aussi peut-on délaiter dans la baratte avec de l'eau à 13 ou 14 degrés C. [56 à 57 degrés Fahr.].

La basse température de l'hiver est-elle la seule cause de la consistance trop ferme du beurre en cette saison? Non, et, d'après Antonin Rolet, les aliments distribués aux animaux contribuent dans une certaine mesure à exalter le défaut que l'on s'efforce, souvent vainement, de corriger.

Parmi les matières qui entrent dans la composition du beurre, il en est une, l'oléine, qui est liquide et qui est fournie surtout par les fourrages verts que consomment les vaches en été, tandis que le foin et la paille, qui forment la base de la ration d'hiver, en contiennent très peu. Cependant les tourteaux, ceux de sésame et de colza surtout, recèlent encore une certaine proportion d'huile. Il est donc tout indiqué de les mélanger aux aliments secs. N'oublions pas, pourtant, que le tourteau de sésame contribue à donner une crème se barattant mal et un beurre blanc.

Les drèches de brasserie rendent aussi le beurre mou. Les boissons tièdes ont aussi une influence favorable. Par contre, il faudrait ne faire entrer dans la ration que très peu de betteraves, très peu de pommes de terre crues, et éliminer le tourteau de coprah, toutes substances alimentaires qui accentueraient le défaut que nous cherchons à éviter.

Pour ramollir le beurre, d'aucuns ajoutent pendant sa fabrication un peu d'huile, soit sous forme de "rocou" très étendu. Nous devons les prévenir que l'addition d'huile dans la fabrication du beurre est considérée comme frauduleuse et est tout à fait défendue.

Louis Defrance.

[Progrès Agricole.]

L'INVENTION DU PAIN

Par qui le pain a-t-il été inventé? Cette question restera sans doute toujours sans réponse. Car l'époque de l'invention du pain se perd dans la nuit des temps préhistoriques.

Il est aisé d'imaginer que l'homme primitif chassa des animaux dont il mangea pendant longtemps la chair à l'état cru, avant d'avoir pu apprécier les avantages de la viande rôtie. Plus tard, lorsqu'il parvint à dompter et à asservir certains animaux, de chasseur l'homme devint pasteur, mais par conséquent, toujours nomade.

Il est certain que l'homme primitif chercha également à utiliser pour sa nourriture les fruits et les plantes et parmi elles les graminées dont il se contentait de broyer avec les dents les épis, jusqu'au jour où il comprit les avantages précieux que les graminées pouvaient lui offrir comme nourriture en les écrasant entre deux pierres pour en extraire la farine.

Il eut ensuite l'idée de pétrir avec de l'eau cette farine pour en former une pâte dont il se servit pour en faire des galettes qui, cuites sur une pierre ou sous la cendre, constituèrent pour lui un aliment de force par excellence. C'est encore ainsi que les Indiens du Mexique préparent et font cuire leur pain.

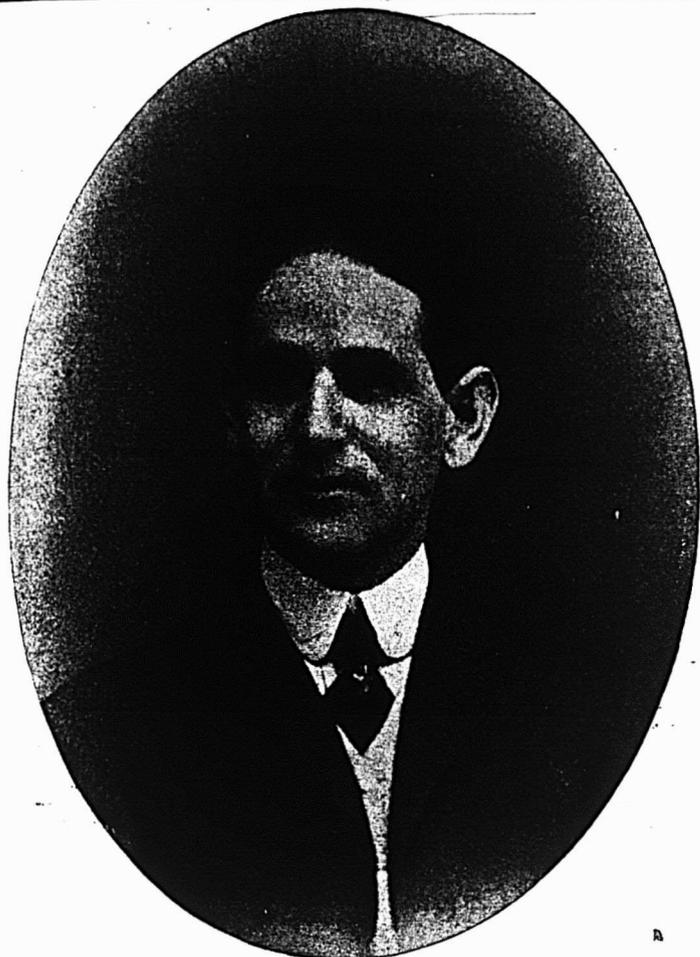
A partir de ce jour, l'homme cultiva les végétaux; il devint alors sédentaire et fut susceptible de civilisation.

Les peuplades les plus sauvages de l'Amérique, qui ne se nourrissaient que des produits de leur chasse et de leur pêche, apprécièrent la valeur alimentaire de la farine des graminées, dès qu'elles la connurent. Crève-cœur rapporte à ce sujet les paroles d'un chef indien à ses compagnons:

"Le blanc se nourrit de grains et non de viande. La viande exige plus de trois mois pour se former; elle est souvent rare, tandis que ces précieux grains de blé que les blancs déposent dans la terre se retrouvent au centuple. La viande dont nous nous servons, a quatre jambes pour s'enfuir et nous n'en avons qu'une pour la poursuivre.

"Le grain, au contraire, reste là où on le sème et se développe. L'hiver est pour les blancs l'époque du repos, et pour nous, celle des longues et pénibles courses. Aussi, les voyons-nous se multiplier de plus en plus et vivre longtemps. Nous, au contraire, nous allons en diminuant en nombre et notre existence est courte. Je vous prédis donc, à tous qui m'écoutez, qu'avant que ces cèdres qui ornent vos wigwams ne soient desséchés, la race des mangeurs de blé aura disparu et la race des chasseurs, si ceux-ci ne résolvent pas à ensemençer".

En effet, la farine des graminées, on le sait, deux parties essentielles: le gluten, corps analogue au



MR. BODENWEISER
(Bode)

La photogaaphie ci-dessus est celle de M. BODENWEISER, mieux connu peut-être de beaucoup de ses amis sous le nom de "BODE," le créateur et le fabricant de la célèbre **Gomme à Macher "Bode's Brand."** Le succès remporté par M. Bodenweiser dans cette industrie est un fait sans précédent. Ses annonces sont lues avec intérêt et ses marchandises rapportent des profits aux marchands qui vendent la Gomme "Bode's Brand." La petite machine automatique pour gomme de Bode, vous épargne tout travail et vous fait gagner de beaux profits. Demandez des renseignements à votre marchand de gros ou écrivez directement à : : : : : : : : : : :

BODE'S GUM Co., Ltd.

30, rue St. Georges,
MONTREAL.

Bureau d'Ottawa
65 RUE SPARKS

Bureau de Toronto
EDIFICE PACIFIC

Bureau de Québec
5 RUE DU FORT

BODE'S

Menthall Gum

BODE'S

Pepsin Gum

BODE'S

Crushed Fruit
Gum



C'oeuf, véritable viande végétale, et l'amidon, substance non azotée qui se change en sucre dans l'intestin et en graisse dans l'organisme; aussi, l'homme peut vivre uniquement de pain, mais non de viande.

Grâce aux recherches faites pour connaître l'époque où l'homme utilisa la farine des graminées pour en faire des galettes ou du pain, on a retrouvé dans différents lacs de la Suisse et de la Savoie des fragments de pain fait avec de l'orge. L'orge est d'ailleurs la céréale la plus anciennement connue. Elle poussait à l'état sauvage, dans les lacustres de Savoie et de la Suisse. L'époque de la fabrication de ce pain remonterait à l'âge de bronze.

Dernièrement, la découverte dans un sarcophage en Egypte, d'une niche de pain cuite depuis plus de quatre mille ans, a permis d'établir que l'usage du pain remontait à cette époque reculée de la civilisation égyptienne. Une partie de ce pain était assez bien conservée pour permettre de reconnaître que c'était la farine d'orge qui avait servi à le préparer.

Les pains retrouvés dans les sarcophages égyptiens, et qu'on y déposait comme offrande aux morts, ont conservé, en dépit de l'action du temps, un aspect extérieur qui permet de reconnaître encore leur nature et, ce qui est plus curieux, une composition chimique analogue à celle des pains qu'on fabrique aujourd'hui. Ces échantillons de pain, plutôt rassis, sont de deux sortes: des galettes de pâte ferme et des pains "levés", car les Egyptiens connaissaient le levain. A l'analyse, ils ont donné 11 p.c. de gluten et 65 p.c. d'amidon modifié par la cuisson, ainsi que des traces de nitre provenant du sel qu'ils contenaient.

L'usage du pain par les Egyptiens remonterait encore à une date plus éloignée, car on a trouvé en Egypte des peintures, des sculptures et des inscriptions d'hieroglyphes qui permettent d'établir que le pain était connu des Egyptiens à une époque encore plus ancienne.

En effet, ces peintures et inscriptions qui datent des premiers temps de l'histoire de l'Egypte, nous montrent les différentes opérations en usage chez les Egyptiens de ces temps reculés, pour tamiser la farine, la délayer et pétrir le pain.

On attribue aux Egyptiens le mérite d'avoir découvert le levain qui leur permettait de faire fermenter et lever la pâte pour le pain.

Les moulins des Egyptiens du temps des Pharaons se composaient de deux meules de pierre calcaire, l'une immobile et qui était creusée au milieu pour recevoir le pivot qui se trouvait au centre, sous le dessous de la meule mobile qui s'adaptait sur celle qui devait rester immobile. Une planche transversale,

fixée à la meule du dessus par le pivot du milieu et sur un des côtés par un coin, tandis que sur le côté opposé une poignée permettait de faire tourner la meule sur elle-même. Encore aujourd'hui, on retrouve chez les Fellahs de l'Egypte actuelle un genre de mêmes moulins à bras qu'ils ont construits avec des débris de colonnes, ruines précieuses dont l'Egypte est couverte.

Probablement les anciens Egyptiens, de même que l'homme primitif, cuisaient leur pain entre deux pierres platées préalablement chauffées.

Quant aux fours dont se servirent plus tard les Egyptiens sous les Pharaons, pour cuire le pain, ils étaient peut-être construits sur la même base que ceux en forme de cloche employés par les habitants de l'Egypte moderne. Il est probable que l'on introduisait les galettes contre les parois du four. Cette manière de construire les fours par les Egyptiens de l'antiquité est corroborée par un papyrus sur lequel on lit: "Le boulanger pétrit, met les pains dans un four en forme de cloche, de la partie supérieure duquel sortent des flammes; tandis que sa tête est dans l'intérieur du four, son fils le retient par les jambes; s'il échappe aux mains de son fils, il tombe là, dans les flammes."

En effet, l'une des salles du tombeau de Ramsès III, Pharaon de la XXe dynastie, qui régnait environ 1,300 ans avant notre ère, est ornée d'une fresque curieuse qui nous fait assister à ce genre de travail d'un boulanger d'il y a trente siècles.

On possède également d'autres échantillons de pain antique, beaucoup plus récents, mais ceux-ci, recueillis dans les ruines de Pompéi, ont été absolument détériorés par la chaleur. Ce sont des masses de cendres, dans lesquelles on a constaté la présence de 2 p.c. d'azote. M. Lindet, professeur à l'Institut agronomique, en calcinant du pain moderne à la température de 350 à 450 degrés cent. a retrouvé dans la cendre cette même teneur en azote.

Dans ces rues de Pompéi, aujourd'hui si propres et si nettes, on passe çà et là près des moulins qui étaient employés pour mouler le blé et des fours où on cuisait le pain. Ces "pistrina," ou boulangeries, étaient soit des dépendances de riches citoyens comme celle de Caius Sallustius, ou formaient des établissements particuliers, comme celle d'un nommé P. Paquio Proculo, dont le nom et le portrait sont encore visibles sur un mur. On a trouvé dans ces "pistrina" ou boulangeries de la farine et des pains que l'on conserve dans le musée national de Naples [les studi] et dans le petit musée de Pompéi.

En effet, on peut voir dans ce musée et placés sous un globe plusieurs pains qui ont été pétris, l'an 79 avant Jésus-

Christ. Il y a donc plus de dix-huit cents ans que ces pains sont sortis des fours de ce temps-là et qui ont été retrouvés dans les fouilles pratiquées pour mettre à découvert les ruines de Pompéi.

Sur l'un de ces pains, l'on distingue très bien la marque du boulanger. Étant frais, ils devaient peser quelques livres chacun; maintenant, ils sont desséchés et de couleur noirâtre; leur goût ressemblerait sans doute à celui du charbon.

A partir de ce jour épouvantable où le Vésuve enterra sous sa cendre une ville florissante, dont on a conservé comme des reliques précieuses différents produits, tels que du blé, des fruits, des légumes et même un petit morceau de viande carbonisée. Ce qui est très intéressant aussi, c'est une coupe avec des noix, dont quelques-unes sont intactes, d'autres sont ouvertes; mais quoique noircie on reconnaît très bien les coupures, les rides de la pelure et la formation intérieure de l'amande de ces noix.

Ce fut seulement à partir de l'année de Rome 568 [186 ans avant J.-C.] que le métier de boulanger devint une profession. Jusqu'à cette époque, le cuisinier "coquus," broyait le blé, faisait et cuisait le pain à la maison.

Dans le foyer même, dont les morceaux de tuile composaient l'âtre brûlant, on préparait le pain sous la cendre. Le boulanger s'appelait primitivement "coquus" et la boulangerie "coquina," plus tard "pistor," littéralement meunier, celui qui broie et écrase le grain, et la boulangerie "pistrina," mot que nous retrouvons dans la basse latinité.

Les boulangeries découvertes dans les ruines de Pompéi, se trouvaient dans la rue des Augustals. Dans la maison de Pansa, rue des Thermes, découvertes en 1881, deux boutiques étaient occupées par des boulangers, l'une en face de la rue "di Modesto", l'autre à l'angle de la rue des Thermes et de la rue della Fullonica."

S'il ne nous est pas possible de connaître à quel homme ou à quel peuple revient l'honneur d'avoir inventé le pain, nous devons reconnaître qu'aujourd'hui la panification s'est perfectionnée à un tel point qu'il est permis de se demander s'il est possible de surpasser ce perfectionnement.

[Le Cordon R...]

SI vous APPROUVEZ

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

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

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

Nous désirons que vous sachiez,

parce que c'est votre intérêt aussi bien que le nôtre, que les conserves de

Blé=d'Inde et Tomates

==== MARQUE =====

Old Homestead

que nous empaquetons cette année, sont absolument les meilleures qui aient jamais été empaquetées au Canada.

La saison a été parfaite et le district de Picton est un véritable jardin. Nous sommes tout-à-fait en son centre et nous mettons en boîtes le plus grand choix de ce que ce jardin peut offrir au commerce du Canada.

Une invitation est continuellement offerte au commerce pour visiter notre manufacture et voir la sorte de marchandises que nous empaquetons dans la manufacture la plus propre d'Amérique.

Ce sont absolument les meilleures, que les conserves OLD HOMESTEAD. Cela n'est pas douteux. Faites-en l'essai et elles vous prouveront ce qu'elles valent. Demandez à votre marchand de gros la marque OLD HOMESTEAD. S'il ne peut pas vous la fournir, écrivez-nous directement.

**=====
The Old Homestead Canning Co.**

PICTON, ONT.

Une Boisson Rafraichissante d'une Source Célèbre

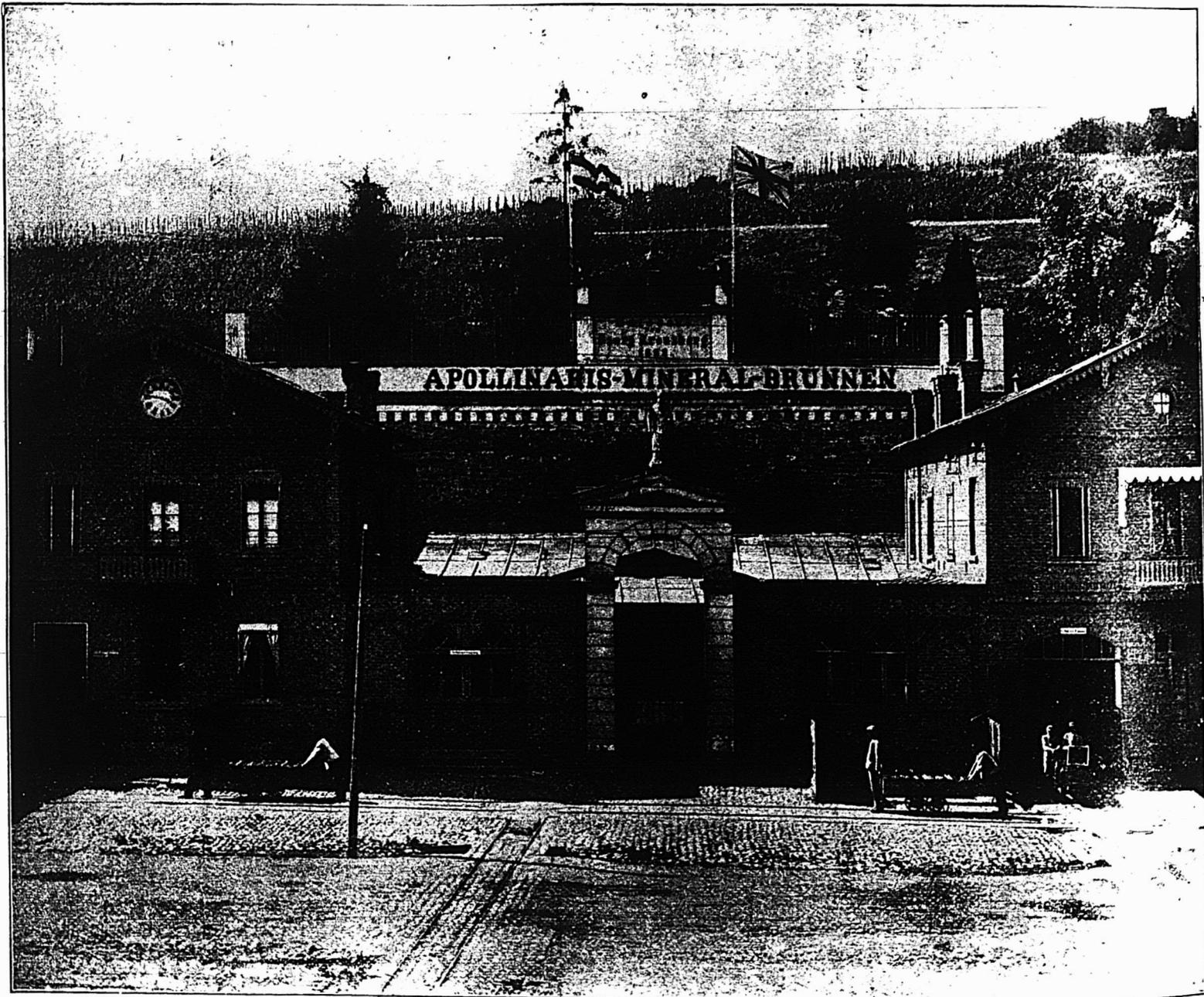
Si les maladies qui assiègent l'humanité moderne sont nombreuses, les moyens que la nature a mis à notre disposition pour les combattre ne le sont pas moins. Parmi ceux-ci on doit citer, à côté des remèdes médicaux proprement dits

une sûre garantie pour la santé publique, ont donc une importance considérable pour le maintien de la santé de l'homme.

Il y en a parmi ces sources dont l'usage, par suite de leur composition spéciale, est prescrit aux malades.

tres; c'est l'eau d'Apollinaris provenant de la source située près de Neuenahr en Allemagne.

L'exploitation de cette source qui exporte annuellement près de trente millions de bouteilles et cruchons est la



La source Apollinaris

les eaux naturelles dont les applications externes et internes ont pris dans ces dernières années une place de plus en plus importante depuis que la science de l'hygiène moderne nous a révélé le rôle capital de l'eau dans l'alimentation ainsi que dans la prévention des maladies.

Les sources minérales naturelles innombrables qui ont été découvertes dans le cours du temps et dont la pureté est

Il y en a d'autres qui sont très recommandées pour les personnes en bonne santé, savoir, celles dites "Eaux de Table", qui ne devraient plus manquer dans aucun ménage aisé soucieux de la santé de ses membres. Le choix, qui naturellement dépend dans une certaine mesure du goût individuel, est grand, cependant il y a une source, qui certainement occupe le premier rang parmi toutes les au-

meilleure preuve que l'eau qu'on doit posséder les qualités supérieures qui lui ont valu une popularité universelle.

Sa richesse en acide carbonique non seulement une boisson excellente pour la consommation journalière pour les personnes en bonne santé, mais la rend si agréable et précieuse pour le nombre des dyspeptiques. Sa pureté

JAMBONS ET LARD FUMÉ DE CHOIX

== MARQUE == "CORONA"

La Marque Universellement Favorite.
Saveur Délicieuse. Traitement au Sucre (Sugar Cure) Très Spécial.
Une Foix Goûtés, Toujours en Demande.

LA
GRAISSE



PURE
"CORONA"

En Blocs de 1 lb.

50 lbs à la Boite.

Nous avons sur le marché un nouvel empaquetage de notre fameuse graisse "CORONA" en blocs de 1 lb. Ces blocs sont enveloppés dans un papier parchemin, ce qui leur donne un cachet de propreté qui facilite beaucoup la vente. Nous croyons avoir répondu à un grand besoin, car la demande en est déjà très grande. Nous expédierons les commandes d'essai par express. Nous garantissons la qualité.

ENVOYEZ UN ORDRE D'ESSAI

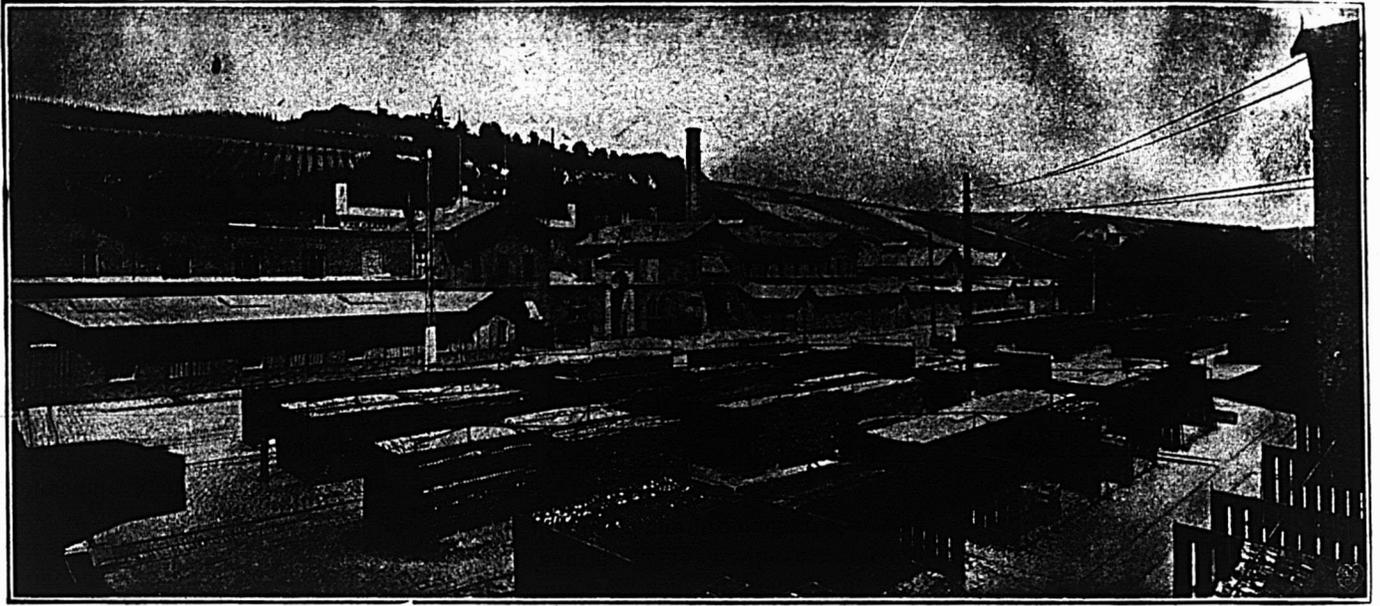
DEPARTEMENT DES PROVISIONS
BŒUF FRAIS et AGNEAU, PORC FRAIS,
Beurre de Choix, etc.

Montreal Packing Co., Limited
MONTREAL, Canada.

d'une importance indiscutable et il est presque impossible de comprendre et de réaliser les soins minutieux apportés à

recteurs même, en guide habile, se mettant gracieusement à notre disposition pour nous conduire.

étant remplie d'acide carbonique, cette atmosphère irrespirable ne tolère pas la vie sous une forme quelconque.



Vue générale des bâtiments à la source

l'exploitation dans toutes ses branches pour obtenir ce haut degré de perfection à moins qu'on ait eu l'occasion et le privilège d'avoir visité les établissements de la Compagnie Apollinaris à Neuenahr.

Le voyageur qui remonte ou descend le Rhin et qui désire visiter cette source célèbre doit quitter le bateau à la petite ville de Remagen, pour pousser une pointe dans la belle vallée de l'Ahr où se trouve la source Apollinaris.

L'ami de la nature rencontrera ici toutes les beautés d'une riante vallée encadrée de belles montagnes, d'une rivière et de verdure, dont les charmes ne sont pas d'un ordre commun. Sur la hauteur de la colline c'est l'église Apollinaris qui sourit au visiteur avec son style d'architecture élégant et artistique; il rencontre un autre monument dédié à Saint Apollinaris à la Station de Neuenahr où il quitte le train.

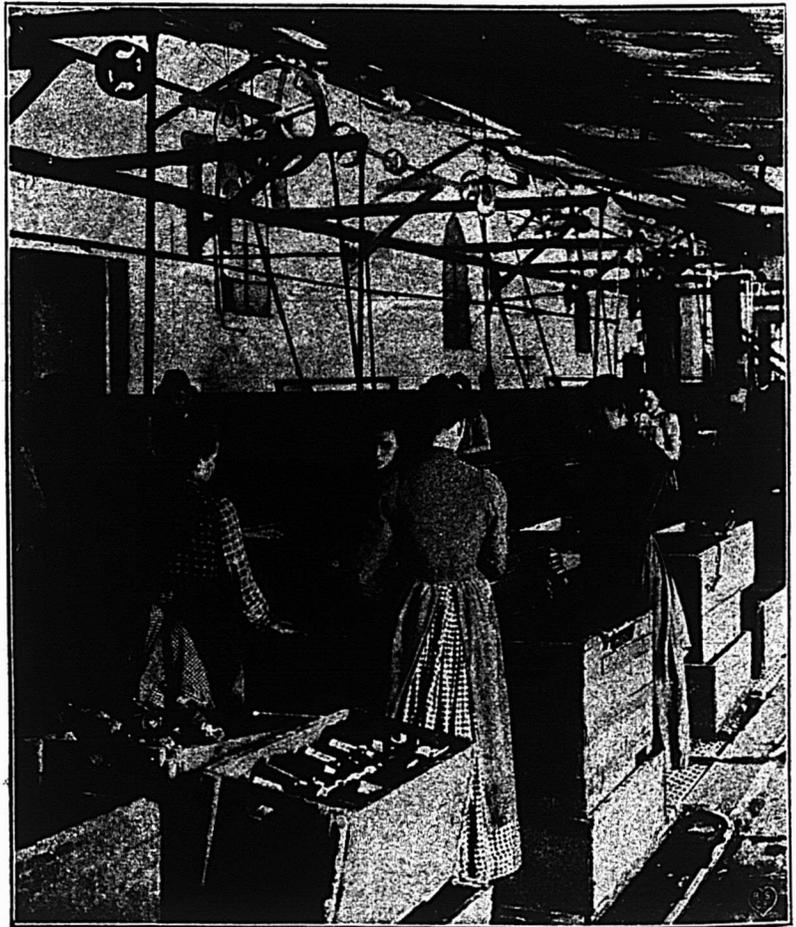
Cette petite ville modeste et florissante doit sa prospérité à deux institutions: à l'établissement thermal de la localité et à la Source Apollinaris.

Cette dernière, fut découverte en 1852 au milieu de vignes et de champs fertiles par Georges Kreuzberg. Les vignes ne voulaient absolument pas prospérer sur le terrain occupé aujourd'hui par la source. C'est alors que le propriétaire, intrigué et voulant en connaître la cause, fit faire des fouilles dans ce terrain, et constata que le sol était saturé d'acide carbonique au point de ne permettre aucune végétation. Le résultat de ces travaux fut la découverte de la Source célèbre.

Appuyés par une lettre spéciale d'introduction nous eûmes le privilège de visiter ce grand établissement, un des Di-

D'abord nous nous dirigeons à la source, à l'endroit même où elle sort et jaillit dans un puits d'une profondeur d'environ

Une allumette ou une bougie allumée plongée dans cette atmosphère s'éteint subitement, et le pauvre petit oiseau qui



Lavage des bouteilles

15 mètres. Il faut prendre des précautions en entrant dans cette partie des bâtiments; car un pas de plus pourrait être la cause d'un accident grave, la cour

oserait se réfugier dans cet endroit trouverait une mort inévitable.

En effet, quand il y a des travaux effectués à proximité de la source

L'Occasion



Vous vous rappelez ce que Bacon a dit une fois: "Un homme avisé créera plus d'occasions qu'il n'en trouve." L'épicier qui n'a jamais à refuser à un client un article courant largement annoncé, comme le Sel Windsor (absolument propre, blanc, -sec,) créé l'occasion. Il obtient la clientèle que son rival perd.

Le public n'attendra pas que vous "envoyiez chercher" quelque chose que vous ne tenez pas—il y a trop d'épiceries pour cela. Pourquoi ne pas créer l'occasion aujourd'hui, — maintenant, et mettre en stock le Sel Windsor ?

Sel
Windsor

The Canadian Salt Co., Limited
Windsor, Ont.



Un coin de la salle d'enbouteillage [Source Apollinaris]



Triage des bouteilles pleines [Source Apollinaris]

TOUTES, ELLES ATTIRENT LA CLIENTÈLE

Voilà ce que nous entendons dire à chaque épicier qui a mis en stock les Conserves de Fruits et de Légumes; Marque Old Homestead.

Voici comment cela se fait. Une cliente est attirée par la belle étiquette Old Homestead. Il y a quelque chose dans le nom qui fait impression sur elle, et elle en achète une boîte ou quelques-unes pour les essayer. Elle est enchantée de son essai. Elle trouve la Marque Old Homestead supérieure, sous tous les rapports, à toutes les autres conserves dont elle s'est servie auparavant.

Elle revient au magasin pour en avoir davantage. Vous pouvez vous fier à une femme pour le dire à ses voisins. Le commerce de Conserves augmente en conséquence et avec lui, votre commerce en général avec des clients qui ont demandé les marchandises Marque Old Homestead.

Tomates Old Homestead

Pois Old Homestead

Blé-d'Inde Old Homestead

Fraises Old Homestead

Framboises Old Homestead

La liste tout entière de notre emballage comprend les meilleurs fruits et légumes qui soient cultivés et emballés.

Chaque fois que vous envoyez un ordre de Conserves Old Homestead, vous vous faites un ami.

Demandez à votre marchand de gros de vous envoyer quelques caisses pour débiter. Vous en désirerez bientôt davantage. Si votre marchand de gros ne peut pas vous en procurer, écrivez-nous directement.

The Old Homestead Canning Co.
PICTON, ONT.

Les hommes ne peuvent s'approcher que munis d'un casque de plongeur en communication avec l'air respirable.

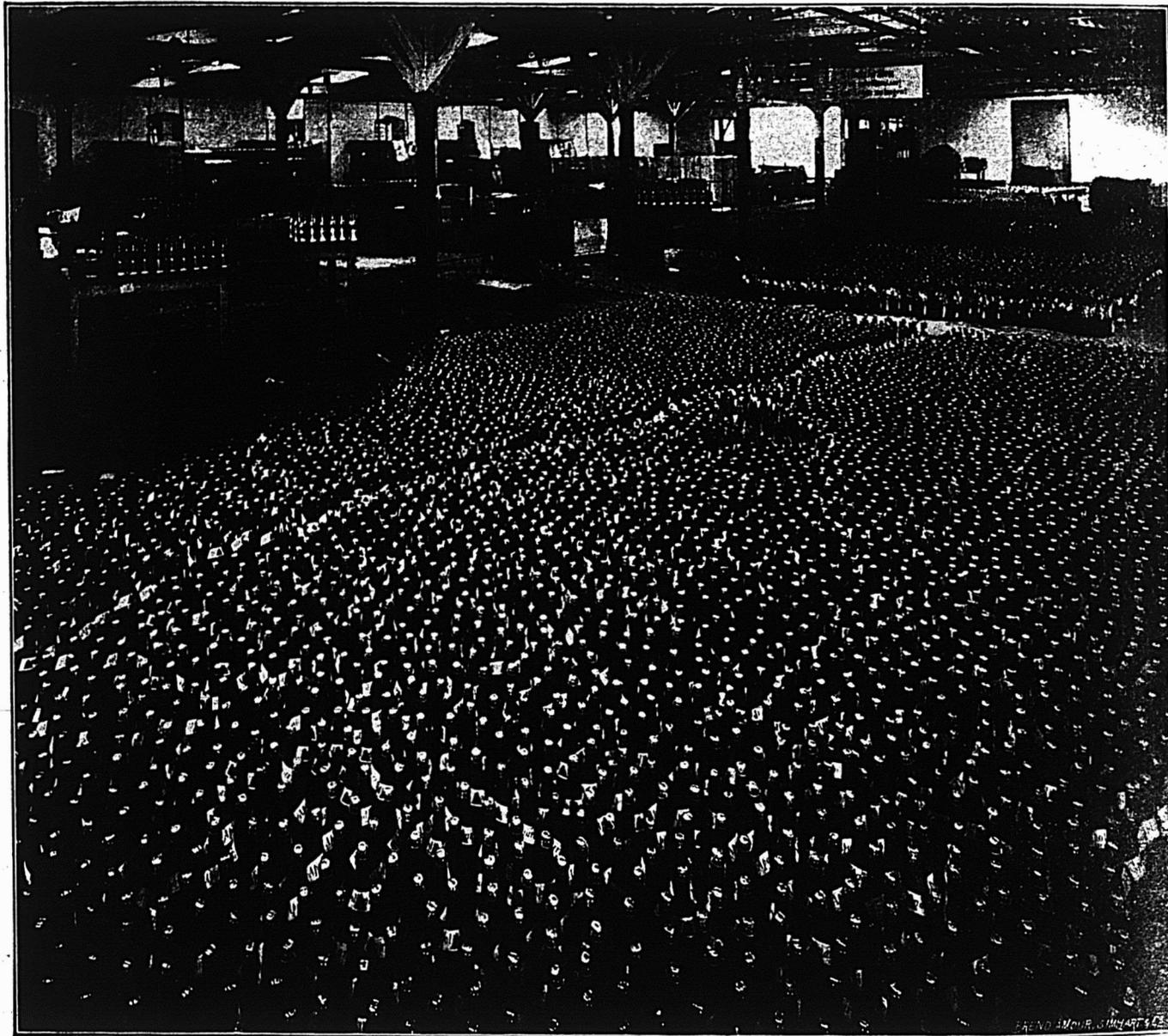
La source même est recouverte d'une cloche métallique permettant de recueillir l'acide carbonique qui se dégage.

Deux grandes pompes dont ordinairement une seule est employée à la fois, élèvent l'eau à la surface à raison d'environ 8,000 litres par heure.

Nous passons maintenant en revue les

mouvements automatiques rotatoires. De là les bouteilles passent au remplissage. A côté de chaque ouvrier se trouve une lampe électrique lui permettant de veiller à ce que chaque bouteille soit bien remplie suivant des instructions précises. Chaque homme porte des lunettes en verre épais et ses bras sont protégés par des bandes roulées, ces mesures de précaution pour la protection des ouvriers étant nécessaires à cause de la haute pression de l'acide carbonique qui fait

Cependant, il y a, avant cette opération finale, une manutention varie très intéressante à voir, comprenant entre autres, la préparation des bouchons. Ce procédé demande beaucoup de temps et l'emploi de plusieurs machines. Tous ces bouchons viennent d'Espagne. Ils sont d'abord comptés dans des machines d'une construction spéciale et ingénieuse. Ils passent alors par un traitement de compression qui enlève la poussière du liège; ils sont ensuite triés suivant



Un coin de la salle d'étiquetage

différents procédés de l'embouteillage, etc., et, à ce propos il ne faut pas s'imaginer qu'il ne s'agit que de laisser l'eau s'écouler dans les bouteilles, de les boucher, les étiqueter et les emballer pour l'expédition. La chose n'est pas aussi simple.

Entrant au rez-de-chaussée d'un des bâtiments nous trouvons les arrangements nécessaires pour plonger les bouteilles dans de l'eau chaude et les nettoyer en suite par le moyen de brosses à

éclater des centaines de bouteilles tous les jours.

Immédiatement après le remplissage les bouteilles sont bouchées et bridées, les ouvriers occupés à ce travail étant protégés de la même façon.

En suite les bouteilles reçoivent leurs étiquettes respectives, qui, suivant leurs destinations dans différents pays varient de langue, de couleur et de forme; finalement, elles sont emballées en caisses de grandeurs variées pour l'exportation.

leur calibre. Chaque bouchon est muni avec la marque enregistrée de la Compagnie, après quoi, il passe au feu à la vapeur d'abord et à l'eau froide ensuite.

Après la mise en bouteilles et l'étiquetage il y a plusieurs opérations de triage et chaque bouteille sans exception est scrupuleusement passée en plusieurs fois dans une salle spéciale vue à ce but. La plus petite particule de corps étranger ou de poussière d'

Les Chocolat
et Cacao de **FRY**

BRISTOL, ANGL.

Sont:—

Les Plus RICHES,
Les Plus SAVOUREUX,
Les Plus HYGIENIQUES,
Les Plus NUTRITIFS,
Les Plus POPULAIRES.



Le Chocolat au Lait de Fry

Fait un Breuvage Exquis.

LE CHOCOLAT de FRY

A la Crème,
Aux Pralines,
En Tablettes,
En Pastilles,
En Cigarettes,
Etc., Etc.

DONNE INVARIABLEMENT SATISFACTION AU CONSOM-
MATEUR ET S'ANNONCE AINSI PAR SA PROPRE VALEUR.

CE SONT DES PRODUITS D'UNE VENTE ASSUREE EN TOUT TEMPS.

REPRESENTANTS AU CANADA :

D. MASSON & CIE,
MONTREAL.

suffit pour la faire condamner. On fait déboucher et vider ces condamnées plus tard.

En passant nous remarquons la fabrication des caisses. Le bois arrive coupé en longueurs appropriées, mais le clouage et l'application des marques de commerce et autres fournissent du travail à un grand nombre d'ouvriers. Plusieurs machines spéciales sont employées pour cette manutention.

On n'a qu'à voir les piles énormes de

les bouteilles se fournit par wagons de 10,000 kilos à la fois, et une machine à vapeur de 130 chevaux est nécessaire pour faire marcher toutes les machines spéciales, et pour fournir la lumière électrique à tout l'établissement.

L'approvisionnement des bouchons à lui seul représente la valeur de plus d'un demi million de francs. Le Lecteur comprendra alors facilement l'importance énorme du capital engagé dans ce commerce.

citée de 300 à 400 tonnes chacune sur chaque semaine chargés à Remagen.

Ces cargaisons sont destinées d'une part à Rotterdam, Amsterdam et Anvers, etc., d'autre part à Londres directement. De ces ports, l'expédition de l'eau d'Apollinaris se fait dans toutes les parties du monde.

Ces chiffres certainement prouvent quelque chose, mais, à eux seuls, ils ne suffisent pas tout à fait à donner une véritable impression.



Magasin et fabrique de caisses

planches et de caisses, les milliers de bouteilles étiquetées dans la salle d'expédition, ainsi que, dans la vaste cour, les piles de bouteilles vides de toutes façons provenant de la Verrerie de Geresheim [Ancienne maison Ferd. Heye] pour comprendre la complexité du travail pour mettre sur les marchés du monde 30 millions de Bouteilles et Cruchons avec l'aide d'un personnel de plus de 700 ouvriers.

Même le fil de fer employé pour brider

Les terrains appartenant à la Compagnie Apollinaris représentent à peu près la moitié de ceux occupés par la ville même de Neuenahr; son marché comprend le monde civilisé entier; en somme il n'y a presque aucun coin sur la terre où l'on ne puisse trouver l'eau d'Apollinaris; sous le soleil brûlant de l'Equateur, comme dans les régions arctiques on peut toujours se la procurer.

En moyenne trois bateaux d'une capa-

Par conséquent, nous reproduisons une série de vues photographiques et des esquisses montrant les bâtiments ainsi que les phases variées de l'exploitation en y ajoutant quelques vues de la vallée de l'Ahr pour attirer l'attention sur ce beau pays si favorisé, dont les collines sont couvertes de vignes saines, dont les ruisseaux abondent en truites et où, du fond de la terre, se trouve la plus populaire de toutes les so-

D. RATTRAY & SONS

IMPORTATEURS

Raisins de Valence

Raisins de Californie

Raisins de Corinthe

Noix de Grenoble Mayette

Amandes de Tarragone

Avelines de Sicile

Bureaux à

QUEBEC

MONTREAL

OTTAWA.

C. O. GENEST & FILS

COMMERCANTS EN GROS, SHERBROOKE, P. Q.

Vinaigres

Thés

Raisins de Californie

Raisins de Valence

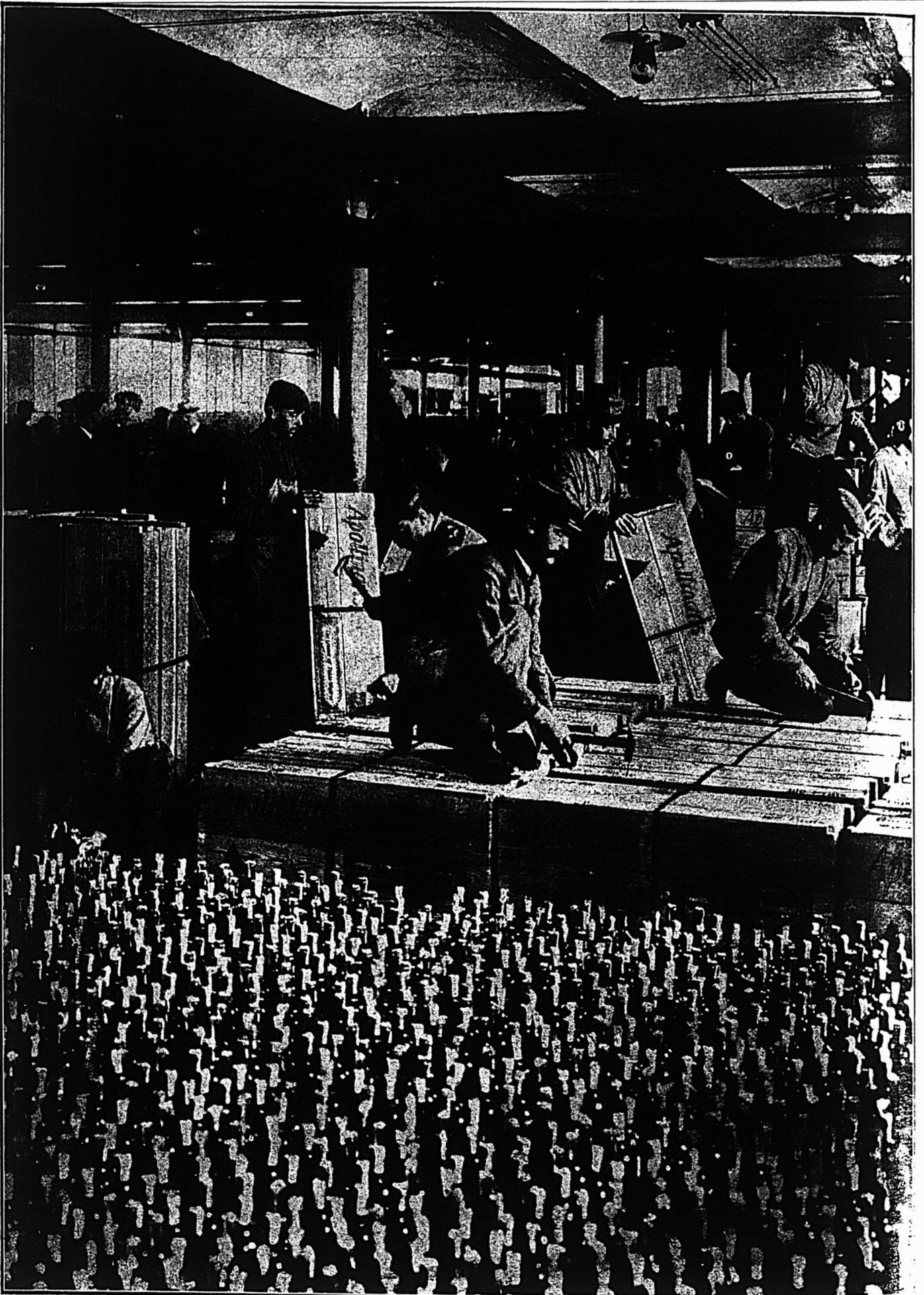
Conserves

Nous recevrons prochainement
un char de SAUMON SOCKEYE
et SAUMON ROSE,

POMMES, EVAPORÉES, en
Boîtes de 50 livres,

MARINADES

OIGNONS ROUGES en poches
de 80 livres.—OIGNONS BLANCS
D'ESPAGNE, en Caisses.



La salle d'emballage [Source Apollinaris]



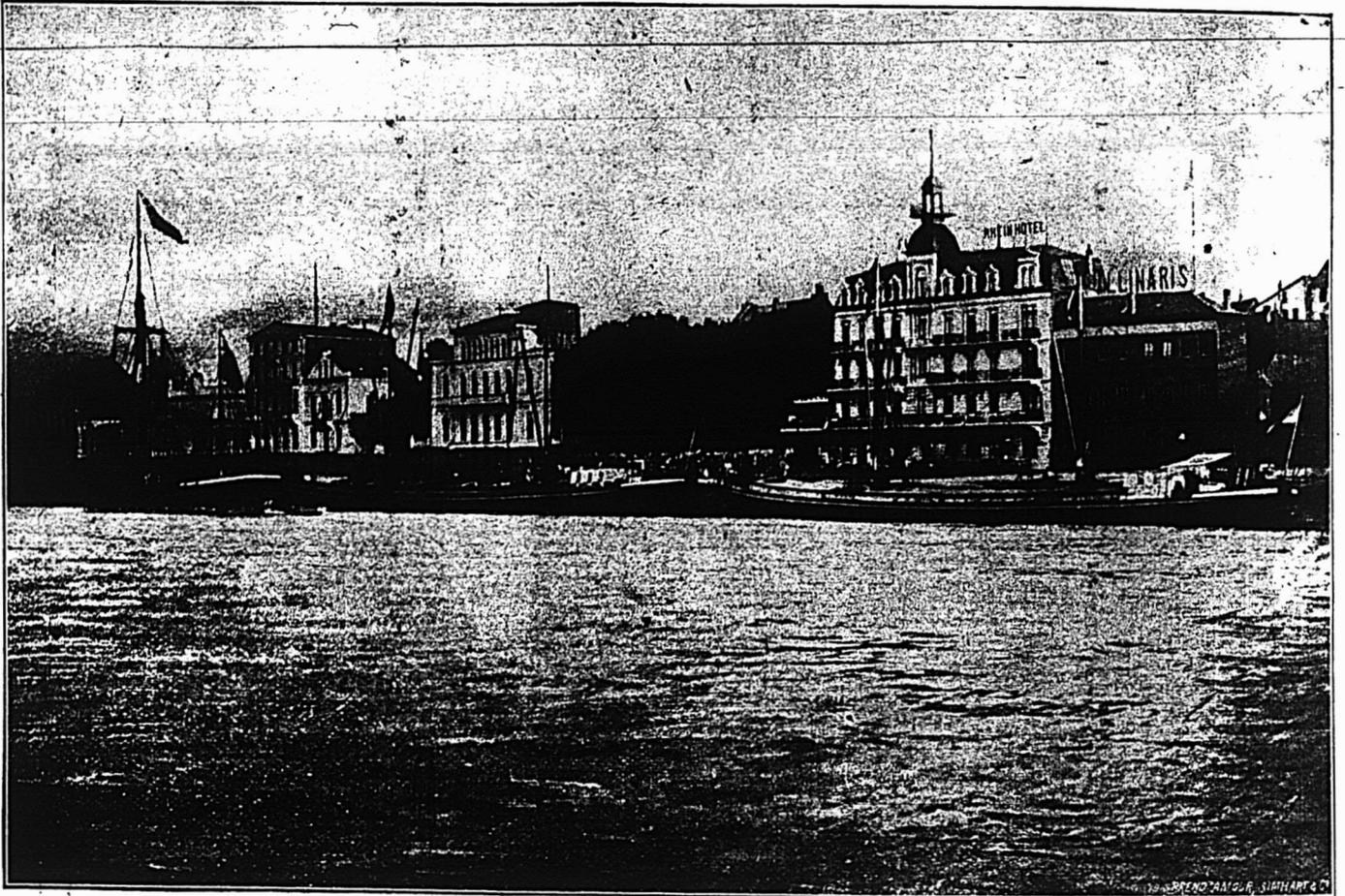
La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

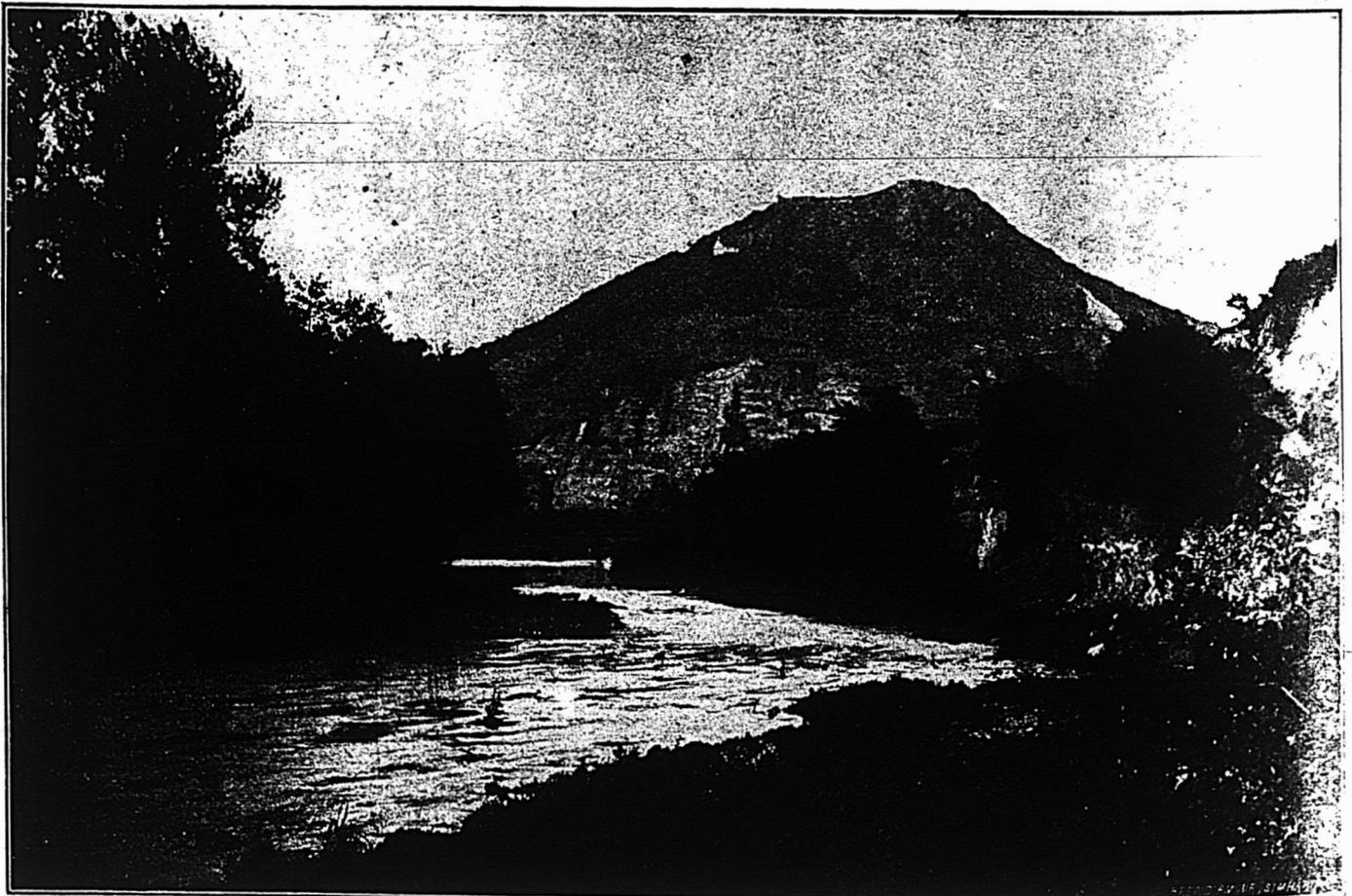
Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.

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





Les bureaux d'expédition de la Compagnie à Remagen [Source Apollinaris]



Vue de Heppingen sur l'Ahr [Source Apollinaris]

Médailles Accordées

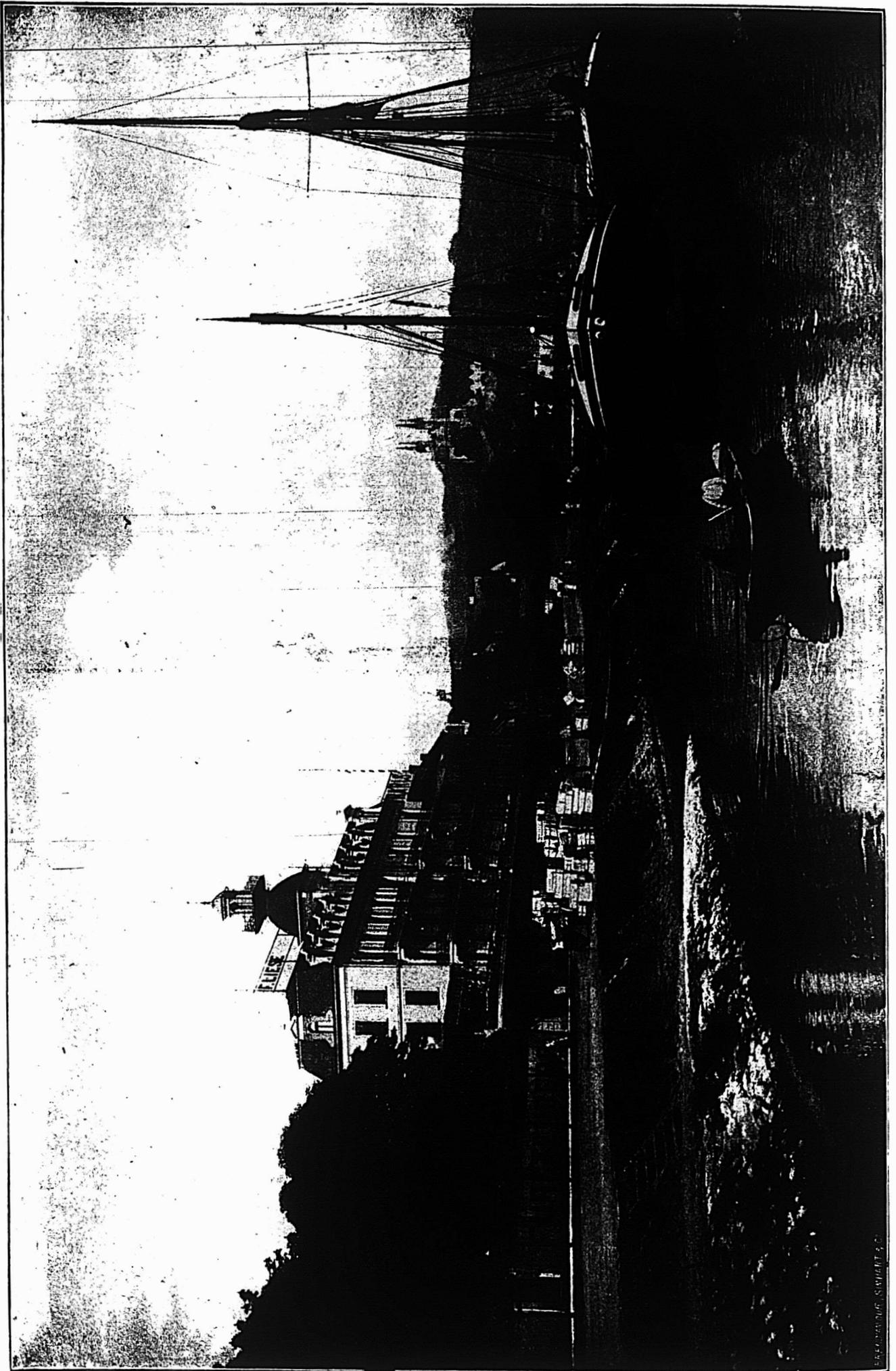
Macaroni de Codou

(Production Française Vèritable)

Fabriqué dans une Fabrique Modèle, absolument nouvelle et moderne. Fait seulement avec le plus beau Blé Tangarock de Russie. Le seul blé dont on puisse faire la plus belle qualité de Macaroni. On ne peut rien produire de mieux.

Arthur P. Tippet & Co., Agents,

8 Place Royale, Montréal.
20½ Front St. E. Toronto.

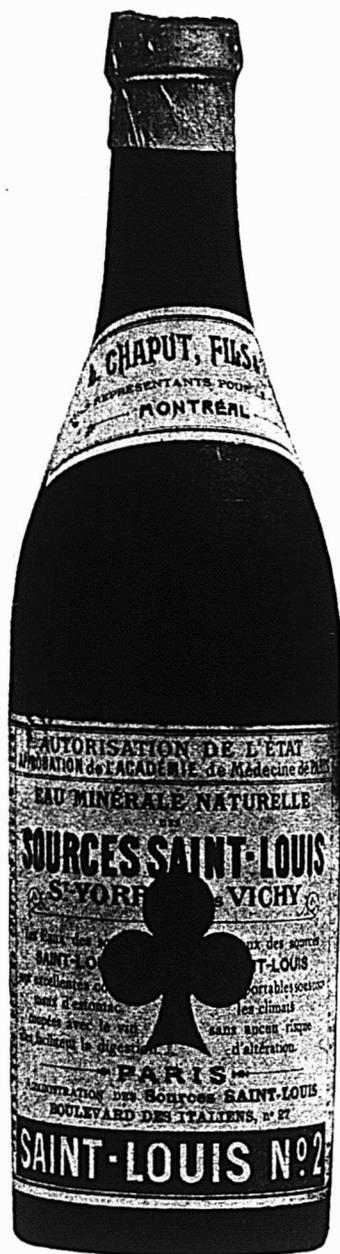


Embarquement de l'eau dans les bateaux sur le Rhin à Remagen [Source Apollinaris]

LAURENT SIMONET

Buvez de Bonne Eau
EAU DE VICHY SAINT-LOUIS

Marque Trèfle Rouge



La Plus Délicieuse

La Plus Pétillante

Supérieure à toutes les autres

Un sûr remède pour

**Maladies d'Estomac,
 Goutte, Gravelle,
 Diabète, etc.**

Pour éviter toute confusion; voyez à ce que l'éti-
 quette, la capsule et le bouchon portent la marque
 Sources Saint-Louis et le Trèfle Rouge.

INSTRUCTIONS

Un verre à vin avant ou après les repas; un
 grand verre d'eau mélangée avec du lait avant le
 déjeuner.

VENDUE PARTOUT

Par tous les Epiciers

Par tous les Pharmaciens

Par tous les Hoteliers

L. CHAPUT, FILS & CIE, EPICIERS EN GROS MONTREAL

SEULS AGENTS POUR LE CANADA

De L'Atlantique au Pacifique le mot "Sterling" est synonyme de ce qu'il y a de meilleur en fait de Marinades, Condiments, Confitures, Gelées et Essences. Les Epiciers ne peuvent pas faire mal en tenant un bon stock de ces marchandises célèbres Made-in-Canada.

Sterling

BRAND

C'est l'épreuve du temps—la véritable épreuve en toute chose—qui est derrière ces marchandises. Les consommateurs qui s'en servent une fois en redemandent. Les épiciers qui les ont mises une fois sur leurs rayons trouvent qu'il doivent toujours les tenir.



- Marinades sous Verre Marque "Sterling"
- Chow-Chow sous Verre Marque "Sterling"
- Marinades douces sous Verre Marque "Sterling"
- Catsup Marque "Sterling"
- Sauces Marque "Sterling"
- Condiment du Sud Africain Marque "Sterling"
- Condiment Canadien Marque "Sterling"
- Essences Aromatisées Marque "Sterling"
- Confitures et Gelées Marque "Sterling"
- Marmelades Marque "Sterling"
- Sirop d'Erable sous Verre et en Boîtes d'Étain, toutes les grandeurs.
- Amers—Bobs, Celery, Orange, Jack Canned
- Vins de Fruits non fermentés
- Vins Phosphatés non fermentés
- Marinades mélangées en vrac (In bulk)
- Chow-Chow en vrac (In bulk)
- Marinades mélangées douces en vrac (In bulk)
- Mincé Meat en seaux de bols et de fibre
- Couleurs pour Gâteaux et pour Glacer.

The

T. A. Lytle Company,

LIMITED.

FABRICANTS DE MARINADES ET CONDIMENTS DE HAUTE QUALITÉ.

Manufacture et Bureaux:—124-128 rue Richmond Ouest. TORONTO.

Téléphones: Bureaux et Commandes—Main 1531.

Salle d'expédition—Main 4552

STATIONS DE SALAISON—103-105-107 rue Richmond Ouest, Toronto: Holland Landing, Ecosse: Clarkson, Streetsville, Ont.

Nous sommes Agents pour les Maisons suivantes

Ph. Richard & Co.,	COGNAC	Brandies
Mitchell Bros.,	GLASGOW	Whiskies Ecosais
Mitchell & Co.,	BELFAST	Whiskies Irlandais
Fred Miller Brewing Co.,	MILWAUKEE	Bière Lager
Blandy Bros.,	MADÈRE	Vins
Daukes & Co.,	LONDRES	Ales et Stouts
Pollen & Zoon,	AMSTERDAM	Gins
Vigneau & Cambours,	BORDEAUX	Clarets
Union Champenoise,	REIMS	Champagnes
Morin, Père & Fils,	BEAUNE	Vins de Bourgogne
Source La Capitale,	VICHY	Eau de Vichy
Blanc & Fils,	VALENCE	Macaroni
Société Nouvelle de Roquefort	ROQUEFORT	Fromage
H. E. Boulle & Cie,	MARSEILLE	Huiles d'Olive
Fli Ferrero Ricardo,	TURIN	Vermouth
Clément Obrieux,	PÉRIGUEUX	Pâtés de Foies Gras
B. Gabriel	PARIS	Champignons
F. Dolin & Cie,	CHAMBERY	Vermouth
R. LeGall,	NANTES	Sardines
Sir T. Lipton,	LONDRES	Thés
J. P. Wiser & Sons,	PRESCOTT	Whiskies

Chaque maison de cette liste a une réputation universelle.
Demandez-nous les prix d'une quelconque des
marchandises ci-dessus.

LAPORTE, MARTIN & CIE, LTÉE.

EPICIERS EN GROS, MONTREAL

LE DINDON

On a longtemps discuté sur l'époque à laquelle le dindon, ce commensal obligé de toute basse-cour un peu importante, a fait son apparition en Europe. Dans maints livres d'histoire, on trouve encore mentionné ce fait, que le premier de ces oiseaux qui aient été mangés en France parut sur la table royale en 1570 à l'occasion du mariage de la sœur du roi Charles IX avec le roi de Navarre, le futur Henri IV.

Sans nier l'exactitude de ce fait historique, il existe cependant de nombreux documents qui établissent que le grand gallinacé américain avait été introduit dans notre pays bien avant cette date.

D'après M. Feuilloley, il y avait au seizième siècle, en Normandie, une confrérie appelée la "Parthénie ou Banquet des Palliots de Rouen", sorte de société littéraire dont le président, à sa sortie de charge, était tenu de donner à ses confrères un magnifique repas. Il appert, d'après un manuscrit du temps, qu'en 1546, le président sortant, un certain Jean-Baptiste Le Chandelier, conseiller au Parlement de Rouen, pour se conformer à l'usage établi, réunit la confrérie en un somptueux festin, dont il a pris soin de relater tous les détails dans un petit poème de 442 vers, qui a été publié il y a quelques années par la Société des Bibliophiles normands. Or, dans l'énumération des mets servis à ce festin figurent des dindons. On voit donc qu'en 1546, non seulement les dindons étaient connus à Rouen, mais encore qu'ils y étaient considérés comme oiseaux domestiques, ce qui indique qu'ils comptaient depuis quelque temps déjà parmi les animaux de basse-cour des fermes normandes.

Charles IX, lui-même, n'avait pas attendu le banquet donné à Saint-Germain en l'honneur du mariage de sa sœur pour faire connaissance avec ces volatiles. Dans un autre document, il est dit que lorsque ce prince passa par Amiens, le corps de ville lui offrit, entre autres présents, "douze dindons".

Du reste, le médecin Champier, qui publia en 1560, un traité en latin sur les aliments [de Re cibaria], parle des dindons en ces termes: "Depuis peu d'années, il nous est arrivé en France certains oiseaux étrangers qu'on appelle "poules d'Inde", nom qui leur a été donné, je crois, parce qu'ils ont été, pour la première fois, transportés dans nos climats des îles indiennes qui ont été découvertes, il n'y a pas longtemps, par les Portugais et les Espagnols. Leur grosseur diffère peu de celle des paons, etc." Et plus loin il ajoute: "Cette espèce de volaille est un délicieux manger, digne de la table des seigneurs".

On sait aussi, d'une façon certaine, que le dindon était connu et acclimaté en Angleterre dès 1541. A cette date, en effet,

l'archevêque Cranmer, chancelier du roi Edouard VI, faisait publier un édit par lequel il était interdit de faire figurer dans un banquet plus d'un seul dindon à la fois, quel que fut le nombre des convives, ce mets étant considéré comme une manifestation de luxe exagéré.

Le renseignement enregistré par le vieux chroniqueur Champier, d'après lequel le dindon était originaire des îles des Indes, récemment découvertes par les Espagnols et les Portugais, semble avoir amené chez les naturalistes une certaine confusion, car si les Espagnols avaient désigné sous le nom d'Indes les nouvelles terres américaines, les Portugais, qui n'avaient pas encore été en Amérique, avaient les premiers poussé par mer jusqu'à l'Inde véritable. Par la suite, on discuta en conséquence l'origine asiatique ou américaine du nouveau volatile. Ce doute régna jusqu'à une époque récente. Trompé par le nom de "gallopavo" [coq-paon], que les Espagnols avaient donné au dindon, de ce que ce gallinacé a la crête rouge comme le coq et "fait la roue" comme le paon, notre grand naturaliste Buffon, lui-même, ne voulait voir dans cet oiseau qu'un métis du coq et du paon obtenu dans quelque pays d'Europe, et il attaqua énergiquement, comme l'énuclée de preuves, l'opinion ayant cours et qui donnait au dindon une origine américaine.

Cette origine est cependant incontestable, puisque c'est en Amérique seulement que ce grand gallinacé vit encore à l'état sauvage, en troupes nombreuses, dans les grandes forêts des Etats-Unis et du Canada. L'on sait aussi que l'honneur d'avoir domestiqué ce précieux volatile, revient aux anciens Mexicains.

Lorsqu'en 1519, les compagnons de Fernand Cortez, après la prise de Mexico, pénétrèrent dans l'immense palais de Montezuma, ils aperçurent avec surprise, de gros oiseaux, au plumage bronzé, la tête encapuchonnée de rouge qui se mirent, à la vue des étrangers, à pousser des gloussements de fureur, et à hérissier leurs plumes et leurs queues. On leur dit que ces volatiles, à la chair fine et délicate, étaient réservés à la table de l'empereur aztèque, qui en faisait entretenir d'immenses troupeaux sur ses vastes domaines. Comme les soldats de Cortez étaient fort affamés, ayant de longues privations à endurer dans leur pénible voyage depuis la côte jusqu'à Mexico, ils mirent sans hésiter à contribution la basse-cour impériale, et constatèrent, qu'en effet, ces étranges "gallopavos" pouvaient rivaliser, pour la finesse de leur goût et la délicatesse de leur chair, avec les plus excellentes poulardes de la Manche et de l'Estramadure.

Dès cette époque, les navires revenant des nouvelles Indes rapportèrent en Espagne les fameuses volailles mexicaines, aussitôt baptisées "poules d'Inde". C'est

sous ce nom, peu à peu traînées en France, qu'elles passèrent en France, où, comme nous l'avons vu, trompés par l'analogie des mots, beaucoup pensèrent qu'elles nous venaient d'Orient. Aussi lorsque les dindons continuèrent à se propager en Europe, pénétrèrent en Angleterre, les Anglais aggravant l'erreur française donnèrent aux nouveaux oiseaux le nom de "poules d'Inde", par abréviation "turkey", qui est encore en usage chez eux.

Nous ne croyons pas devoir insister sur les caractères zoologiques et nominales du dindon domestique, cette goâche de nos basse-cours et de nos festins, que tous connaissent. Mais il n'est pas certain que l'oiseau qui fut apporté d'Amérique, il y a bientôt quatre cents ans, ait exactement la même apparence que notre dindon, dont une sélection séculaire et un élevage raisonné ont fait la superbe volaille actuelle.

En tous cas, celui-ci diffère sous beaucoup de rapports de son congénère sauvage, tel qu'il se rencontre encore dans les forêts américaines.

De plus grande taille, puisqu'il atteint 4 pieds de hauteur, plus haut sur pattes, plus élancé, l'oiseau sauvage se distingue surtout par son plumage qui, au lieu d'être uniformément noir ou blanc, comme chez nos dindons, est de couleur brune, diapré de nuances vertes et bleues d'un admirable reflet métallique. Cette robe, que l'on a réussi à obtenir par sélection, mais avec un moindre éclat que notre variété domestique dite "bronzé", caractérise chez les sauvages le mâle, tandis que la femelle est généralement d'une teinte brun-grisâtre.

"On comprend sans peine, dit un naturaliste, qu'un oiseau aussi lourd soit difficilement. Le dindon sauvage peut cependant parcourir en l'air une distance assez grande, mais il ne s'y décide que lorsque tout autre moyen de locomotion lui est refusé. En effet, il court avec une rapidité surprenante; il distance le lièvre le plus rapide, et ne se laisse forcer que par une poursuite de plusieurs heures. Il accomplit à pied de longs voyages, et n'ont rien de périodique, et dont la cause déterminante paraît être le manque de substance, à un moment donné, dans la contrée qu'il habite.

"C'est ordinairement vers les premiers jours d'octobre que commencent les migrations. Les dindons se réunissent par troupes, parfois au nombre de centaine, et s'acheminent vers les régions qu'ils ont choisies pour leur demeure nouvelle. Les mâles forment des groupes séparés des femelles, qui restent de leur côté entourées de leur jeune famille. Cette habitude est due à la nécessité de protéger les jeunes par la brutalité des mâles, qui les tuent quand ils les contrent.

SEL

Pour Echantillons
et Prix, Ecrivez a

Toutes les Sortes

Arrivages Continuels.
Prompte Expédition.
Assortiment Quelconque.

Verret, Stewart & Co., Limited,
MONTREAL.

Les Célèbres Marques de Farine

"LAUREL" & "CROWN"

Sont Fabriquées par la

SEAFORTH MILLING CO'Y.,

Dans votre intérêt, mettez-vous
en rapport avec nous.

Seaforth, Ont.

MEUBLES

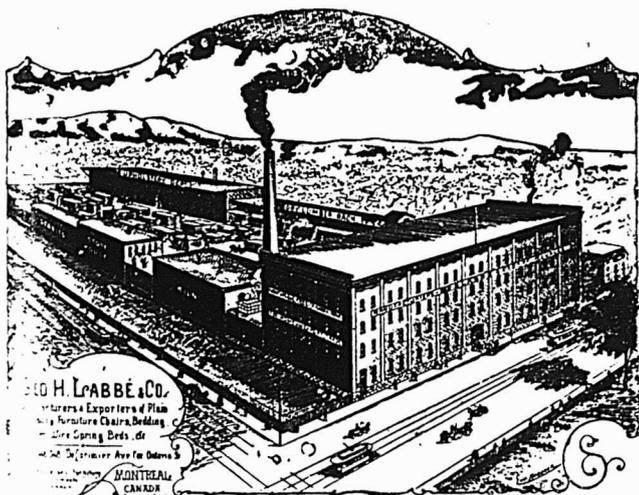
A PRIX MOYENS
ET A BAS PRIX

EN GROS

Chaises et Berceuses, Somniers en Broche Tissée,
Oreillers, Matelas, Etc.

Pour le Commerce Domestique et pour l'Exportation.

Nous invitons tout particulièrement MM les Marchands de la
campagne à venir visiter notre établissement.



Geo. H. Labbé & Co., Manufacturiers,
348, AVENUE DELORIMIER, MONTREAL.

Angle de la rue Ontario.

The T. H. Taylor Co., Ltd.

Chatham, Ont.

fait une spécialité de l'expédition, en
toute quantité désirée, de

FÈVES

Avoine, Orge, Blé d'Inde, Son, Farine
pour Engrais, Produits divers hachés
et mélangés, Avoine Criblée, Orge
et Céréales Roulées.

Demandez les Prix par lettre ou par télégramme.

LA FARINE "BEAVER"

doublera vos ventes et augmentera
vos profits.

La Seule Farine la Mieux Mélangée sur le Marché,

"Il arrive quelquefois qu'au cours de leurs émigrations les bandes sont arrêtées par un cours d'eau. Les dindons manifestent alors une vive agitation; ils font la roue, poussent de continuel gloussements, en se livrant à des manifestations extravagantes comme s'ils cherchaient à intimider l'obstacle qui les arrête. Au bout d'un ou deux jours seulement, après avoir inspecté les alentours, ils se décident à monter sur le cime des plus hauts arbres, et prennent enfin leur essor pour franchir la rivière. Il y en a toujours quelques-uns, surtout parmi les jeunes, qui tombent à l'eau, mais il savent parfaitement s'en tirer à la nage. Lorsqu'ils ont atteint le bord opposé, ils manifestent leur joie par des danses excentriques, et semblent comme atteints de délire: il est alors très facile de les tuer.

Les femelles pondent vers le mois d'avril. A cette époque, elles s'enfuient en un lieu ignoré du mâle, car celui-ci briserait leurs oeufs. Chacune creuse un trou en terre, le garnit de feuilles sèches, et y dépose quinze à vingt oeufs, qu'elle couve avec une persévérance remarquable. Sous ce rapport, la dinde est supérieure à tous les gallinacés, même à la poule domestique. Lorsqu'elle quitte ses oeufs pour aller chercher sa nourriture, elle a toujours soin de les recouvrir de feuilles afin de les soustraire au regard du re-

nard, du lynx et de la corneille, qui en sont très friands. L'incubation dure trente jours. Lorsque approche l'époque de l'éclosion, aucune puissance ne peut forcer la mère à abandonner son nid, aucun péril n'est capable de la faire interrompre ses douces fonctions. Les dindonneaux courent en naissant, grandissent sous les ailes maternelles et ne se séparent de leur mère qu'au bout de plusieurs mois".

Ce que notre dindon domestique a perdu en beauté et en taille, il l'a, en revanche, largement gagné en corpulence. Sa chair, par sa finesse et sa délicatesse, bien supérieure à celle de son congénère sauvage, le classe au premier rang de nos volailles. Il constitue un des mets les plus appréciés par tous les peuples civilisés. Un cuisinier célèbre a dit: "La dinde apprécie le marron, mais préfère la truffe!" Cruelle ironie, car il dédaigne de son vivant aussi bien le précieux tubercule que l'humble fruit, dont la gourmandise humaine se plaît à le farcir après sa mort, et il se nourrit surtout d'herbes, de grains, et se montre friand d'insectes, coléoptères et scarabées.

L'élevage du dindon s'est répandu dans toute l'Europe, où la consommation de cette volaille est devenue de plus en plus populaire. En France, la Champagne, la Lorraine, le Berry en élèvent des quantités considérables. L'Angleterre élève

aussi de nombreux et beaux dindons, mais ceux-ci réussissent bien moins en Allemagne.

Cependant dans aucun pays du monde le gallinacé mexicain n'est apprécié comme aux Etats-Unis, où il constitue en quelque sorte le mets national. Toutefois, c'est à l'Europe que l'Amérique a emprunté la succulente volaille, car c'est notre espèce améliorée, affinée par la culture européenne, que nous lui avons renvoyée. Dans quelques Etats, l'élevage de ces oiseaux a pris des proportions prodigieuses, et la production annuelle de l'Union dépasse, d'après les plus récentes statistiques, sept millions de dindons.

Certaines exploitations possèdent des troupeaux de plusieurs milliers de ces volatiles, qui semblent acquérir sur le sol ancestral un développement inconnu en Europe, si, comme le rapporte un journal américain, on n'admet sur la table du Président, à la Maison Blanche, et dans les riches maisons de New-York, que des dindes pesant plus de 25 livres! On se contenterait, en Europe, de ce poids fort respectable.

Fr. Ancis.

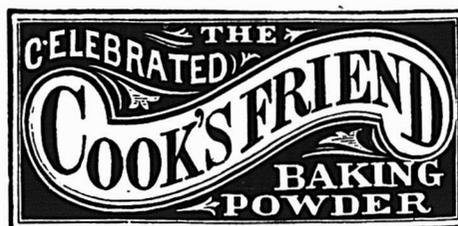
Ne rédigez pas vos annonces de la même manière que les autres écrivent, mais de la manière dont les gens parlent. — [Rhode Island Advertiser].

Bacon Anglais de Fearman Pour le Déjeuner

LA LIGNE DE LA PLUS FINE QUALITÉ
SUR LE MARCHÉ POUR EXCURSIONS,
VILLÉGIATURES, CAMPEMENTS ET
POUR CEUX QUI RESTENT CHEZ EUX.

EMPAQUETE PAR

F. W. FEARMAN CO.,
HAMILTON LIMITED



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS
NOS PRIX COURANTS.

THE

Victoria Clothing & Overall Company



Manufacturiers de Hardes pour Hommes, Jeunes Gens, Garçons et Enfants. **Styles les plus Nouveaux, Coupe Parfaite, Fabrication Soignée, Fini Insurpassable.** Notre Marque de Commerce est imprimée sur tous les vêtements qui sortent de notre manufacture, c'est notre garantie.

Nous fabriquons dans tous les genres de marchandises : TWEED, SERGE, TRICOTS, VECUNAS, &c, &c. Nos prix sont corrects.

Nous faisons une spécialité de la fabrication des OVERALLS. Nos fameux "**FARMER'S OVERALL**" sont ce qu'il y a de mieux sur le marché. Demandez à voir nos échantillons avant de placer vos commandes, cela vous paiera.

Nous avons des voyageurs qui visitent régulièrement le commerce, s'ils ne vous ont pas encore visité, écrivez-nous. Nous donnons une attention toute spéciale aux commandes par la malle.

Les marchands de passage à Victoriaville, sont cordialement invités à venir visiter notre manufacture.

The Victoria Clothing & Overall Company,
VICTORIAVILLE, QUE.

L'INDUSTRIE DE LA CASEINE

La caséine est, au point de vue alimentaire, l'élément le plus importante du lait qui en contient 35 à 40 grammes en moyenne par litre [environ 1½ oz. par pinte.]

C'est une matière azotée éminemment nutritive, et cependant, elle a été longtemps considérée, du moins dans la fabrication du beurre, comme un sous-produit d'une valeur très minime, employé pour l'alimentation des porcs.

Depuis quelques années, la caséine est devenue un produit commercial, affecté à des usages chaque jour plus variés et même imprévus.

Nous voulons surtout insister sur les applications industrielles de la caséine, son emploi dans l'alimentation restant assez limité et souvent moins avantageux que la consommation, sous des formes moins travaillées et plus assimilables, telles que le fromage ou le simple lait caillé.

Dans les régions où l'industrie du beurre s'est développée, des quantités énormes de lait écrémé peuvent être employées à la fabrication de la caséine.

Le résidu de la fabrication peut, à son tour, servir à l'alimentation des porcs, puisqu'il contient encore un peu de caséine, des peptones en dissolution, des sels minéraux et surtout du sucre de

lait en forte proportion, environ 3 oz. par pinte.

Le sérum qui sort des caséineries n'est donc pas un produit sans valeur.

L'élevage des porcs dans les établissements annexés aux laiteries qui fabriquent de la caséine donne d'excellents résultats.

De plus, la température relativement élevée à laquelle est porté le petit lait pendant la préparation de la caséine et surtout la longue durée de ce chauffage, détruisent ou atténuent la virulence de microbes très nuisibles dans l'élevage des porcs.

L'expérience vient appuyer ces considérations théoriques, ainsi qu'il résulte d'essais faits à la Station d'industrie laitière de Surgères, et la pratique apporte toute la valeur de sa sanction en montrant une hygiène meilleure et moins de mortalité depuis la fabrication de la caséine.

Actuellement, les procédés d'extraction sont au nombre de trois. La précipitation de la caséine s'effectue:

1o Par l'addition d'un acide minéral [chlorhydrique ou sulfurique];

2o Par un acide organique ou par l'acide lactique de fermentation spontanée;

3o Par la présure commerciale.

Le lait écrémé, contenu dans des cuves de 2,000 à 5,000 litres, chauffées par l'arrivée de vapeur dans un double fond, est additionné soit d'acide, soit de pré-

sure, ou bien abandonné à l'action naturelle qui provoque sa coagulation.

Le caillé, obtenu par l'un ou l'autre de ces procédés, est séparé du sérum par un brassage et une agitation énergiques. En même temps, la température est élevée jusque vers 60° Cent. [140° Fahr.], ce qui facilite la précipitation et la agglomération du caillé.

Le sérum est évacué et la caséine lavée à l'eau froide.

Le produit obtenu subit une pression continue dans des sacs en toile et forme un véritable fromage, la caillebotte, contenant environ 50 p. c. d'eau.

La caillebotte ainsi préparée sur place dans les laiteries, peut être transportée ensuite dans les usines centrales qui la dessèchent et lui donnent sa forme commerciale.—["Bulletin de l'Union des Sud-Est"]

QU'EST-CE QUE LE SAVON ?

Le savon du chimiste et le savon de l'épicier

Dans la question qui nous occupe, le chimiste est d'une compétence incontestable, mais l'opinion du blanchisseur de l'épicier n'est pas à dédaigner, car il y a deux sortes de savons: les savons qui sont une famille de combinaisons chimiques et le savon qui est un produit complexe destiné aux usages domestiques. Les deux choses ne doivent pas

Messieurs les Hommes d'Affaires :

Voulez-vous nous envoyer une carte postale portant votre nom et votre adresse, si vous vous intéressez à l'achat d'un coffre-fort de premier ordre, à l'épreuve du feu—et nous vous garantirons de ne pas vous ennuyer à mort.

Le "COFFRE-FORT CARY"

renferme toutes les améliorations pour la protection contre le feu, les plus nouvelles, les plus approuvées et du dernier genre. Permettez-nous de vous envoyer catalogue et prix—gratuitement.—

FORD & FEATHERSTONE
HAMILTON, Ont.

QUANCE BROS.

MEUNIERS

DELHI, Ontario, Canada.

MARQUES POPULAIRES.

Marques :

"Manitoba Best Bakers"

"May Dew"

"Kitchener Strong Bakers"

"Ladies Favorite"

"Moss Rose"

"Cook's Friend."

FARINE DE SARRASIN DE CHOIX par un système de mouture au rouleau.

ECRIEZ AU SUJET DES PRIX.

Farine de Seigle. Farine de Graham.

POUR VOTRE PROCHAINE VENTE

Nous donnons beaucoup pour peu d'argent. Pour vous engager à vous servir de nos enseignes, nous vous enverrons, express posté moyennant \$10.00, les enseignes suivantes :

Une enseigne sur coton, 2" x 20", lettrage en belles couleurs.

Six Cartes d'Étalage, 22" x 38".

Six " " 14" x 22".

Deux cents tickets de prix assortis.

Ce lot coûterait \$15.00, à nos prix réguliers.

Nous rédigeons les enseignes avec une matière dernier style sans frais supplémentaires.

Notre prospectus, "Why Signs Pay," est envoyé gratuitement sur demande.

THE MARTEL, STEWART CO., Limited
MONTREAL, Canada.

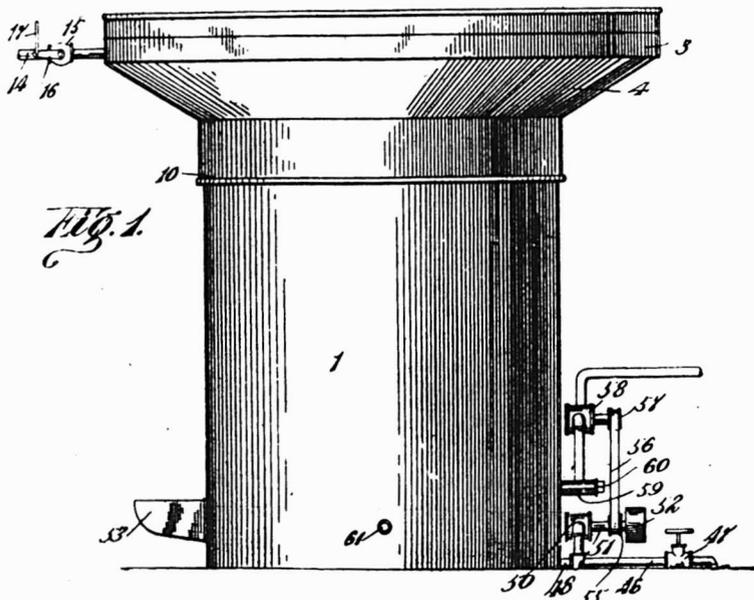
Pasteurisateur-Réfrigérant Combiné RIVARD

No. 824,147.

PATENTED JUNE 26, 1906.

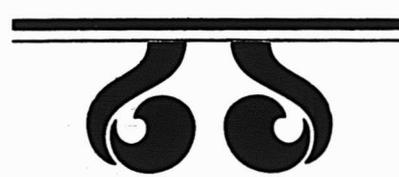
H. N. RIVARD.
CREAM PASTEURIZER AND COOLER.
APPLICATION FILED MAR. 28, 1906.

4 SHEETS-SHEET 1



VUE EXTÉRIEURE

Pasteurise, aère
et refroidit la
crème automa-
tiquement. . . .
Combine en un
seul deux appa-
reils



Indispensable aux Fabricants Progressifs

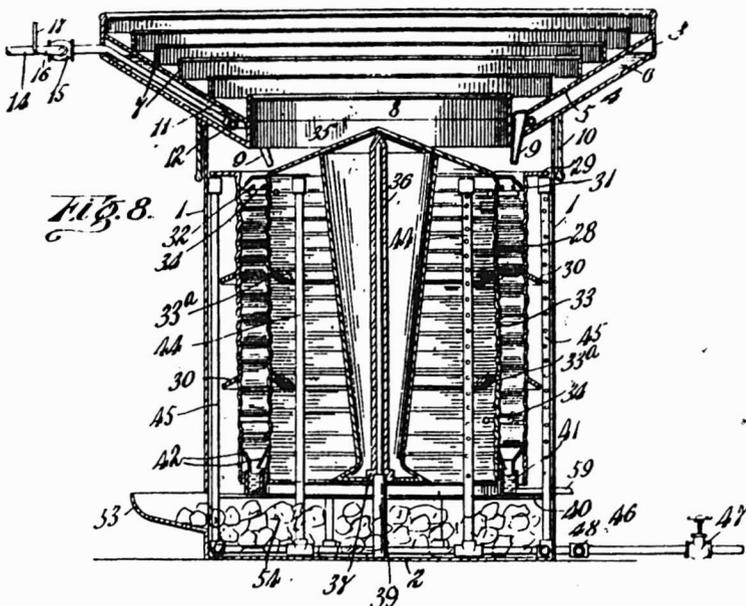
SE VEND LE PRIX D'UN SEUL

Au moyen de cet ingénieux appareil, la crème se pasteurise, s'aère et se refroidit de façon à pouvoir être barattée sans plus de délai.

La pasteurisation se fait dans la partie supérieure de l'appareil et la température voulue se règle et se maintient automatiquement. L'opération se fait à ciel ouvert, ce qui favorise l'évaporation et constitue une amélioration importante, qui ne se trouve dans aucun des pasteurisateurs connus jusqu'à présent.

A sa sortie de l'appareil, la crème se trouve parfaitement aérée et refroidie et prête à recevoir le ferment de culture, qui donnera au beurre cet arôme et ces qualités de conservation que recherchent les exportateurs.

Cet appareil servira à vulgariser la fabrication du beurre avec de la crème douce et fera faire un progrès considérable à notre industrie du beurre.



VUE INTÉRIEURE

VENDU EXCLUSIVEMENT PAR

LA CIE. DE LAITERIE ST-LAURENT

10 Place d'Youville, . . . MONTREAL, Qué.

être confondues, nous le démontrerons sans peine.

Le mot "saponification" a été introduit dans la théorie chimique par M. Chevreul qui, voulant désigner la réaction particulière qui se produit pendant la décomposition de certains éthers d'acides, employa ce mot emprunté à la terminologie industrielle, pour désigner cette réaction qui était effectivement à base la plus ordinaire de la fabrication du savon.

On voit par là que, pour le chimiste, une saponification n'implique pas toujours la production du savon usuel. On saponifie les huiles au moyen de l'eau, de l'acide sulfurique et de la plupart des oxydes métalliques. On fait donc une saponification en extrayant simplement la glycérine des huiles, dans un autoclave, par l'action de l'eau. L'acide gras obtenu par ce traitement, est déjà considéré par le chimiste comme un véritable savon, c'est le savon d'hydrogène; mais s'il est possible, d'après la chimie, de saponifier sans faire du savon, il est aussi possible de faire du savon sans opérer une saponification, et c'est ce qui se passe lorsqu'on fabrique du savon d'acide oléique ou lorsqu'on emploie, comme matières premières, des huiles préalablement déglycérinées. On voit, par la bizarrerie de ces définitions, qui semblent être empruntées aux comédies de Molière, combien il est difficile

de tirer quelque clarté des théories chimiques, pour porter un jugement bien fondé dans la question qui nous occupe.

La chimie désigne du nom de savon les combinaisons d'acides gras avec la chaux, la baryte, le zinc, la magnésie, le plomb, etc., qui sont des composés insolubles dans l'eau, n'ayant aucune ressemblance avec le savon du commerce.

Le savon destiné aux usages domestiques, ou savon de l'épicier, doit être défini par ses propriétés plutôt que par sa composition; car il doit, avant tout, répondre aux besoins du consommateur. On pourrait supposer que la combinaison de la soude avec les divers acides gras donne invariablement du savon propre au lavage; mais ce n'est pas exact, car les acides supérieurs [tels que l'acide arachidique, l'acide stéarique, l'acide palmitique et d'autres encore] donnent avec la soude un savon presque insoluble, n'ayant qu'un pouvoir détersif absolument insuffisant.

D'autre part, les acides gras inférieurs, depuis l'acide formique jusqu'à l'acide caproïque, ne donnent que des sels cristallisés qui n'ont aucune ressemblance avec le savon ordinaire. Il nous paraît donc plus naturel de choisir un prototype du savon de ménage et de procéder par comparaison. Nous ne trouverons probablement pas de contradicteur à Marseille, en déclarant que le type parfait du savon ordinaire est le

savon d'huile d'olive. Les défauts qu'il possède sont bien légers et, par contre, l'ensemble de ses qualités est vraiment remarquable. Tout bon savon de ménage doit donc se rapprocher le plus possible, par ses propriétés, du savon fabriqué avec l'huile d'olive pure.

Nous sommes, pour cette raison, très disposés à l'indulgence envers ces anciens fabricants, un peu trop scrupuleux peut-être, qui considéraient comme une fraude de faire du savon avec des graines, du suif, ou des huiles de graines et qui persécutaient leurs confrères, pour les empêcher d'employer autre chose que l'huile d'olive.

Mais dans toute déchéance, il y a des degrés et il vaut mieux employer les huiles de graines, le suif, et même la résine et l'huile de ricin, que d'employer l'eau dans une trop large mesure ou d'ajouter au savon les poudres calcaires ou magnésiennes dont on a fait un si grand usage.

On voit par ce qui vient d'être dit qu'il ne faut pas faire un trop grand fonds des définitions chimiques pour décider ce que doit être un bon savon de ménage. On ne consulte peut-être pas assez le chimiste quand il s'agit des méthodes de fabrication, mais il faut surtout tenir compte de l'appréciation du consommateur et de l'épicier lorsqu'il s'agit de fixer la valeur commerciale d'un savon. — [La Savonnerie Marseillaise.]

A PROPOS
... DE ...

"SHREDDED WHEAT"

Par un EPICIER
PROGRESSIF

"SHREDDED WHOLE WHEAT" est l'unique aliment de céréale, mieux connu que tous les autres.

Vous pouvez moure n'importe quoi et l'appeler "aliment pour le déjeuner"; mais vous ne pouvez pas faire "SHREDDED WHOLE WHEAT" de cette manière.

"SHREDDED WHOLE WHEAT" se conserve mieux que toute autre céréale. Il n'est pas "traité" ni "aromatisé" avec quoi que ce soit et, par conséquent, ne se détériore pas.

"SHREDDED WHOLE WHEAT" est cuit d'avance et prêt à être servi; il ne faut qu'un léger chauffage dans le four pour lui rendre son croustillant.

"SHREDDED WHOLE WHEAT" est économique. Il contient plus d'éléments nutritifs que la viande ou les œufs et coûte beaucoup moins.

Le Procédé de Hachage fait de "SHREDDED WHOLE WHEAT" le plus facile à digérer de tous les aliments de céréales.

"SHREDDED WHOLE WHEAT" est bon pour tout repas, n'importe quel jour, en toute saison, sous tous les climats.

"SHREDDED WHOLE WHEAT" est fait sous deux formes — BISCUIT et TRISCUIT.

Les BISCUITS non seulement sont délicieux pour le déjeuner avec de la crème ou du lait chauds ou froids; mais avec eux on peut faire pour n'importe quel repas beaucoup de plats recherchés et savoureux.

TRISCUIT est la gaufrette en blé, entier coupé en lanières, qui remplace le pain de farine blanche; délicieux comme rôti avec beurre, fromage ou confitures.

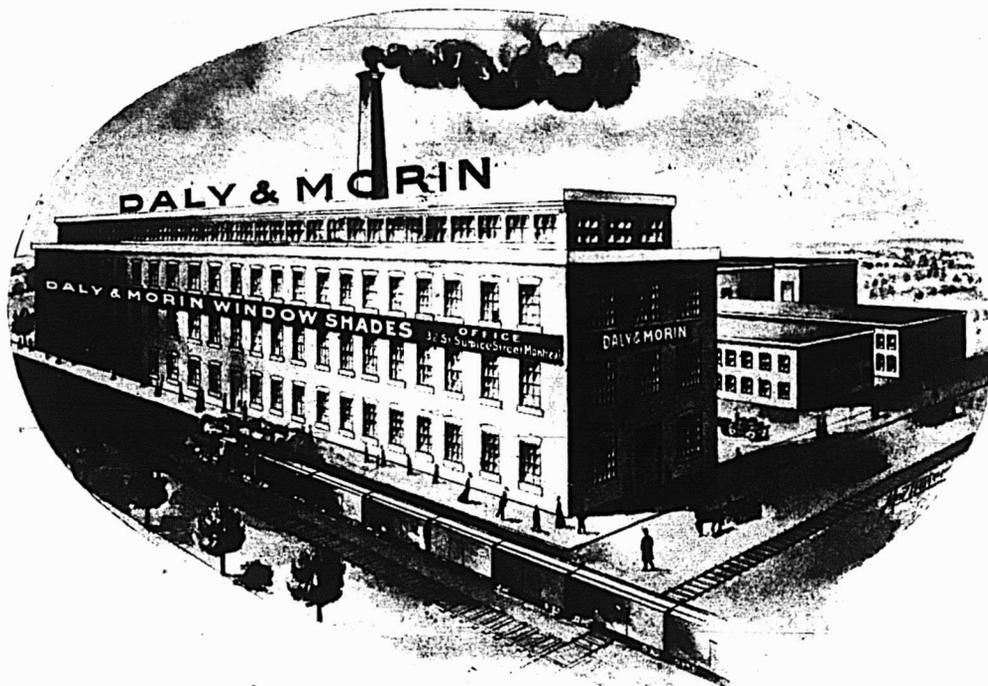
BISCUIT et TRISCUIT devraient être chauffés avant de les servir, pour leur rendre leur qualité croustillante.

MANGEZ VOUS-MEME "SHREDDED WHEAT"

ET SUGGEREZ-LE A VOS CLIENTS.

THE CANADIAN SHREDDED WHEAT CO., LTD.

NIAGARA FALLS, ONT.



NOTRE MANUFACTURE A LACHINE.

Prix toujours les plus Bas. Promptes Expéditions, une caractéristique

*Nous faisons des Stores (Blinds)
de toutes les dimensions.*

*Stores pour Fenêtres, Rideaux,
Poles et Garnitures.*



*Nous sommes agents pour MM. T. S. SIMMS & CO., de St-Jean, N.B.,
fabricants de Brosses, Pinceaux et Balais.*

*Nous avons dans nos magasins un stock considérable de ces marchan-
dises, ce qui assure aux marchands de promptes livraisons.*

DALY & MORIN

32 rue St-Sulpice,

- - - -

MONTREAL.

LES BOIS DE PLACAGE

Tout se fait plus économiquement à notre époque qu'au temps de nos grands-pères, et il n'y a que les vieux meubles remontant à quelques siècles, ou parfois ceux qui viennent directement des pays où ces bois abondent, qui sont faits en bois exotiques massifs. L'extérieur des meubles modernes est bien en acajou, en ébène, en palissandre, etc., mais la surface seule est "plaquée", c'est-à-dire faite d'une lame d'un de ces bois exotiques, qu'on peut appeler précieux eu égard à leur valeur, tandis que le dessous et le corps du meuble sont faits d'un bois moins coûteux. Ce mot de placage est très caractéristique et très exact, car c'est bien une simple et mince plaque que l'on fixe sur le bois ordinaire: et l'on peut s'en apercevoir quand un de ces meubles plaqués subit une avarie quelconque qui arrache le revêtement superficiel et laisse paraître sa faible épaisseur. L'avantage du placage est qu'il permet de donner aux meubles une surface particulièrement résistante et d'un entretien facile, par suite des qualités spéciales des bois dont il est fait, sans que leur prix en soit exorbitant.

Nous devons dire d'ailleurs que maintenant on ne se contente plus de plaquer seulement les bois exotiques, on fait aussi des meubles plaqués en chêne, en noyer, en bois indigènes, dont on recouvre des bois blancs pour leur donner une apparence flattant l'oeil, ou encore parfois pour tromper l'acheteur.

Aussi la fabrication des placages a-t-elle pris une importance considérable, et comme elle se fait dans des conditions un peu particulières, il nous a semblé, dit M. Pierre de Mériel, intéressant de donner quelques détails à son sujet. Disons tout de suite que le débitage en plaques de bois de placage, même quand ce sont des bois exotiques, ne se fait jamais que dans le pays où ils doivent être employés: les billes d'acajou, d'ébène, de palissandre qui y sont destinées, arrivent en blocs massifs dans les usines où s'effectue ce débitage. C'est qu'en effet ces lames n'ont jamais plus de quelques millimètres, le plus fréquemment même elles ont moins d'un millimètre, quelques dixièmes de millimètre, et il serait impossible, en cet état, de les transporter et de les faire voyager sans les exposer au moins à se fendre, sinon à se rompre complètement, et par suite à devenir inutilisables. Les billes arrivent donc dans les usines qu'on appelle de sciage et aussi de tranchage, par suite de l'opération toute particulière dont nous dirons un mot tout à l'heure: on les empile dans des hangars où l'air circule librement, mais où elles sont mises à l'abri de des intempéries et des déprédations. C'est qu'il s'agit de bois de grande valeur, une seule bille peut valoir \$4,000 et une pile

qui attend sa transformation en placages représentera parfois une valeur de \$60,000. Toutes ces billes ont été coupées de longueur convenable dans le pays d'origine même, pour éviter les déchets, et toutes aussi sont marquées en creux des lettres de leur propriétaire, pour empêcher autant que possible les vols.

La transformation de la bille en une série de lames minces, de plaques de bois, peut se faire par sciage: mais on n'emploie plus pour cela les scies à main, comme jadis, on recourt à des scies mécaniques et à ruban, faites d'une lame d'acier flexible de plus de 10 pouces de hauteur, et longue de plus de 40 pieds, qui passe sur des grandes poulies commandées par une machine à vapeur. Bien entendu, avant de débiter à la scie les billes de bois, on les recoupe aux extrémités, on les débarrasse des parties extérieures qui ont pu être plus ou moins détériorées par les chocs pendant le transport, on enlève à la hache les noeuds qui gêneraient le passage de la scie. Ce sciage est loin d'être chose aisée, car ces bois exotiques sont particulièrement durs, et il faut que la scie soit aiguisée fréquemment. Parfois même, on met des jours à débiter complètement une seule bille, si son bois est très veiné, ce qui veut dire qu'on y rencontre des fibres contournées, des veines toutes plus dures les unes que les autres. Dès qu'une tranche de bois a été détachée, on recouvre ses extrémités d'un linge de mousseline humide, pour empêcher le bois de se fendre, et la plaque est transportée avec précautions dans un séchoir, où elle demeurera parfois bien des jours avant que toute l'humidité en soit évaporée et qu'elle ne soit plus susceptible par conséquent de se fendiller. Ce qui reste de la bille est trop peu épais pour pouvoir être débité, et on le vend pour des travaux d'ébénisterie en bois massif.

Mais le sciage a un défaut, il fait perdre une grande quantité de bois, qui est transformé en sciure, cette sciure n'ayant pour ainsi dire aucune valeur: et pour économiser la matière première, on a eu l'idée audacieuse de recourir au tranchage, qui sépare la bille de bois en plaques successives, au moyen d'un immense couteau approprié, comme on coupe le pain en tranches pour en faire des rôties. Nous n'avons pas besoin de dire qu'il faut prendre des précautions pour que le bois ne se sépare pas violemment, ne se rompe point, n'éclate pas durant ce tranchage, et aussi pour que les lames ne se fendillent point au fur et à mesure qu'elles se détachent du corps de la bille. Celle-ci est d'abord soumise plusieurs heures à l'action de la vapeur, après avoir été soigneusement débarrassée de toutes ses irrégularités extérieures. Quant à la machine à trancher, il faut qu'elle ait une puissance considérable et

une solidité à toute épreuve, étant donnée la dureté du bois à trancher ainsi: ces machines pèsent couramment jusqu'à 30 tonnes. Un homme surveille constamment le couteau pénétrant dans le bois, car la lame pourrait rencontrer un noeud qui risquerait de la briser, et, en pareil cas, il faut qu'on soit à même d'arrêter immédiatement le tranchage. Malgré tout, les couteaux s'émeussent rapidement à cette besogne et il faut très fréquemment les démonter pour les aiguiser sur de grandes meules en émeri. Les lames, les plaques de bois se détachent nettement et généralement bien plates: si par hasard elles présentent une légère courbure, on en est quitte pour les faire passer sous une presse hydraulique, et à l'action de la vapeur, ce qui les aplatit complètement; quelques jours de séchage, et elles sont prêtes à être employées.

Nous devons signaler une troisième méthode, plus nouvelle encore et plus bizarre, pour détacher ces plaques de bois. Elle permet d'obtenir des feuilles comme on dit, d'une largeur presque indéterminée, et d'une longueur énorme: cela n'est pas possible avec les autres procédés, et pour ce qui est particulièrement de la largeur des feuilles, elle n'est jamais qu'identique au diamètre même des billes de bois dont on les tire. Le procédé dont nous voulons parler ici consiste à dérouler le bois d'un tronc comme on déroule le papier formant un rouleau. Cette méthode ne peut s'appliquer qu'à des bois à la fois compacts et homogènes, mais aussi flexibles. L'appareil qu'on emploie est comme un tour sur lequel on place le tronc d'arbre, la bille à débiter: on fait tourner cette bille, et un couteau tranchant en détache un copeau continu sur toute sa longueur, copeau qui forme une lame enroulée plus ou moins sur elle-même à la façon de certaines gaufrettes, ou de ce qu'on nomme vulgairement les plaisirs. En quelques minutes, on obtient une feuille de six à dix pieds de large, qu'il suffit ensuite de dérouler et d'aplatir avec précaution.

Et c'est avec ces plaques et ces feuilles de bois ainsi sciées, tranchées ou déroulées, que l'on fait les meubles dont sont maintenant garnies les habitations les plus modestes.

Les bonnes annonces sont comme les costumes faits sur mesure par le tailleur. Les annonces faites à-la-diable sont généralement écrites précipitamment, sans considération pour la valeur de l'espace ou les résultats à obtenir. Mesurez l'objet à annoncer sous toutes ses faces, notez tous les points de nature à faire impression sur telle ou telle personne. Avec ces mesures en votre possession, vous serez à même de bâtir l'annonce qui créera une impression.

La Joie du Boulanger

Est une Farine Patentée faisant du Pain et de la Pâtisserie alléchants, ayant du goût, sains, sans difficulté de cuisson, et se détaillant à de bons profits. Tel est le type modèle maintenu dans la

Farine "Three Stars"

Elle est fabriquée avec le Blé Dur du Manitoba du meilleur choix, par les méthodes perfectionnées les meilleures de la meunerie du vingtième siècle.

Pour le Commerce des Boulangers,

La Farine "Three Stars" est de qualité supérieure, on peut s'y fier pour la cuisson, elle assure au boulanger une clientèle satisfaite et augmente les profits.

Western Canada Flour Mills Co., Ltd.

Moulins à WINNIPEG, GODERICH et BRANDON

Bureau à Montreal: - Edifice du Board of Trade.

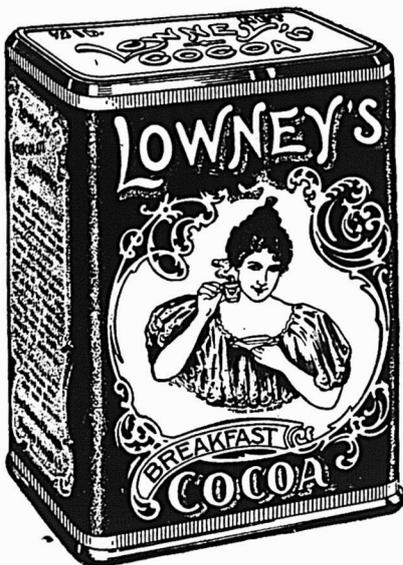
L'Occasion

Vous vous rappelez ce que Bacon a dit une fois: "Un homme avisé créera plus d'occasions qu'il n'en trouve." L'épicier qui n'a jamais à refuser à un client un article courant largement annoncé, comme le Sel Windsor (absolument propre, blanc, sec), créé l'occasion. Il obtient la clientèle que son rival perd.

Le public n'attendra pas que vous "envoyiez chercher" quelque chose que vous ne tenez pas—il y a trop d'épiceriers pour cela. Pourquoi ne pas créer l'occasion aujourd'hui, — maintenant, et mettre en stock le Sel Windsor?

Sel Windsor

The Canadian Salt Co.,
Windsor, Ont. LIMITED



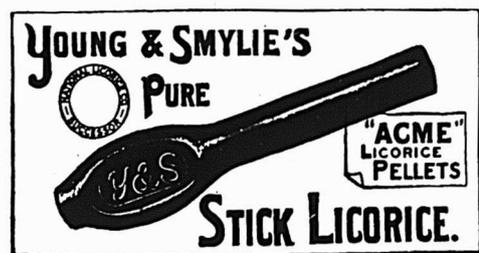
Le CACAO de LOWNEY est la fève de cacao la plus choisie, du prix le plus élevé, moulue aussi fine que de la farine, et PAS AUTRE CHOSE.

The WALTER M. LOWNEY CO.

165, rue William, - MONTREAL, Can.

NATIONAL LICORICE CO.

BROOKLYN, N. Y.



REMÈDE DU BON VIEUX TEMPS
POUR LA TOUX ET LE RHUME.

Seuls manufacturiers des spécialités de réglisse vendues précédemment par les sus-nommés, y compris les célèbres

—Marques de REGLISSE PURE EN BATON—

Y. & S. Scudder et M. & R. Acme Licorice Pellets, M. & R. Wafers, en sacs de 5 cents, Losanges, etc., etc., et la Réglisse Flexible.

Dépôt à Montréal: 13, 15, 17, 19 Rue Ste-Thérèse.

LISTE DE PRIX ET CATALOGUE ILLUSTRE SUR DEMANDE.

Epicerie, Provisions, Vins et Liqueurs.

REVUE DES MARCHES

COMMERCE

La semaine sous revue n'a pas manqué d'activité. Le commerce de la campagne continue à s'approvisionner en vue de la fermeture prochaine des canaux, de la clôture de la navigation sur les rivières et de la mise en vigueur des tarifs d'hiver par les compagnies de chemins de fer. Beaucoup de marchands viennent quotidiennement à la ville pour faire leurs derniers achats avant la mauvaise saison. Dans le commerce de gros, c'est partout l'activité qui règne.

FINANCES

La Gazette du Canada donne avis du paiement de dividendes par les banques aux taux et aux dates qui suivent:

- Home Bank of Canada, sem., 3 p. c. 1er décembre.
- Bank of Hamilton, trim., 2½ p. c., 1er décembre.
- Canadian Bank of Commerce, sem., 3½ p. c., 1er décembre.
- Union Bank of Canada, sem., 3½ p. c., 1er décembre.
- Bank of Toronto, sem., 5 p. c., 1er décembre.
- Quebec Bank, trim., 1½ p. c., 1er décembre.
- Bank of Ottawa, sem., 5 p. c., 1er décembre.
- Union Bank of Halifax, trim., 2 p. c., 30 novembre.
- Merchants Bank of Canada, trim., 2 p. c., 1er décembre.

En sus du dividende semestriel de 3½ p. c. ci-dessus, la Canadian Bank of Commerce paiera à ses actionnaires un bonus de 1 p. c.

Une assemblée générale spéciale des actionnaires de la Banque d'Ontario est convoquée pour le 11 décembre prochain, dans le but de recevoir et d'accepter, s'il est jugé à propos, la démission des directeurs; de passer un règlement pour réduire le nombre des directeurs et, enfin, d'élire des directeurs.

Les banques suivantes auront leur assemblée générale annuelle aux dates ci-après:

- Bank of Hamilton, 21 janvier.
- Canadian Bk. of Commerce, 8 janvier.
- Bank of Ottawa, 12 décembre.
- Bank of Toronto, 9 janvier.

NEW YORK GENERAL AND HUDSON RIVER, R. R.

Les Trains quittent la gare Windsor comme suit;

7.50 A.M. tous les jours, excepté le dimanche. Pour tous les points des Montagnes Adirondacks, Malone, Utica, Syracuse, Rochester, Buffalo, Albany, New York et tous les points au Sud.

7.50 a.m. excepté le dim. Train local
10.20 a.m. excepté le dim. pour Chateau-
5.10 p.m. excepté le dim. guay, Beau-
7.00 p.m. tous les jours harnois, et
9.15 a.m. Dim. seulement. Valleyfield

Pour billets, horaires, accommodation de chars Pullman, et toutes informations, adressez-vous au bureau de la ville, 130 rue Saint-Jacques.

H. J. HEBERT, F. E. BARBOUR,
Agent local pour la vente des billets. Agent général.



LA REGION DU LAC ST. JEAN

20 000,000 acres d'excellentes terres à 20c l'acre. Un pays abondant en bon bois et en excellente Eau à 190 Milles seulement d'un des plus beaux ports de mer de l'Amérique. Un pays pour les Industries de toutes sortes, rempli de pouvoirs d'Eau Beau Climat et communications faciles.

Pour renseignements et le guide du colon du lac St Jean, s'adresser à

RENE DUPONT,

Agent de colonisation.

Chemin de fer de Québec et du lac St-Jean, rue St André, QUÉBEC, Canada.

Alphonse Leduc Marchand de Grains et de Produits.

Successeur de Leduc & Daoust EN Gros et a Commission
Spécialité; Beurre, Fromage, Oufs et Patates
Avances libérales faites sur consignations.
Correspondance sollicitée.
1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

La Bourse de Montréal manque de fermeté; cette semaine encore nous n'avons guère que des valeurs en baisse à la cote. Tant que la période électorale à New-York ne sera pas terminée, il sera difficile que le marché se raffermisse.

Voici les différences survenues depuis notre dernière revue:

Gains.—Montreal L. H. & P., 128; Canadian Converters, 1-2; B. C. Packers [préf.], 3.

Pertes.—Canadian Pacific Ry., 514; Detroit United Ry., 4 1-2; Havana Electric Ry. [com.], 3-8; Illinois Traction [préf.], 3 1-2; Montreal Street Ry., 4; Toledo Rys., 1; Toronto Rys., 2; Twin City Rapid Transit, 1; Bell Telephone, 2; Mackay [préf.], 5 3-4; Montreal Telegraph, 1; Mexican L. & P., 3-4; Richelieu & Ontario, 1 1-2; Rio de Janeiro P. & L., 2 3-4; Dominion Coal [com.], 3 3-8; Dominion Textile [préf.], 2 1-2; Dominion Iron & Steel [com.], 1-4; Dominion Iron & Steel [préf.], 1 1-2; Lake of the Woods [préf.], 1; Montreal Steel Works [com.], 1; Montreal Steel Works [préf.], 2; Nova Scotia Steel [com.], 1.

Nous donnons la cote de la dernière transaction pour chacune des valeurs ci-après:

Chemins de fer	
Can. Pac. Ry.	175½
Duluth S. S. & A. Ry. [préf.]	20
Duluth S. S. & A. Ry. [préf.]	40½
Minn. St. Paul & Soo [com.]	153
Minn. St-Paul & Soo [préf.]	170½
Tramways	
Detroit United Ry.	91
Halifax Electric Transit	100
Hamilton Electric Ry.	92
Havana Electric Ry. [com.]	105
Havana Electric [préf.]	89
Illinois Traction [préf.]	91
Montreal Street Ry.	27
Ohio Traction	29
Sao Paulo [com.]	125
Sao Paulo [préf.]	127
St. John Railway	100½
Toledo Railways	91
Toronto Railway	91
Trinidad Railway	87½
Twin City Rapid Transit	91
West India Electric [com.]	91
Winnipeg Electric Street Railway [com.]	91
Winnipeg Electric Ry. [préf.]	91

Télégraphes, etc.

Bell Telephone	91
Mackay [ord.]	91
Mackay [préf.]	91
Montreal Telegraph	91

Divers

Can. North West Land [com.]	91
Can. North West Land [préf.]	91
Mexican Light & Power	91
Montreal L. H. & P.	91

Montreal Loan and Mortgage . . .	138
Richelieu & Ontario Nav.	81½
Rio de Janeiro P. & L.	38½
Windsor Hotel	100

Valeurs Industrielles

Auto Ry. Signal	50
Canadian Converters	67
Canadian General Electric	151½
B. C. Parkers [com.]	80
B. C. Packers [préf.]	78
Dominion Coal [com.]	64½
Dom. Coal [préf.]	113
Dom. Textile [préf.]	99½
Dom. Iron & Steel [com.]	28¼
Dom. Iron & Steel [préf.]	76½
International Coal [com.]	85
Intercolonial Coal [préf.]	91
Lake of the Woods [com.]	98
Lake of the Woods [préf.]	113
Laurentide Pulp [com.]	94½
Laurentide Pulp [préf.]	112
Montreal Coal	90
Montreal Cotton	130
Montreal Steel Works [com.]	100
Montreal Steel Works [préf.]	110
Montreal Steel [nouv.]	108
Nova Scotia Steel [com.]	66
Nova Scotia Steel [préf.]	121
Ogilvie Flour Mills [com.]	180
Ogilvie Flour Mills [préf.]	125

Bons et obligations

Bell Telephone	106½
Cable	96½
Detroit United	99½
Dominion Textile, D.	92
Dominion Textile, C.	92
Dominion Textile, B.	92
Dominion Textile, A.	92
Dominion Textile [fractions]	105
Dominion Coal	101½
Dominion Cotton	97
Dominion Iron & Steel	83
Halifax Traction	103½
Havana Electric	93
Intercolonial Coal	95
Lake of the Woods	111
Laurentide Pulp	108¼
Mexican Electric L. & P.	77½
Mexican Electric	75
Montreal Light, Heat & Power	101
Montreal Steel Works	105
Montreal Street Railway	104¼
Nova Scotia Steel	109¼
Ogilvie Flour Mills	117½
Prec. Bros.	104½
Rio de Janeiro P. & L.	75
Sao Paulo	95¼
St. John Railway	104½
Winnipeg Electric Street Ry.	106

REVUE GENERALE

EPICERIES

demande pour l'approvisionnement toujours bonne et les expéditions de marchandises sont considérables. Le "Bellona" décharge peu à peu sa cargaison de fruits secs et, au fur et à mesure des livraisons dans les maisons de détail, on remplit les commandes avec célérité que possible pour éviter le plus grand encombrement. Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur ces remarques faites plus loin à propos des prix des dattes, des raisins de Corinthe et des raisins de Corinthe. Nous constatons également un changement de prix des fèves lards américains, les fèves blanches et les allumettes Eddy.

UNE GROSSE EPARGNE



Littéralement les Livres de Coupons d'Allison coûtent moins que rien. Avec eux toute erreur est impossible, ce qui économise un grand nombre de fois le prix auquel nous les vendons. Par conséquent en économisant un montant bien plus considérable que celui que vous payez pour ces livrets, non seulement ils vous coûtent moins que rien, mais encore vous recevez une grosse PRIME

avec chaque livret que vous achetez. Si un client desire Acheter a Credit pour un montant de \$10.00, donnez-lui un livret à coupons de Allison de \$10.00, chargez lui ce montant et tout est dit. Mettez le système en opération sans plus tarder.

Plus de Livres de Fournisseurs Plus d'entrées à faire Plus de Temps Perdu Plus de différends Plus d'erreurs

Il y a d'autres livres de coupons; mais pour qu'on ne pas prendre le meilleur! Laissez nous vous envoyer un échantillon gratuit. Fabriqués par

ALLISON COUPON CO. - Indianapolis, Ind.
En vente à la Librairie Beauchemin, Ltée, Montreal
Seul Agent pour la Province de Québec.

Vernis de haut grade Médaille d'Or Paris 1900.

Poli Diamond, Noir Peerless, Boulevard Russet, Noir et Tan Eureka, Liquide et Pâte combinés "VIT" en Noir et Tan.

Manufacturés au Canada. Demandez nos prix.

American Dressing Co.
MONTREAL.

INTERCOLONIAL RAILWAY

EXPRESS MARITIME

ENTRE

MONTREAL

ET LES

PROVINCES MARITIMES

Départ de Montréal à MIDI, le Samedi excepté.

Pour tous renseignements s'adresser aux agents des billets ou à

H. A. PRICE,

Assistant Agent-Général des Passagers.

141, rue St-Jacques, MONTREAL.

SUCRES

Bonne demande; baisse de 10c. par 100 lbs. mardi le 30 octobre.

Nous cotons:

Extra granulé sac 100 lbs.	4.25
Extra granulé baril	4.30
Extra granulé 1-2 baril	4.45
Extra ground baril	4.70
Extra ground bte 50 lbs.	4.90
Extra ground 1-2 bte 25 lbs.	5.00
No 1 Yellow baril	3.90
No 1 Yellow, sac 100 lbs. met	3.85
No 2 Yellow baril	4.00
No 3 Yellow baril	4.10
Powdered baril	4.50
Powdered bte 50 lbs.	4.70
Paris Lumps bte	4.85
Paris Lumps 1-2 bte	4.95
Sucres bruts cristallisés	0.00 4.00
Sucres bruts non cristallisés	0.00 3.50

SIROPS

Nous cotons:

Perfection lb.	0.02½	0.03½
Perfection s. 25 lbs. le seau	1.00	
Perfection s. 38 lbs. le seau	1.40	

MELASSES

Il y a amélioration dans la demande pour l'approvisionnement. Les prix sont sans changement.

Le gal.

Barbade choix tonne	0.30
Barbade tierce et quart	0.32½
Barbade deml qt.	0.33½
Barbade, fancy tonne	0.35

GLUCOSE

Nous cotons sans changement:

Baril, par 100 lbs.	3.05
Quarts, par 100 lbs.	3.20
1-2 Quart, par 100 lbs.	3.35

EPICES PURES, GRAINES ET SEL

Assez bonne demande pour les épices en général. Aucun changement de prix à signaler.

Nous cotons:

Allspice, moulu lb.	0.12	0.17
Anis "	0.09	0.10
Canary Seed "	0.04½	0.05
Cannelle, moulue "	0.15	0.18
Cannelle en mattes "	0.13	0.15
Clous de girofle moulu "	0.18	0.23
Clous de girofle rond "	0.20	0.22
Crème de tartre "	0.20	0.24
Gingembre moulu "	0.13	0.16
Gingembre en racine "	0.15	0.25
Macis moulu "	0.75	0.80
Mixed Spice moulu "	0.17	0.22
Muscade blanche "	0.30	0.40
Muscade non blanche "	0.30	0.60
Piments "	0.10	0.12
Piments [clous ronds] "	0.09	0.11
Polvre blanc rond "	0.22	0.24
Polvre blanc moulu "	0.23	0.26
Polvre noir rond "	0.16	0.18
Polvre noir moulu "	0.15	0.18
Polvre de Cayenne pur "	0.18	0.22
Whole Pickle Spice "	0.12	0.15
Sel fin quart, 3 lbs.	2.75	
Sel fin quart, 5 lbs.	2.65	
Sel fin quart, 7 lbs.	2.55	
Sel fin ¼ sac, 56 lbs.	0.35	0.37½
Sel fin sac, 2 cwts.	1.20	1.25
Sel gros sac	0.45	0.50

THES

Bonne demande et prix soutenus.

Les Siftings sont très demandés, mais font défaut sur placé et il est douteux que le marché puisse en être approvisionné de nouveau cette saison.

ORGE

Nous cotons:

Orge mondé [pot], sacs	1.95	2.05
Orge mondé [pot], barils	4.10	4.25
Orge perlé [pearl], sacs	3.50	3.60

LEGUMES SECS

Les fèves blanches s'obtiennent maintenant à 1-4c. de moins par lb. et à 15c. de moins par minot.

Fèves de Lima . . . la lb.	0.07	0.08
Fèves blanches, le minot ..	1.50	1.80
Fèves blanches . . . la lb.	0.02½	0.03
Pois verts No 1, . . la lb.	0.02½	0.03
Pois à soupe No 1, jaunes, lb.	0.02	0.02½
Pois fendus sac	0.00	2.70

VINAIGRE

Nous cotons:

Bollman, cruches paillées, 4 gall. imp. cruche	2.25	2.30
Domestique, triple, cruches paillées, 4 gal. imp. cruche	1.40	1.50
XX le gall.	0.00	0.20
XXX le gall.	0.00	0.25
100 grains le gall.	0.00	0.28
118 grains [proof] . le gall.	0.00	0.32

RIZ

Nous cotons:

Riz importés.		
Riz Patna la lb.	0.04½	0.04½
Riz Caroline	0.10	0.11
Riz moulu	0.00	0.06
Riz soufflé [puffed] caisse de 36 paquets de 2 pintes . . .		2.90
Riz soufflé [puffed] en barils de 30 lbs., la lb. . . .	0.20	0.22
Riz décortiqués au Canada:		
Qualité B, suivant quantité et emballage	3.25	3.55
Qualité CC, suivant quantité et emballage	3.15	3.45
India Bright [sac de 250 lbs.]	0.00	3.70
Luster	0.00	3.87½
Polished Patna	0.00	3.90
Mandarin Patna	0.00	4.20
Impérial Glacé Patna	0.00	4.50
Japan glacé	0.00	4.50
Crystal Japan	0.00	4.87½
Snow Japan	0.00	5.00
Japan Ice Drips	0.00	5.12½

FARINES ET PATES ALIMENTAIRES

Nous cotons:

Farine d'avoine granulée sac		2.60
Farine d'avoine Standard, sac		2.60
Farine d'avoine fine sac		2.60
Farine d'avoine roulée, baril		5.00
Farine d'avoine roulée, sac		2.40
Farine de Sarrasin	2.40	2.60
Farine de blé-d'Inde commune sac	1.90	
Vermicelle, macaroni et spaghetti canadiens, en vrac, boîtes de 5 et 10 lbs., la lb.		0.04
barils, de 75 lbs., la lb.		0.03½
Vermicelle, macaroni, spaghetti, pâtes assorties: alphabet, chiffres, animaux, nouilles, coudes, importés en vrac, la lb.		0.07
en paquets de 1 lb., la lb.	0.00	0.07½
Taploca pearl, la lb.	0.07½	0.08
Taploca seed	0.07	0.07½
Taploca flake, la lb.	0.06½	0.07
Jagou la lb.	0.05	0.05½

FRUITS SECS

Très bonne demande. Le steamer "Bellona" est en déchargement dans notre port, comme nous l'avons précédemment annoncé; le steamer "Jacona" est en route également avec des fruits de la Méditerranée.

On cote maintenant mêmes prix pour les Valence à arriver que pour la marchandise en stock. Il en est de même pour les raisins de Corinthe nettoyés en paquets de 1 livre.

Les prix des dattes en vrac à arriver ont été avancés de 1-2c. par lb.; on les cote 5c. pour livraison en novembre et 41-2c. pour livraison en décembre. On

The Uncle Sam Dressing Co.

LANORAIE, MONTREAL.

Manufacturiers du
UNCLE SAM DRESSING

Vernis à chaussures, contenant de l'huile, garanti ne pas brûler le cuir et lui donner un lustre brillant et durable.
Protectorine—La meilleure graisse pour harnais, assouplit et conserve le cuir en le rendant à l'épreuve de l'eau.
Cirage Coon—La meilleure combinaison de cirage à chaussures, conserve le cuir et lui donne un lustre parfait.

Ecrire pour Echantillons

A. ROBITAILLE & CIE,
Agents à Montreal.

Voulez-vous avoir satisfaction ?

Essayez mes Vinaigres et Marinades
Thés - Cafés

Ecrivez, Téléphonez ou Télégraphiez.

LEON TANGUAY

Négociant en Gros

197-199, rue St-Paul, MONTREAL

Tel: Bell Main 2881 et Marchands 869.

TEL. BELL, JOUR: MAIN 4619 TEL. BELL, SOIR: EST 2597

La Cie de Laiterie St-Laurent

10, PLACE D'YOUVILLE, MONTREAL.

Machineries et fournitures complètes pour beurreries et fromageries.
Centrifuges, Pasteurisateurs, Réfrigérateurs, Acidimètres, etc.
Consignataires et agents de manufacturiers.
Envoi de catalogues sur demande.

TOUTES SORTES DE FOURNITURES POUR LAITIERS.

Il vaut son pesant d'Or pour les hommes d'Affaires, Notre Célèbre

"GUIDE D'AFFAIRES"

Satisfaction garantie, sinon **ARGENT REMBOURSE PROMPTEMENT.**

UNE MINE D'OR contenant les renseignements les plus précieux. Rien de peu de valeur là-dedans, sauf le prix.

ECRIVEZ A
The J. L. NICHOLS CO., Limited,
TORONTO, CANADA.

cote les paquets de 1-lb. à arriver en décembre à 61-2c.

Dattes et Figues

Dattes en vrac lb.	0.00	0.00
Dattes en paquets lb.	0.00	0.00
Figues "Turkish", boîtes de 56 lbs. lb.	0.00	0.04
Figues "Turkish", boîtes de 28 lbs. lb.	0.00	0.05
Figues, Smyrne, bte 10 lbs., 3 cour. lb.	0.08	0.81
Figues, Smyrne, bte 10 lbs., 4 cour. lb.	0.08½	0.09
Figues, Smyrne, bte 10 lbs., 5 cour. lb.	0.09½	0.10
Figues, Smyrne, bte 30 lbs., 6 cour. lb.	0.11	0.12
Figues, Smyrne, bte de 1 lb. paquets de 1 lb. lb.	0.14	0.15
Figues fantaisie, bte de 28 paquets de 2 lbs. lb.	0.14	0.15
Figues en mattes, 33 lb. environ mat	1.14	0.00

Pruneaux

Pruneaux Californie 30/40	0.00	0.09½
Pruneaux Californie 40/50	0.00	0.08½
Pruneaux Californie 50/60	0.07½	0.08
Pruneaux Californie 60/70	0.17½	0.07½
Pruneaux Californie 70/80	0.06½	0.07
Pruneaux Californie 80/90	0.00	0.06½
Pruneaux Californie 90/100	0.05½	0.05½
Pruneaux d'Orégon 30/30	0.00	0.09
Pruneaux d'Orégon 40/50	0.08	0.08½
Pruneaux d'Orégon 50/60	0.07	0.08
Pruneaux d'Orégon 60/70	0.06½	0.07½
Pruneaux d'Orégon 70/80	0.06	0.07
Pruneaux d'Orégon 80/90	0.05½	0.07½
Pruneaux d'Orégon 90/100	0.05	0.07½

Raisins de Californie.

Raisins Calif. ppts. 1 lb. . . . [manquent]

Raisins de Corinthe

Corinthe Amalias	0.08	0.08½
Corinthe Provinciais.	0.07½	0.08
Corinthe Filiatras		
Corinthe Patras		
Corinthe Vostizzas		0.08½
Filiatras nettoyés, loose		
Corinthe nettoyés . . par lb.	0.08½	0.09

Raisins de Malaga

Seeded Muscatels 5 cour.	[manquent]	
Connoisseurs, Clusters . bte		3.00
Extra Dessert Clusters . bte		1.00
Royal Buckingham Clusters, bte		1.75

Raisins Sultanas.

Sultanas en paquets de 1 lb. [manquent]
Sultanas en boîtes de 30 lbs. [manquent]

Raisins de Valence

Valence fine off Stalk		0.09
Valence fine off Stalk.. 1-4 boîte		0.11
Valence Selected	0.09½	0.11
Valence Layers		

Noix et Amandes

Amandes Tarragone.	0.15	0.16
Amandes Valence écalées	0.30	
Avelines	0.14	
Noix Grenoble Mayette	0.13	
Noix Marbot	0.12½	
Noix Grenoble écalées (Chaberte)	0.00	
Noix Bordeaux écalées.	0.00	
Noix du Brésil	0.19	
Noix Pécans polies, moyennes	0.18	
Noix Pécans polis, Jumbo	0.22	
Noix Pécans cassées . 1 lb.	0.27	
Peanuts	0.07	
Peanuts écalées	0.11	

Fruits évaporés

Abricots lb.	0.00
Nectarines lb.	0.15

Pêches	0.15	0.21½
Poires	0.15	0.21½
Pommes tranchées évaporées . . . btes de 50 lbs. boîtes de 25 lbs.	0.07	0.07½
Pommes évaporées, caisse 40 lbs carton 2 lbs.	0.00	0.07½
Pelures de fruits	lb.	lb.
Citron	lb.	0.10 0.11
Orange	lb.	0.10 0.11
Citronnelle	lb.	0.18½ 0.20

CONSERVES ALIMENTAIRES.

Conserves de Légumes

On livre le blé-d'Inde et les tomates au fur et à mesure des arrivages.

La demande est bonne en général.

Nous cotons:

Asperges entières importées, suivant format	doz.	3.00	5.75
Asperges [Pointes] 2 lbs. doz.		0.00	3.00
Baked Beans, sans sauce . 1 lb.		0.40	
Baked Beans, sans sauce, 2 lbs.		0.70	
Baked Beans, sans sauce, 3 lbs.		0.95	
Baked Beans, avec sauce . 1 lb.		0.45	
Baked Beans, avec sauce . 2 lbs.		0.75	
Baked Beans, avec sauce . 3 lbs.		0.00	0.95
Blé-d'Inde 2 lbs. doz.		0.90	0.92½
Blé-d'Inde en épis, gal.		4.50	4.00-2
Champignons boîte		0.15	0.22
Citrouilles 3 lbs. doz.		0.90	0.92½
Citrouilles gal.		2.90	2.92½
Epinards 2 lbs. doz.		1.40	1.42½
Epinards 3 lbs. doz.		1.80	1.82½
Epinards gallon. doz.		5.00	
Haricots verts importés. bte		0.13	0.16
Haricots verts canadiens doz.		0.82½	1.00
Haricots jaunes can. doz.		0.82½	0.85
Haricots Lima Simcoe, 2 lbs.		0.00	1.10
Haricots Lima 2 lbs.		1.25	1.27½
Okra, 3 lbs. doz.		2.25	2.50
Petits pois frs., mi fins, bte		0.11	0.12
" " fins "		0.13	0.14
" " ext. fins "		0.15	0.16
" " surfins "		0.17	0.18
Pois canadiens [English garden] 2 lbs. doz.		0.82½	0.85
Pois canadiens [Early June], 2 lbs. doz.		0.92½	0.95
Pois canadiens [Sweet wrinkled] 2 lbs. doz.		0.97½	
Pois canadiens [Fine French] 2 lbs. doz.		1.25	
Pois Simcoe [Petits Pois très fins] 1 lb. doz.		1.00	
Succotash 2 lbs. doz.		1.25	1.27½
Tomates, 1 gallon doz.		3.50	3.52½
Tomates 3 lbs. doz.		1.15	1.17½
Tomates Royal 3 lbs. doz.		0.00	1.12½
Truffes doz.		4.80	5.00

Conserves de fruits

Bonne demande et prix sans changement.

Les bluets en gallon, de la nouvelle récolte, sont maintenant en stock.

Nous cotons:

Ananas coupés en dés 1-2 lbs.		0.00	1.60
Ananas entiers importés, 2-2 lbs.		2.40	2.50
Ananas tranchés [emp. Can.] 2 lbs. doz.		2.00	2.02½
Ananas râpés [emp. Can.] 2 lbs. doz.		2.10	2.12½
Ananas entiers [emp. Can.] 3 lbs. doz.		2.80	2.82½
Bananes 2 lbs. doz		0.90	
Bananes gallon. doz		4.50	
Cassis 2 lbs. doz		1.55	2.22½
Fraises en sirop, 2 lbs. doz		1.97½	2.00
Fraises [confitures] 2 lbs. doz		2.12½	2.15
Fraises 2 lbs. doz		1.72½	1.75
Fraises [solid pack] gallon			8.50

Cocoa "Perfection"
Etiquette Feuille d'Erable

Chocolat "Royal Navy"
Chocolat "Queen's Desert"
Chocolat "Cream Bar"
Chocolat à Glacer
Chocolat "Swiss Milk"

Cafés en renom
Reconnus pour leur pureté et leur excellence.

The COWAN Co., TORONTO.

COWAN

LE "GUIDE D'AFFAIRES"

EST ABSOLUMENT UNIQUE.

Rien de SEMBLABLE ou qui puisse lui ETRE COMPARE.

OBTENEZ RENSEIGNEMENTS COMPLETS ET GRATUITS DE

The J. L. NICHOLS Co., Limited.
TORONTO, CANADA

Manufacture Française de Conserves Alimentaires

34 VARIETES

Pâté de Gibier.
Julienne, Brunoise, Macédoine, Tomato, Chicken Oka, Ox Tail, Rognois sautés aux Champignons frais, Poulet sauté Marengo.

(Voir la suite la semaine prochaine)

JULES GAILDRAUD,
1101, 1103, 1103½ Rue St-Valier, - - QUEBEC.

Robinson's Patent Barley

POUR LES ENFANTS

Le Barley Robinson, recommandé par le célèbre DR H. PYE CHEVASSE, est supérieur à tout autre aliment. Pendant les jours d'été, on ne craint pas les maladies d'enfants quand Robinson's Barley est donné aux enfants.

FRANK MAGOR & CO.
403 Rue St-Paul MONTREAL.

Gadelles rouges [Standard] gallon		5.00
Gadelles noires [Standard] gallon		8.00
Groscelles 2 lbs. doz		2.12½ 2.15
Mûres 2 lbs. doz		1.75 1.77½
Pêches jaunes . 2 lbs. doz		1.87½ 1.90
Pêches jaunes . 3 lbs. doz		2.82½ 2.85
Pêches pelées gallon		4.50
Poires [Flemish Beauty] 2 lbs. doz		1.62½ 1.65
Poires [Bartlett] 2½ lbs. doz		2.15 2.17½
Poires 3 lbs. doz		2.30 2.32½
Poires [pie peeled], gallon, doz		3.77½ 3.80
Pommes 3 lbs. doz		1.00 1.02½
Pommes gallon. doz		2.65 2.67½
Prunes vertes . 2 lbs. doz		1.25 1.27½
Prunes lombard 2 lbs. doz		1.20 1.22½
Prunes lombard gallon		3.40 3.42½
Prunes Greengage, gallon .		3.70 3.72½
Raisins noirs [solid pack] gall.		0.00 8.00
Raisins rouges [solid pack], gall.		0.00 7.25
Rhubarbe 2 lbs. doz		1.15 1.17½
Rhubarbe 3 lbs. doz		1.90 1.92½
Rhubarbe gallon. doz		2.62½ 2.65

Conserves de viandes.

La demande est tranquille et les prix sont sans changement.

Prix à la doz de boîtes

	Amér.	Canad.
Corned beef . . 1 lb.	1.70	1.40 1.50
Corned beef . . 2 lb.	3.20	2.50 2.60
Corned beef . . 6 lb.	10.50	7.50 7.65
Corned beef . . 14 lb.	24.00	17.50 0.00
Canard désossé 1 lb	3.10	3.20
Dinde désossée 1 lb	3.10	3.20
Dinde 1½ lb	3.00	
Dinde désossée rôtie 1½ lb	3.20	
Dindes rôties . 2 lb	3.50	
English Brawn 2 lb	3.20	2.60
Lang. de boeuf. 1½ lb	8.10	7.25 7.50
Lang. de boeuf. 2 lb	9.50	7.80 8.00
Lang. de boeuf. 2½ lb	12.25	8.35 8.75
Lunch Tongues 1 lb.	4.00	3.30 3.40
Lunch Tongues 2 lb	8.10	6.60 6.75
Oies désossées rôties. 1½ lb	3.00	
Pieds de cochon 1½ lb 0.00	2.40	
Pieds de cochon désossés 1 lb 1.85	1.65	
Poulets désossés 1 lb	3.10 3.20	
Poulets rôtis . 2 lb	3.50	
Poulets [giblets] 2 lb	2.00	
Pâtés fole gras	0.80 1.40	
Sliced dried beef	3.40 3.00 3.25	

Conserves de poissons

Bonne demande pour les poissons en boîtes.

Le saumon de la Rivière Fraser, marque "Horse Shoe" est maintenant sur le marché.

Nous cotons:

Anchois à l'huile [suivant format] doz.		1.60	4.50
Clams. 1 lb "		0.95	1.35
Crevettes [Shrimps] boîtes 1 lb		1.40	
Crevettes (Shrimps) boîtes. 2 lbs		2.60	
Crevettes séchées . 1½ lb.		2.75	2.90
Harengs marinés, imp. "		0.00	1.00
Harengs aux Tom., imp. "		1.20	1.50
Harengs kippered, imp. "		1.25	1.60
Harengs Canadiens		0.95	1.00
Homards, bte plate 1 lb. "		4.25	4.35
Homards, bte plate ½ lb. "		2.40	2.50
Homards, bte plate 1 lb. "		3.75	3.85
Huttres boîte 1 lb. "		1.50	1.65

Huitres	boite 2 lb. "	2.55	2.75
Maquereau		1.10	1.15
Sardines canadiennes	cse	3.75	4.00
Sardines 1-4 importées	bte	0.08	0.25
Sardines 1-2 importées	bte	0.15	0.33
Saumon rouge Cohoes, Fraser River, boîte plate "		0.00	1.40
Saumon rouge [Sockeye] boîte haute, 1 lb.	doz.	1.65	1.80
Saumon rouge [Sockeye] boîte plate, 1 lb.	doz.	1.90	1.95
Saumon rouge [Sockeye] boîte plate, 1-2 lb.	doz.	0.00	1.20
Saumon du printemps, boîte haute, 1 lb.	doz.	0.00	1.55
Saumon Humpback, 1 lb. doz.		1.00	1.10
Smelts [Eperlans] aux épices, bte ronde, 1-2 lb. doz.		0.90	1.00
Smelts à la moutarde, boîte ovale, 1-2 lb.	doz.	0.95	0.105
Smelts aux tomates, boîte ovale, 1-2 lb.	doz.	0.95	1.05

LARDS ET JAMBONS

Il y a une forte demande pour les lards malgré les prix élevés. Nous modifions cette semaine encore notre liste des prix des lards américains qui varient fréquemment depuis quelque temps.

Nous cotons:

Lards Américains.

Lard Jones 19/35 morceaux	22.75
Lard Woodlawn 36/45 morceaux	22.50
Lard Monarch, 16/30 morceaux	22.25
Lard Swift, 41/50 morceaux	23.75
Lard désossé 30/40 Armour	24.75

Lards Canadiens.

Short Cut Mess, barils	22.50	23.00
Short Cut Mess, tierces	33.00	34.00
Long Cut Heavy Mess	21.50	
Long Cut Mess Clear	21.50	
Long Cut heavy Mess, non désossé	21.50	

Viandes fumées.

Lard fumé désossé	lb.	0.15	0.16
Lard fumé non désossé	lb.	0.15	0.16
Jambons	lb.	0.14	0.16

SAINDOUX

Bonne demande pour les saindoux purs et composés. Soit qu'ils manquent plus ou moins de stock, soit qu'ils escomptent une avance de prix, les empaqueteurs ne sont nullement anxieux de vendre.

Les prix sont tenus fermes.

Nous cotons:

Pur	en seaux	2.60	
Pur	en tinettes	0.12½	
Canistres de 10 lbs.	lb.	0.14	
Canistres de 5 lbs.	lb.	0.14½	
Canistres de 3 lbs.	lb.	0.14½	
Composé	en seaux	1.93	
Chaudières de 20 lbs.		1.83	1.88
Canistres de 10 lbs.	lb.	0.10½	
Canistres de 5 lbs.	lb.	0.10½	
Canistres de 3 lbs.	lb.	0.10½	

POISSONS FUMES ET SALES

Bonne demande et prix sans changement.

Haddies, bte de 15 lbs.	lb.	0.07	
Harengs Labrador	qrt.	5.50	
Harengs Labrador	1-2 qrt.	3.00	
Harengs Labrador	seau	0.80	
Harengs Scotia	qrt.	5.00	5.25
Harengs Scotia	1-2 qrt.	2.75	3.00
Harengs fumés, [bloaters], Yarmouth	bte	1.25	
Harengs fumés, [bloaters], St. John	bte	1.10	
Harengs fumés [Scotch cured], seau, 25 lbs.		1.00	
Harengs fumés en pqt., bte		0.12	
Harengs Klippered	bte	1.10	
Maquereau No 1,	seau	1.75	
Morue Verte, petite	qrt.	5.00	

**Ordonnez de bonne
— heure —
L'empaquetage a lieu**



**Absolument les plus
beaux harengs du La-
brador qui aient jamais
été expédiés au marché
Canadien. Encaqués
dans des barils spéciaux
munis de**

CERCLES GALVANISÉS

**En barils, demi-barils et
seaux de 20-lbs. Vendus par
les principaux Epiciers en
Gros et Marchands de Pois-
sons.**

Encaqués uniquement par

**The ATLANTIC FISH
COMPANIES, Limited**

Bureau Principal:

LUNENBURG, N. E., Can.

Station Labrador Herring, Bay of
Islands, Terre-Neuve.

AGENTS DE VENTE:

A. H. Brittain & Co., Montréal

Morue Verte, No 1	qrt.	7.00	
Morue Verte, large	qrt.	7.00	
Morue Verte, draft	qrt.	7.00	
Morue Etuvée, cse 100 lbs.		5.50	
Morue Sèche, désossée, briques	lb.	0.06	0.10
Saumon Labrador	qrt.	12.50	13.00
Saumon Labrador	1-2 qrt.	6.75	7.00
Truite des lacs	1-2 qrt.	5.00	
Truite de mer	1-2 qrt.	5.00	

PETITS FROMAGES

On vend les petits fromages d'environ 20 lbs. de 13-12 à 14c. la lb., comme la semaine dernière.

ALLUMETTES

Les allumettes Eddy, comme nous le prévoyions dernièrement, ont été avancées. On cote maintenant à la caisse:

Telegraph	\$1.75
Telephone	4.05
Tiger	4.15
Headlight	4.50
King Edward	2.40
Eagle Parlor	2.10
Silent Parlor	2.35
Victoria Parlor	3.00
Rising Star Parlor	1.00

BOUGIES

Nous cotons:

Paraffine, 6 à la lb., de	0.08½	0.09
Paraffine, 12 à la lb., de	0.08½	0.09½
Stéarine, 14 oz. 6 et 12	0.12	0.12½
Stéarine, 16 oz. 6 et 12	0.13	0.14

SODA A LAVER

Nous cotons:

En sacs, les 100 lbs.	0.75
En 1-2 sacs, les 100 lbs.	0.80
En 1-4 sacs, les 100 lbs.	0.85
En barils de 112 lbs.	0.95

RESINE

Nous cotons:

Résine G.	lb.	0.02½	0.03
Résine Blanche	lb.	0.03½	0.04

BALAIS

Nous cotons:

Avec manches ordinaires.		
4 cordes	3.25	3.50
3 cordes	2.15	2.85
2 cordes	1.75	2.00
Avec manches Bambou.		
3 cordes	2.20	2.45
4 cordes	0.00	2.70

PLATS EN BOIS

On cote au paquet.

Plats de 1 lb., paquet de 250.	0.25
Plats de 2 lbs., paquet de 250.	0.40
Plats de 3 lbs., paquet de 250.	0.50
Plats de 5 lbs., paquet de 250.	0.65
Plats de ¼ lb., paquet de 500.	0.65

HUILE DE CASTOR

On cote à la livre, de 8 3-4 cent. à 9c., et en bouteilles, par doz: 1 oz. 50c; 2 oz., 45c; 3 oz., 60c; 4 oz., 75c; 1 qt. de pinte, \$1; 1-2 pintes, \$1.50 et pintes. \$2.00

HUILE DE PETROLE

Nous cotons sans changement.

Pratt's Astral Oil	le gal	7.00
Silver Star	le gal	7.00
Standard Acme	le gal	7.00

GRAINS ET FARINES

Les derniers avis télégraphiques sont tent comme suit les marchés d'Europe et Londres:—

Blé en transit: plus soutenu.	
Blé dur d'hiver No 1	30 5/8
Blé du printemps:	
Manitoba No 1 du Nord	0 5/8
Manitoba No 2 du Nord	0 5/8
Maïs en transit: ferme sans activité.	
Américain mélangé.	0 1/2
La Plata Jaune	0 5/8

Liverpool:—

Blé disponible: soutenu.
 Blé du printemps:—
 Manitoba No 1 du Nord . . . 6 s 4½d
 Manitoba No 2 du Nord . . . 0 s 0 d
 Manitoba No 3 du Nord . . . 0 s 0 d
 Blé dur d'hiver No 2 . . . 5 s 10½d
 Blé de l'Ouest No 2 . . . 5 s 11½d
 Farine blé: soutenu.
 Décembre . . . 6 s 5 d
 Mars . . . 6 s 5½d
 Farine maïs: ferme.
 Décembre . . . 4 s 5 d
 Janvier . . . 4 s 1½d
 Maïs disponible: ferme.
 Américain mélangé, nouv.
 disponible . . . 4 s 4½d

Paris:—

Blé: soutenu.
 Janvier-avril . . . 23.35
 Farine: à peine soutenue.
 Janvier-avril . . . 30.35

Marché de Montréal

L'avoine est faible sur place à 40c. à 41-2c. pour No 2, avec marché peu actif. Il se fait peu d'affaires en orge à Montréal que nous cotons de 52 à 54c. Les pois No 2, bien qu'ayant très peu de demande, ont des prix en hausse de 5c. sur nos cotes de la semaine dernière. Le sésamin est plus facile de 55 à 56c. Il se fait quelques affaires en blé-d'Inde que nous cotons encore de 57 à 59c.

Les farines de blé ont une excellente demande; les prix sont fermes et sans changement. Quelques ordres pour lots importants ont été enregistrés pour l'exportation avant la clôture de la navigation.

Les farines d'avoine roulée manquent toujours d'activité; les prix sont sans changement.

En issues de blé, la demande est bonne et quelques moulins éprouvent de la difficulté à constituer des stocks. Les prix restent fermes à nos anciennes cotes.

Grains.

Blé du Manitoba No 1 dur.	0.90	0.90½
Blé du Nord, No 1	0.88	0.88½
Avoine blanche No 2	0.40	0.40½
Avoine No 3	0.39	0.39½
Avoine No 4	0.38	0.38½
O seigle moulée 48 lbs.	0.52	0.54
Païs No 2 ordinaires	0.85	0.87
Sésamin 48 lbs.	0.55	0.56
Blé d'Inde américains No 2	0.57	0.59

Farines.

Farine d'hiver 2 sacs	4.10	4.25
Farine du Printemps 2 sacs	0.00	4.60
Sésamin rollers baril	3.75	3.80
Farine à boulanger 2 sacs	4.10
Farine de blé-d'Inde	1.35	1.46
Farine à pâtisserie	2.25

Farines d'avoine

Avoine roulée sac	2.12½	2.15
Avoine moulée baril	4.50	4.55

Issues de blé en sacs

Sésamin Manitoba, au char, ton	00.00	20.00
Sésamin Manitoba, au char, ton	00.00	23.00
Sésamin Ontario, au char, ton	19.00	20.00
Sésamin Ontario, au char	22.00	23.00
Sésamin Ontario, au char	21.00	27.00

FROMAGE

Marché anglais

M. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 19 oct.

La situation n'est pas changée, car les producteurs ne consentent à faire des affaires qu'à un certain prix, tandis que les acheteurs de la qualité choisis sont très fermes, malgré la mé-



Quand vous achetez des

Confitures,
 Gelées et
 Marmelade
 d'Orange
d'UPTON

Vous achetez quelque chose qui est facile à vendre de nouveau.

Le consommateur apprécie la qualité des

Marchandises d'Upton

ROSE & LAFLAMME

Agents de vente pour l'Est.

400, rue St-Paul, Montréal

Naz. Turcotte & Cie.

Thés,
 Cafés,
 Liqueurs,
 et
 Epiceries

QUEBEC, - CANADA.

45 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES

En Europe et en Amérique

Les CACAOS et CHOCOLATS

Purs, de Haut Grade

— DE —

Walter Baker & Co.

LTD.



Marque de Commerce.

Leur Cacao pour le Déjeuner, est absolument pur, délicieux, nutritif et coûte moins de 1 cent par tasse.

Leur Chocolat Premium No. 1, Enveloppés Bleues, Etiquettes Jaunes, est le meilleur chocolat nature sur le marché, pour l'usage de la famille.

Leur Chocolat Caracas au sucre est le plus fin chocolat à manger qui soit au monde.

Un livre de recettes de choix, en Français, sera envoyé à toute personne qui en fera la demande.

Walter Baker & Co., Ltd.

Etablis en 1780

DORCHESTER, MASS.

Succursale, 86 rue St-Pierre,
MONTREAL

diocrité de la demande. Les fromages "Medium" des Etats et ceux "Under-priced" ne sont qu'en quantité modérée et ont une bonne demande.

Nous cotons:

Blanc Canadien, choix . . . 62/0 à 63/0
 Coloré Canadien, choix . . . 63/0 à 64/0

Marchés d'Ontario

Kingston, 25 octobre—Offert 270 boîtes blanc et 331 coloré. Vendu 500 boîtes à 12 1-8c.

Madoc, 25 octobre—Offert 885 boîtes. Vendu 215 boîtes à 12 1-16c.

Tweed, 25 octobre—Offert et vendu 750 boîtes à 12 5-16c.

Napanee, 26 octobre—Offert 585 boîtes blanc et 360 coloré. Pas de ventes.

Perth, 26 octobre—Offert 1,300 boîtes blanc et 564 coloré. Vendu le tout suivant les prix de Brockville.

Belleville, 27 octobre—Offert 2,432 boîtes blanc et 230 coloré. Vendu 230 boîtes coloré à 12 5-16c., 1,335 boîtes blanc à 12 1-4c. et 515 à 12 3-16c.

Vankleek Hill, 27 octobre — Offert et vendu 1,957 boîtes à 12 1-8c.

Cornwall, 27 octobre—Offert et vendu 630 boîtes à 12 1-8c.

Alexandria, 27 octobre—Offert et vendu 1,262 boîtes à 12 1-8c.

Winchester, 27 octobre — Offert 297 boîtes blanc et 242 coloré. Vendu la presque totalité à 12 cents.

Russell, 27 octobre — Offert et vendu 385 boîtes blanc à 12 1-8c.

London, 27 octobre—Offert 330 boîtes blanc et 150 coloré. Pas de ventes.

Kemptville, 27 octobre—Offert 40 boîtes blanc et 630 coloré. Vendu presque le tout à 12 1-8c.

Marchés de Québec

Cowansville, 27 octobre — Offert 615 boîtes. Vendu 396 boîtes à 12 3-16c., 144 à 12 1-8c. et 75 à 12 1-4c.

St-Hyacinthe, 27 octobre — Vendu 790 boîtes à 12 cents.

Farnham, 29 octobre—Vendu 205 boîtes coloré à 12 cents.

Sherbrooke, 29 octobre — Ventes à 11 5-8 cents.

Marché de Montréal

Le marché est à la baisse, au qual, on a payé 12c. et aujourd'hui on ne paierait pas davantage. L'absence de demande pour l'exportation et une plus grande production qu'on n'espérait cet automne sont la cause de la baisse.

Les exportations ont été pour la semaine finissant le 28 octobre 1906:

1906—49,190 boîtes.

1905—53,155 boîtes.

1904—47,235 boîtes.

Du 1er mai au 28 octobre, elles ont été en:

1906—1,979,521 boîtes.

1905—1,873,045 boîtes.

1904—1,838,671 boîtes.

BEURRE

Marché anglais

M.M. Marples Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, à la date du 19 oct. 1906:

Les descriptions du continent ont une valeur légèrement améliorée, tandis que les beurres de crèmerie du Canada, d'Australie et d'Irlande ont seulement une demande modérée à peu près aux anciennes cotes. Les beurres de Sibérie sont toujours très abondants et sont pris, en ce moment par le commerce de la classe "secondaire", de sorte que les beurres de crèmerie et les Renovated des Etats sont quelque peu négligés.

Nous cotons:

Sibérien, crèmerie, choix . 102/0 à 107/0
 Irlandais, crèmerie, choix 111/0 à 113/0
 Canadien, crèmerie, choix 113/0 à 115/0
 Danois, crèmerie en barils
 Choix et Surchoix. . . 117/0 à 123/0

Marchés de Québec

Cowansville, 27 octobre—Offert 991 boîtes. Vendu 908 boîtes à 23 1-2. et 23 à 23 5-8c.
 St-Hyacinthe, 27 octobre—Vendu 716 boîtes de 23 1-2c. à 23 3-4c.
 Sherbrooke, 29 octobre — Vendu le beurre salé à 23c.
 Farnham, 29 octobre—Vendu 179 boîtes à 23 5-8c. et 40 boîtes à 23 1-2c.

Marché de Montréal

Bien que le commerce du beurre soit purement local et qu'on ne puisse plus compter, à moins de circonstances imprévues, sur l'exportation, le marché est ferme. Les arrivages ne sont pas considérables, la campagne continuant à faire ses approvisionnements d'hiver. On paie aux producteurs dans les environs de 23 1-2c. les meilleurs beurres de crèmeries.

On vend au commerce de détail:

Beurre de crèmeries, choix . 0.24 1/2 0.25
 Beurre de crèmeries, bon . 0.23 1/2 0.24
 Beurre de ferme [rare] choix 0.21 0.22
 Beurre de ferme, bon . . . 0.19 0.20

Les exportations ont été, pour la semaine finissant le 28 octobre 1906:

1906— 4,791 paquets.
 1905— 4,928 paquets.
 1904—11,150 paquets.

Du 1er mai au 28 octobre, elles ont été en:

1906—358,250 paquets.
 1905—539,274 paquets.
 1904—488,957 paquets.

OEUF8

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, à la date du 19 oct. 1906.

Marché soutenu.

Nous cotons:

Oeufs d'Irlande 10/6 à 11/0
 Oeufs du Continent. 8/0 à 9/0

Marché de Montréal

Les oeufs sont à la hausse avec des arrivages médiocres et une bonne demande. On cote à la doz., par lots de caisse: oeufs strictement frais, 26c.; oeufs choisis, 24c. et oeufs No 1, 21c.

LEGUMES

Asperges la doz. 0.00 0.00
 Aubergines la doz. 0.00 2.40
 Betteraves le sac 0.00 0.75
 Carottes le sac 0.00 0.75
 Céleri la doz. 0.25 0.50
 Céleri de Floride . . le cte 0.00 0.00
 Champignons lb. 0.40 0.50
 Choux-fleurs la doz. 1.50 2.50
 Choux la doz. 0.50 0.75
 Concombres la doz. 0.00 1.00
 Cresson doz. pqts. 0.00 0.75
 Epinards la bte 0.00 0.75
 Fèves vertes et jaunes, le panier 0.00 3.00
 Navets le sac 0.00 0.75
 Oignons d'Espagne. . crate 2.25 2.50
 Oignons rouges . . . le sac 0.00 1.40
 Oignons rouges qrt. 0.00 3.50
 Panais le sac 0.00 1.00
 Patates [au détail] le sac 90 lbs. 0.75 0.80
 Patates [en gros] le sac 90 lbs. 0.00 0.70

Lake of the Woods Milling Co., Ltd
 FABRICANTS DE
Farine "FIVE ROSES"
 Meunerie à Keewatin,
 Capacité 4000 barils par jour.
 Meunerie à Portage-Laprairie
 Capacité 1500 barils par jour.
Capacité Totale 5500 BARILS PAR JOUR
 BUREAUX,
**MONTREAL, TORONTO, WINNIPEG.
 KEEWATIN, PORTAGE-LAPRAIRIE.**

**Beurre,
 Fromage,
 Œufs.**
FORTIER & MONETTE
 604
 Rue St-Paul,
 Montreal.

THE DOWD MILLING CO., LIMITED.
 Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente Hongroise, Cosmos, Forte à Boulanger, High Loaf, Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.
 Entrepôts à OTTAWA, CAPACITÉ :
 Moulins à ONT. 700 Barils de Farine,
 QUYON, QUE. 100 Barils d'Avoine
 PAKENHAM, ONT. roulée,
 Communications directes 100 tonnes de Provende.
 P. P. J. Demandez nos cotations
 O. N. et W. par char mélangé.
 C. P. R.
 G. A. R. Lot de char ou moins—
 G. T. R. Blé, Sarrasin, Avoine,
 O. et N. Y. Semences de Céréales,
 Expéditions par Rail Blé-d'Inde Fèves,
 ou par Eau. Orge, Middlings.
 Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, ONT.
 QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN.
 Bureau d'Ottawa, 241 rue Wellesley.
 Téléphone 1563. Bureau de Montréal.
 436, Bâtisse du Board of Trade.

LA FARINE PRÉPARÉE
 (Self-Raising Flour)
DE BRODIE & HARVIE
 est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.
 10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL

Patates sucrées . . . le qrt.	3.75	4.00
Piment le panier	0.55	0.40
Poireaux la doz. paquet	0.00	0.10
Persil doz. pqts.	0.90	0.20
Radis la doz.	0.00	0.20
Raifort la lb.	0.90	0.20
Salade la doz.	0.30	0.50
Salade de Boston, la doz. pqt.	0.00	1.00
Salsifis . . . la doz. de pqts.	0.00	0.75
Tomates la bte	1.50	2.00
Tomates le panier	0.00	0.75

FRUITS VERTS

Ananas le crate	0.90	0.00
Atocas le quart	0.00	8.00
Bananes le régime	1.00	2.00
Coings le panier	0.00	0.65
Citrons Malaga . . la caisse	0.00	6.00
Citrons Messine . . la bte	0.00	5.50
Oranges Jamaïque . la bte	0.00	2.50
Oranges Jamaïque . le qrt.	0.00	5.00
Oranges Navels . . la bte	6.00	7.00
Oranges Valence [420]	0.00	0.00
Oranges Valence [714]	0.00	0.00
Pêches la bte	0.00	2.25
Pêches le panier	0.50	1.00
Poires le quart	6.00	9.00
Prunes la bte	0.00	1.25
Pommes le quart	2.00	4.00
Prunes bleues . . . le gal.	0.00	0.50
Raisin Malaga . . . le qrt.	0.00	4.50
Raisin bleu . . . le panier	0.00	0.25
Raisin vert . . . le panier	0.00	0.27 1/2
Raisin rouge . . . le panier	0.00	0.30
Raisin Delaware . le panier	0.00	0.40
Raisin Tokay . . . la bte	0.00	2.75

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co., nous écrivent de Liverpool, à la date du 18 oct. 1906:

Les arrivages du Canada et des Etats-Unis sont abondants et, au commencement de la semaine, notre marché a faibli sous la pression de ces arrivages plus forts. Hier, on remarquait une amélioration avec quelque avance de prix.

PRIX A L'ENCAIN

Pommes	Vendredi 12 Oct		Lundi 15 Oct		Mercredi 17 Oct	
	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.
Americaines—Baril						
King	14 0	20 0	12 0	18 0		
Baldwin	9 0	14 0	9 0	14 0	10 0	15 6
Ben Davies	10 0	15 6	9 0	15 6	10 0	17 0
Wealthy						
Greening	10 0	14 0	10 0	13 6	12 0	14 0
Hubbardston	9 0	11 0	9 0	11 0		
York Imperial	15 0		15 0			
Snow	14 0	18 0				
Harvey	13 0	15 0				
Canadiennes—Baril						
King	13 0	20 0	14 0	21 6	18 0	24 6
Baldwin			12 0	16 0	11 0	18 0
Colvert			12 0	16 0	10 6	14 6
Snow			10 0	18 0	9 0	18 0
King Pippin			17 6	19 6		
Ben Davies			10 0	16 0	11 0	16 0
Greening	10 0	16 0	10 0	15 0	10 0	15 0
G. Russett			12 0	18 0		
Blenheim					11 0	18 6
Nouv.-Ecosse—Baril						
Gravenstein						
Emperor						

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston, à la date du 18 oct. 1906:

Les arrivages pour la semaine ont été de 218 chars de foin et 31 chars de paille; 3 chars de ce foin destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an d. 385 chars de foin et 17 chars de paille dont 79 chars de foin pour exportation.

Notre marché continue ferme et les prix sont contrôlés par la facilité laquelle vous pouvez avoir des foin. Nous vous conseillons d'accepter le

chans que vous pouvez avoir afin de profiter du marché actuel.

Le marché est tranquille pour la paille.

	Grosses balles	Petites balles
Nous cotons :		
Foin choix	\$19.00 à 00.00	\$18.50 à 19.00
Foin No 1	18.00 à 19.00	18.00 à 18.50
Foin No 2	17.00 à 00.00	16.00 à 17.00
Foin No 3	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
Foin trèfle mêlé	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
Poin trèfle	13.00 à 14.00	13.00 à 14.00
Paille de seigle liée	13.00 à 00.00	0.00 à 00.00
Paille de seigle en balles	9.00 à 10.00	0.00 à 00.00
Paille d'avoine	8.00 à 9.00	8.00 à 9.00

Marché de Montrez

Les arrivages sont plus considérables. Bien que nous cotions encore les prix de la semaine dernière, le marché est plus facile. Avec la faiblesse du marché anglais et la difficulté d'obtenir des chars pour l'expédition, les acheteurs deviennent indifférents.

Nous cotons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé	00.00	13.00
Foin pressé No 2	00.00	12.00
Foin mélangé de trèfle	00.00	11.00
Foin de trèfle pur	00.00	11.00
Paille d'avoine	4.50	5.00

PEAUX VERTES

Nous cotons sans changement:
Peaux de Montréal, Boeuf No 1 12½c.; No 2, 11½c.; No 3, 10½c.; veau No 1, 15c.; No 2, 13c.; moutons, 50c.; agneaux, 50c.; cheval, No 1, \$2 et No 2, de \$1.50.
Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 11½c.; No 2, 11½c.; No 3, 10½c.; veau No 1, 15c.

ANIMAUX DE BOUCHERIE

La demande est assez bonne. Les animaux de bonne qualité sont encore assez rares sur le marché, bien que plus nombreux que la semaine dernière.

Nous cotons:		
Vivants		
Boeufs	les 100 lbs.	4.50 0.00
Taureaux	les 100 lbs.	2.25 2.75
Veaux	la pièce	3.00 12.00
Agneaux	la pièce	5.50 6.25
Porcs	les 100 lbs.	6.50 6.80
Abattus		
Boeufs	les 100 lbs.	4.50 7.00
Taureaux	les 100 lbs.	4.50 4.75
Veaux	les 100 lbs.	10.00 0.00
Agneaux	les 100 lbs.	8.00 9.50
Porcs	les 100 lbs.	9.00 0.00

VOLAILLES ET GIBIER

Le chevreuil commence à arriver; on le vend bête entière, à raison de 7 1/2-2c. la lb.

Les volailles mortes se vendent à la douzaine, de 8 à 9c.; poulets, de 9 à 10c.; canards, de 12 à 13c.; canards, de 12 à 13c.; et oies de 8 à 9c.

PESINE DU PIN D'ALEP

Un essai de gemmage a été tenté récemment dans le département d'Oran. Les résultats sur plusieurs centaines de millions de pins d'Alep. Les produits qui ont été obtenus sont, paraît-il, satisfaisants comme quantité et comme qualité. La valeur de cette essence est comparativement élevée que l'on recueille en Amérique sur le cèdre.

La Compagnie J.-B. Rolland & Fils

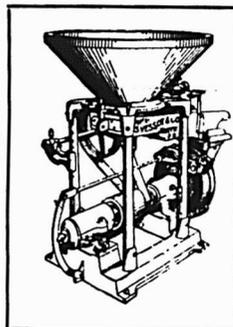
RENTREE DES CLASSES.

Envoyez vos Commandes pour :

- Livres Classiques,
- Cahiers d'Ecriture,
- P.umes et Encres,
- Cahiers Brouillon,
- Block-Notes,
- Enveloppes Formats Variés,
- Papiers à Notes et Billets.

Rue St-Vincent, Nos 6 à 14, Montréal.

La Moulange CHAMPION



Est recommandée par un grand nombre de propriétaires de moulins pour moudre rapidement et économiquement toute espèce de grains. Demandez le catalogue et les certificats. Mentionnez le PRIX COURANT.

S. VESSOT & CIE
JOLIETTE, P. Q.

A. RACINE & CIE

Marchandises Sèches

EN GROS

340-342, rue St-Paul,

MONTREAL

Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks

Bureau à Québec, 70 Rue St-Josaph

LE

"GUIDE D'AFFAIRES"

EST ABSOLUMENT
LE MEILLEUR

Placement pour épargner
de L'ARGENT

QUE VOUS AYEZ
JAMAIS VU.....
L'AVEZ-VOUS?

SI NON, ECRIVEZ A

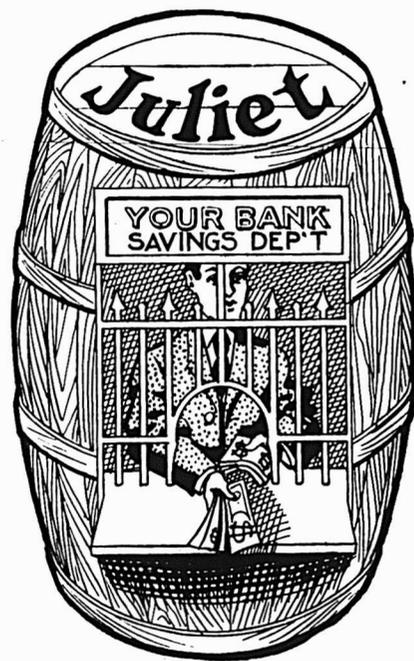
The J. L. NICHOLS CO., Limited,
TORONTO, CANADA.

McLeod Milling Co., Limited

Depuis nombre d'années la McLeod Milling Co., Ltd., de Stratford, Ontario, se livre à une étude spéciale du blé. Comme résultat de ses observations, elle a constaté que la qualité du blé varie d'une manière sensible suivant la température et la nature du sol, et que cette qualité du blé influe sur celle de la farine et sur l'économie des procédés de manufacture.

C'est pour cette raison que cette compagnie fait des achats dans diverses contrées de manière à obtenir le blé convenant le mieux à la fabrication de la farine.

L'économie ainsi réalisée se fait voir dans la qualité et le prix de la farine : voilà la cause directe des succès qu'a remportés la McLeod Milling Company.



Pour produire une bonne farine, toujours de même qualité, il faut connaître la science des mélanges. Sous ce rapport, les produits de cette minoterie sont toujours semblables à eux-mêmes, et les clients peuvent se fier à leur qualité.

Ces produits sont de trois marques différentes: "McLeod's Special", "Hercules" et "Juliet".

La farine "McLeod's Special" est le mélange de la plus haute qualité fait par cette compagnie; elle est produite par un coupage de blé d'hiver et de blé du Manitoba, d'un choix spécial, et son uniformité est assurée par les méthodes de mélange et par l'analyse. Cette farine est garantie.

La farine de la marque "Hercules" est essentiellement une farine pour faire le pain. Elle est fabriquée avec du blé du Manitoba No 1, choisi spécialement quant au sol, au district et aux conditions climatiques, pour produire de bon pain; elle est garantie satisfaire le boulanger ou la ménagère.

La farine marque "Juliet" est strictement une farine de premier ordre pour l'usage des ménages, et, en cette qualité, elle continuera, comme par le passé à être fabriquée suivant des données scientifiques.

La McLeod Milling Co., Ltd., invite les commerçants à correspondre avec elle, et leur fournira, sur leur demande des échantillons et des listes de prix.

LE CAFÉIER

M. Edouard Pierrot, ancien chef de cultures aux colonies, publie dans l'"Agriculture des pays chauds," une intéressante étude sur le caféier, dont nous extrayons les quelques lignes suivantes:

Le caféier est une plante de la famille des Rubiacées, tribu des Cofféacées; deux espèces principales sont cultivées: le caféier d'Arabie, le caféier Libéria.

La légende veut que ce soit un berger des provinces du Sud de l'Abyssinie qui ait trouvé et utilisé les propriétés du caféier, après avoir observé que ses chèvres étaient toutes frétilantes, lorsqu'elles avaient brouté des feuilles et des fruits de cet arbuste.

La réputation des précieuses qualités du breuvage que l'on obtient avec le grain de café, s'est promptement répandue en Orient. En Europe, le café ne fut connu qu'au milieu du XVIIe siècle; il devint rapidement d'un usage général.

Dès la fin du XVIIe siècle, les Hollandais l'introduisirent à Java, puis le capitaine Ducheira en transporta un plant à la Martinique. La culture du précieux arbuste se répandit aussitôt dans toutes les colonies européennes d'Amérique.

La culture du caféier, qui couvre une surface totale de trois millions d'hectares [7,500,000 acres] est la base d'un important commerce manipulant de 850 à 900 millions de kilos. de café [1870 à 1980 millions de livres anglaises] représentant une valeur de près de \$400,000,000.

Actuellement, au premier rang des pays producteurs, il faut placer le Brésil qui, à lui seul, fournit les sept-huitièmes de la production mondiale. Après le Brésil, vient l'Amérique centrale, avec 176,000,000 lbs.

La culture du café se fait dans la région intertropicale. Sur cette immense surface, le développement de la culture est fort irrégulier, car il dépend de nombreuses conditions climatiques, et géologiques.

Le "Caféier d'Arabie", qui est de beaucoup le plus estimé, a trois variétés: 1. Le caféier d'Arabie proprement dit ou caféier Moka; 2. Le Caféier de Ceylan; 3. Le Caféier Leroy.

Le "Caféier Libéria", originaire des forêts de la Côte occidentale d'Afrique, présente de nombreuses différences avec l'espèce précédente; il est beaucoup plus développé et peut atteindre jusqu'à 30 pieds et plus de hauteur; ses rameaux sont, proportionnellement au tronc, plus puissants et restent érigés. On trouve toujours sur un même pied de Libéria des fleurs, des fruits verts et des fruits mûrs. Sa principale qualité est sa résistance aux maladies qui atteignent le caféier d'Arabie.

Voici quelle est la dernière statistique

"Elite"

CHOCOLAT

Non Sucré

DES EPICIERS

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de 1/4 lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

LES AMERS INDIGENES!

*Le plus économique en même temps
que le plus efficace tonique stoma-
chique et digestif.*

Les AMERS INDIGENES doivent leur popularité aux plus importantes qualités que peut avoir une préparation médicinale; une efficacité toujours certaine, l'absence de tout principe dangereux, et la modicité du prix.

Les AMERS INDIGENES sont une combinaison préparée, dans des proportions rigoureuses, d'un grand nombre de racines et d'écorces les plus précieuses par leurs vertus médicinales, toniques, stomachiques, digestives et carminatives.

Les MAUX DE TETE, ETOURDISSEMENTS, NAUSEES, MALAISE GENERAL, sont le plus souvent la suite de dérangement de l'estomac, et dans ce cas, les AMERS INDIGENES ne manquent jamais d'apporter un soulagement prompt, et le plus souvent, une guérison certaine.

Les AMERS INDIGENES se vendent en détail dans toutes les bonnes pharmacies de la Puisseance, en boîtes de 25 cts seulement, contenant ce qu'il faut pour 3 ou 4 bouteilles de 3 demiards.

Laboratoires S. LACHANCE
87 rue St-Christophe, MONTREAL

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs. Lacaille & Cie

EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mélasses, Sirops,
Fruits Secs, Thé, Vins, Liqueurs,
Sucres, Etc., Etc.

SPECIALITÉ de Vins de Messe de Sicile et
de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier

MONTREAL

The

Archambault Oyster Co.

194 1/2 Rue St-Charles Borromée.
MONTREAL.

TEL. BELL EST 1765.
TEL. MARCHANDS 365.

La maison la plus importante du continent
dans le commerce des Huitres.
Réputée pour sa courtoisie envers la clientè-
le et la promptitude de ses livraisons.

de la consommation du café par an et par individu:

Californie	lbs. 22
Hollande	11
Belgique	9.35
Etats-Unis.. . . .	9.35
Suisse.. . . .	6.60
Danemark	4.95
France	4.62
Angleterre	3.85

UNE MACHINE A EMBALLER LES ORANGES

Le "Tropical Life", de Londres annonce qu'on emploie en Californie depuis un an une machine à emballer les oranges. Les opérations de cette machine qui reçoit directement les oranges sont simples et parfaitement automatiques. Les fruits sont transmis par une chaîne sans fin portant une série de récipients garnis de feutre et séparés par des cloisons en caoutchouc. Les enveloppes sont coupées sur un rouleau de papier disposé comme dans une presse à imprimerie perfectionnée; et elles sont coupées à la dimension demandée après avoir été imprimées et, dans cet état, elles sont prêtes pour envelopper les oranges. Un seul appareil entortille, d'une manière complète, le papier autour de l'orange qui est maintenue en place à la partie supérieure par un plongeur en caoutchouc, tandis que l'autre côté repose sur une tringle recouverte de feutre. Les fruits sont si hermétiquement clos que le risque de moisissure serait, de la sorte, pratiquement écarté.

La caractéristique de cette machine consiste dans ce fait qu'elle emploie du papier de plus petite dimension que dans l'emballage à la main: c'est ainsi que du 9 par 9 sera employé par la machine tandis que pour le même travail à la main il faudra des emballages de 10 sur 10. On gagne donc par ce procédé 20 pour cent de papier en même temps qu'on obtient un emballage bien supérieur.

Un autre avantage réside dans ce fait qu'il n'est pas nécessaire d'avoir un approvisionnement considérable d'enveloppes assorties, puisque la machine peut être ajustée à toutes les dimensions et qu'un rouleau de papier suffit.

Il n'y a plus lieu non plus de s'inquiéter de faire imprimer ailleurs des enveloppes puisque l'impression fait partie du procédé d'emballage.

Pour démontrer que la machine ne peut pas abîmer la peau des fruits, on a fait passer des oeufs sur l'appareil avec des oranges et ils ont été enveloppés sans que les coquilles aient été brisées.

La machine enveloppe 72 oranges par minute, c'est-à-dire 40,000 pièces en 12 heures; elle envelopperait le contenu d'un wagon complet en 12 heures. Pour une maison d'emballage ordinaire, il faudrait cinq machines.

Tous les emballeurs-négociants qui ont examiné cette machine ont été enthousiasmés par ses commodités. Cette invention est appelée à augmenter les revenus du commerce des agrumes en Californie.

La T. H. Taylor Company

Les immenses moulins de la T. H. Taylor Co., de Chatham, où la farine "Beaver" est fabriquée, est un modèle de propreté, où l'on ne peut apercevoir le moindre grain de poussière. Ces moulins, où un fort capital a été investi, ont été construits d'après les plans fournis par une des plus grandes compagnies de construction de moulins en Amérique, et leur machinerie a été choisie parmi les modèles les plus modernes présentés par diverses maisons.

Le moulin proprement dit est une vaste construction en briques, haute de cinq étages, avec un département de nettoyage séparé du reste de l'établissement par des murs et des portes à l'épreuve de feu et un immense élévateur solidement construit. Le tout est bien éclairé et chauffé; des appareils d'extinction et des appareils de sauvetage se trouvent partout dans l'établissement. Le danger d'explosion due à la poussière de farine est complètement évité, grâce à un système d'appareils collecteurs de poussière, qui empêche l'accumulation de la poussière.

Grâce à la machinerie compliquée qui a été installée dans ces moulins, la manipulation du grain se fait avec les meilleurs résultats que l'on puisse obtenir. La farine peut être réduite au degré de finesse désiré et, dans la dernière phase de sa fabrication, on ne peut apercevoir à l'aide du plus puissant microscope le moindre grain de poussière noire dans la masse blanche comme neige.

La compagnie T. H. Taylor est une des plus anciennes minoteries du Canada, son fondateur, M. T. H. Taylor, l'ayant fondée en 1845.

La compagnie actuelle a été incorporée en 1892, une année après le décès de M. Taylor. Elle opère également les moulins Daisy, établissement moderne, qui augmentent sa capacité pendant les saisons d'activité. La capacité des deux établissements est d'environ huit à neuf cents barils en vingt-quatre heures.

Les fonctionnaires de la compagnie sont: M. W. H. Taylor, qui s'occupe de la partie financière et des ventes; M. W. J. Taylor, qui a la surveillance générale des moulins et qui s'occupe de la partie mécanique. C'est à lui que revient l'honneur de l'inspection et de l'installation de ce vaste établissement.

LES CONDIMENTS

Conférence de M. Léon Arnou

[Suite.]

Huiles comestibles

La catégorie des corps gras et des huiles est assez considérable, je n'aurais pas le loisir de vous en parler aujourd'hui que des huiles comestibles, c'est-à-dire celles employées pour la préparation et l'assaisonnement des mets ainsi que pour divers usages industriels de la parfumerie et de la pharmacie.

On distingue parmi les huiles végétales les huiles de graines et les huiles essentielles. Ces dernières ont toujours été

LES marchands qui désirent vendre à leurs clients un sirop pour les enfants, un sirop pur et ne contenant aucun narcotique dangereux tel que: Morphine et Opium, feraient bien de leur offrir le

SIROP D'ANIS GAUVIN.

J. A. E. GAUVIN,
SEUL PROPRIÉTAIRE
1286 Rue Ste Catherine, Montreal

LE Bleu Carré Parisien



est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique que n'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

En usage depuis 40 ans.
MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL

ST-ARNAUD & CLEMENT
10 PLACE D'YOUVILLE
MONTREAL.

Assortiments toujours complets.
Sirop et Sucre d'Erable garantis.
Beurre de qualité choix.
Œufs frais pondus.

Toujours au meilleur prix du marché.

TELEPHONE BELL MAIN 3677
" MAIN 3678
MARCHANDS 902

THE CELEBRATED COOK'S FRIEND BAKING POWDER

C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS

surtaxées; à Paris elles subissent encore une élévation de droits considérables.

Les huiles de graines proprement dites sont préparées dans le Nord; les principales sont celles d'oeillette, de navette, de colza, de lin, de chénevis, de moutarde, etc.

"L'huile d'oeillette" est la plus employée de ces diverses sortes et encore sa consommation diminue de plus en plus, elle est remplacée avantageusement par celle fabriquée avec les graines exotiques.

Les huiles de colza, de navette, de cameline, de lin, de chénevis, servent à l'éclairage, à la fabrication des savons mous, etc.

La trituration et le broyage des graines se fait au moyen de pilons et de bocards mis en mouvement par des machines hydrauliques ou le plus souvent par des moulins à vent, comme on le voyait encore il y a quelques années dans les environs de Lille.

Cette fabrication primitive est remplacée par des installations importantes. Les huileries modernes préparent des quantités énormes de graines de toutes provenances et ont amené en partie la disparition des petits fabricants.

Voici quelques détails sur la préparation des huiles de graines: Après avoir été nettoyées au "tarare" afin de les débarrasser de la poussière et des corps étrangers, les graines sont écrasées, aplaties au moyen de moulins concasseurs; on les met ensuite sur des tritrateurs, ce sont d'énormes meules verticales en granit ou en fonte qui tournent sur un plateau ou meule fixe. Par un mouvement de rotation, les meules broient les graines et les réduisent en pâte. Pour faciliter l'extraction de l'huile, on soumet les farines ainsi broyées à une chaleur modérée de 104 à 112 degrés selon les qualités d'huile que l'on fabrique.

Huile d'oeillette.—Son nom vient de l'italien "alietto," petite huile. La graine d'oeillette est celle du pavot noir, ses fleurs ont les pétales d'un rouge violacé avec une tache noire à la base, ses graines sont noires et opaques. Au moment de la maturité, le disque qui surmonte la capsule ou tête du pavot, s'en sépare et s'élève à une petite distance, il en résulte que par cette petite ouverture, les semences s'échappent et se dispersent. Pour cette raison la cueillette demande un certain soin, d'autant plus que la maturité ne se fait pas en même temps pour toutes les tiges. La récolte se fait sur place en secouant les têtes sur des draps ou dans des cuiviers.

L'huile d'oeillette pure est fine et douce, elle demande à être consommée à mesure de sa fabrication. La consommation de cette huile est devenue presque nulle depuis une trentaine d'années; par suite du mélange avec des grai-

res étrangères la qualité de cette huile s'en est ressentie et les autres huiles de sésame et d'arachide dont la fabrication a été des plus soignée l'ont remplacée. L'huile d'oeillette a l'avantage, l'hiver, de garder sa fluidité, elle ne fige qu'à 42,8 degrés.

Huile d'arachide.— L'arachide ou pistache de terre est originaire du Mexique. On vend cette amande grillée, sous le nom de "cacouette".

On cultive cette plante dans les pays chauds. Elle est annuelle, ses feuilles sont d'un vert sombre, ses fleurs jaunes, supportées par un long pédoncule, restent droites quelques jours, puis lorsque la graine est formée elles se recourbent, reposent à la surface de la terre, où elles s'enfoncent et pénètrent au moyen d'une pointe qui s'est formée à l'extrémité du fruit; c'est, par conséquent, dans la terre que l'on recueille l'arachide.

Ce fruit est composé d'une coque mince, veineuse, réticulée, contenant de une à quatre semences, la pellicule extérieure est d'un rouge vineux, l'intérieur est blanc et huileux; on les mange comme des noisettes; torrifiée, l'arachide acquiert un goût d'amande grillée très agréable que l'on apprécie sous le nom de "cacouette".

L'extraction de l'huile d'arachide est très simple: on décortique d'abord les amandes, on les écrase à froid et ensuite on les presse. L'huile surfine provient de la première pression. On chauffe ensuite pour les autres pressions.

Après l'huile d'olive, c'est celle d'arachide la meilleure; fraîchement préparée avec des arachides nouvelles, cette huile est fine et douce avec un léger goût d'amande, ne laissant dans la bouche qu'une sensation de fraîcheur, sans aucune âcreté. Sa densité est la même que l'huile d'olive, d'une couleur légèrement plus pâle. Pour la cuisine, son usage est très étendu et remplace avantageusement l'huile d'olive.

L'arachide est l'objet d'un très important commerce au Sénégal; Rufisque est le port qui nous envoie les meilleures qualités; celles de Gambie viennent après.

Huile de Sésame.—Le sésame est originaire de l'Inde, c'est une plante annuelle d'une hauteur de 20 à 28 pouces. Il est cultivé sur la côte occidentale de l'Afrique ainsi que dans l'Inde et les pays du Levant.

Les graines de sésame sont petites, leur couleur varie suivant les provenances; celles du Levant sont jaunâtres, celles de l'Inde présentent plusieurs variétés: bigarrées, jaunâtres, blanches rougeâtres, brunes ou noires.

La graine de sésame est généralement soumise à trois pressions, dont deux à froid et la dernière à chaud. Avant de passer à la presse, la graine est l'objet d'un nettoyage méticuleux qui la débar-

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

**LE NOM DE
CLARK**

sur des boîtes
de Viandes de
Conserve est
une garantie de
Qualité et de
méthodes de
Manufacture
auxquelles on
peut se fier.

Chaque Boîte Garantie

rasse des corps étrangers, de la poussière adhérente à la pellicule et même en grande partie de cette pellicule même. Le but de cette opération longtemps cherchée et enfin obtenue, est d'éviter que l'huile filtrant à travers cette poussière, ne prenne du goût, et de l'obtenir aussi douce, aussi neutre que possible.

La graine, entière ou broyée au laminoir, est ensuite enfermée dans le "scourtin" fait de crin ou de fibre d'aloès et envoyée sous la presse hydraulique où elle subit une pression qui va jusqu'à 3,546 et 4,290 lbs par pouce carré. L'huile coule et on n'a plus qu'à la recueillir et à la filtrer avec soin sur une toile de coton.

Certains fabricants se servent de presses dites "à cages" qui suppriment l'emploi du scourtin.

Le rendement total de la graine est de 42 à 50 p. c. suivant la provenance et la qualité.

L'huile de sésame est de coloration jaune clair, presque sans odeur; c'est une huile délicate, douce et agréable au palais, elle est difficilement altérable. On l'emploie depuis les temps les plus reculés, Plin le naturaliste en parle, et de très savants manuscrits sanscrits traduits en grec la mentionnent. Elle était alors exportée du Sind en Europe par la voie de la mer Rouge et suivait le même chemin que de nos jours, sauf le canal de Suez.

Huile de coton.—Le cotonnier est une plante ou un arbuste qui comprend plus de 20 espèces. Il n'y en a que deux qui sont particulièrement cultivées.

Dans les régions voisines de la Méditerranée on cultive le "cotonnier herbacé," c'est soit une plante annuelle de 20 à 22 pouces de hauteur, soit un petit arbuste de 64 à 80 pouces.

Le cotonnier arborescent est un arbre de 16 à 21 pieds, répandu en Arabie et dans les îles de l'Océan; il a été transporté aux îles Canaries et dans l'Amérique du Nord.

Cette plante, dont le principal produit est une sorte de duvet blanc qui entoure les graines, est surtout cultivée pour le coton et la qualité en est assez variée.

La fabrication de l'huile de coton se fait principalement à Marseille; on emploie de préférence les graines du Levant ou d'Égypte, celles d'Amérique n'ont pas donné des résultats satisfaisants.

La trituration des graines se fait comme pour les autres huiles.

L'huile de coton est de couleur très pâle, sans aucun goût appréciable; sa densité 0,930, est plus élevée que des huiles d'olive, d'arachide et de sésame. Elle s'altère et rancit facilement. Elle est rarement vendue sous forme pure et à l'état de pureté. On l'emploie dans les mélanges d'huile d'olive bon marché par sa couleur et son goût neutre.

réussit très bien et permet ainsi l'écoulement des huiles d'olive à goût de fruit qui ne sont pas toujours appréciées.

Huile d'Olive.—L'olivier est un arbre de troisième grandeur cultivé dans les pays baignés par la Méditerranée, il craint également le froid et la grande sécheresse. L'aspect de cet arbre est triste, son écorce grisâtre crevassée sur les vieux pieds, est presque entièrement chargée d'une poussière écailleuse très adhérente. Ses feuilles persistantes et coriaces sont longues et étroites, vert pâle en dessus et blanchâtre en dessous. Ses fleurs disposées en grappes sont petites et odorantes, elles s'épanouissent vers la fin de mai en Provence, elles paraissent alors que les olives de la précédente saison sont encore sur l'arbre.

L'olive met près de six mois pour arriver à complète maturité, c'est un fruit ovoïde plus ou moins allongé, qui varie de grosseur suivant les espèces. Il est couvert d'une pellicule verte d'abord, noirâtre plus tard, lisse et brillante. Une pulpe molle recouvre un noyau très dur, raboteux, aigu à ses deux extrémités. L'olivier, par une culture soignée et améliorée, a produit une grande quantité d'espèces dont je n'entreprendrai pas la description.

La récolte est subordonnée au climat et à la température; elle commence généralement en novembre, mais le produit se composant d'olives ramassées par terre est défectueux. Ce n'est qu'en décembre et janvier que se font les huiles filées et mangeables, les olives se détachent d'elles-mêmes en secouant les arbres. En février et mars, le fruit arrivant à sa maturité, la qualité devient très bonne et donne les qualités d'huile supérieures. La cueillette se prolonge jusqu'en mai ou juin et donne à ce moment, où l'olive est en pleine maturité, les qualités "superfines" ou "extra", à goût exquis, pâles en couleur et de parfaite conservation.

Les olives cueillies trop tard donnent des huiles dénommées "arrière-saison" quiissent souvent à désirer sous le rapport de la conservation.

Les olives, après leur récolte, sont mises dans une auge circulaire, sur laquelle tourne une meule verticale. Elles forment alors une espèce de pâte molle et noirâtre qui est placée dans des sacs en sparterie appelés cabas ou qui sont une fois remplis, ils sont soumis à la presse.

L'huile est extraite ainsi par une pression répétée et est appelée "huile vierge." Cette opération faite, après avoir des sacs à la presse, pour faciliter la sortie de l'huile, on verse de l'eau bouillante sur les cabas et on donne une seconde pression. Ces deux produits dont la

finesse dépend du degré de trituration et de pression sont uniquement employés pour l'usage comestible.

L'huile sortant de la presse est trouble et épaisse; pour la consommation, elle doit être clarifiée. A cet effet, on la met dans des jarres en grès, déposées dans des locaux dont la température est maintenue à 59 degrés pour la tenir liquide; les matières solides tombent d'elles-mêmes au fond des jarres. Les huiles sont ensuite filtrées, pour les avoir tout à fait claires et limpides. Elles sont conservées chez les négociants dans des "piles" ou citernes souterraines, construites expressément en briques de faïence vernie pour qu'elles soient à l'abri du froid, de la chaleur et de toutes les variations de la température.

Fraudes et mélanges.—Pour reconnaître le mélange des autres huiles avec l'huile d'olive, la chimie n'a encore trouvé aucun moyen pratique [exception

faite cependant pour les huiles de graines]. C'est par la dégustation que l'on arrive à découvrir la présence d'huile étrangère.

Le mélange des huiles de coton et d'arachide est celui qui se pratique le plus fréquemment et le plus difficile à découvrir. On cite des villes du Midi dont la prospérité est due aux expéditions d'huiles faites à bon marché et dont le mélange très habilement opéré était caché sous l'étiquette d'huile extra vierge de Provence ou d'ailleurs, sans autrement indiquer la composition. Le consommateur croit avoir une huile d'olive pure et n'a qu'un mélange d'huile de coton avec un quart d'huile d'olive fruitée. Cette huile consommée rapidement est passable, mais au bout d'un certain temps elle devient rance et très mauvaise.

(A suivre).

IMPORTANT

Ne vous laissez pas convaincre qu'il y a d'autres Thés **TOUT AUSSI BONS**, car il n'y a qu'un **SEUL** Thé, et c'est le

The Blue Ribbon

Si votre Epicier de Gros "**NE PEUT PAS**" vous en fournir, téléphonez ou télégraphiez vos ordres directement à nous, **A NOS FRAIS**.

The Blue Ribbon Tea Co., Limited,
12 RUE FRONT EST, TORONTO.

VOTRE AMEUBLEMENT DE BUREAU



Rend votre bureau attrayant. Vous n'avez pas besoin d'un ameublement dispendieux; mais que ce que vous avez soit de bon goût et attrayant. Nous nous ferons un plaisir de vous suggérer des idées ou de vous envoyer un de nos représentants.

CANADA CABINET COMPANY,
221, rue Notre-Dame, Ouest, - MONTREAL.

Téléphone Main 4825.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

M. GOULD, GÉRANT.

L'ASSURANCE MONT-ROYAL
 Compagnie Indépendante (incendie)
Bureaux : 1720 rue Notre-Dame
 Coin St-François-Xavier, MONTREAL
 RODOLPHE FORGET, Président.
 J. E. OLÉMENT Jr., Gérant-Général.

Etat Comparatif
 Des affaires de "LA FONCIERE" aux 31 Juillet 1905 et 31 Juillet 1906.

	1905	1906	Aug- mentation
Polices en vigueur	3382	5412	2130
Assurance en force	\$2,277,533	\$3,740,488	\$1,462,955
Billets de Dépôt	\$40,002.00	\$71,723.00	\$31,721.00
Actif	\$46,749.00	\$81,519.00	\$34,770.00

LA PROVINCIALE
 Assurance-Mutuelle-Incendie
 Bureau-chef: **EDIFICE GUARDIAN**
160, RUE ST-JACQUES
MONTREAL.

Sécurités absolues. Taux raisonnables.
 AGENTS demandés dans toutes les localités.

LA CANADA LIFE A PAYÉ
 en 1905, aux détenteurs de polices ou à leurs représentants : : : : :

\$3,272,000

contre des paiements similaires de
\$4,954,000
 faits par les vingt-et-une autres compagnies Canadiennes.

(ÉTABLIE 1853)
The Phoenix Insurance Company
OF BROOKLYN
 TOTAL DE L'ACTIF - - \$7,112,413.30
 Robert Hampson & Son, Agents,
 89 rue St-Sacrement, Montréal

Assurances

VALEURS DE RACHAT
 Par un Actuaire de la Grande-Bretagne
 [Traduit de "The Bulletin"]
 (Suite).

Il semblerait ainsi que la considération d'une sélection adverse doit être un facteur, quand on fait un règlement avec un détenteur de police qui abandonne son contrat et on devrait en tenir compte dans la déduction à faire pour dépenses et intérêts. Nous trouvons donc que la base de la valeur de rachat doit être la réserve contre le risque et que la valeur de rachat devrait être établie en tenant compte, pour le coût initial et les dépenses nécessitées pour la conclusion des contrats d'assurance, d'une part appropriée des dépenses que son maintien fait encourir. En outre, cette valeur de rachat devrait aussi comprendre les pertes de futures contributions, ou dépenses générales des assurés restant dans la Compagnie.

Il est fort douteux qu'il y ait beaucoup de compagnies aujourd'hui qui ne garantissent pas des valeurs de rachat, non seulement trop libérales, mais offrant une source de dangers et de détriment aux affaires dans les premières années. Il est certain que si ces valeurs de rachat sont, oui ou non, une source de profits, il est de l'intérêt d'une compagnie de faire tout son possible pour ne pas les encourager et la manière d'arriver à ce but, c'est de ne pas offrir de sommes libérales pour le rachat d'une police, si elle est abandonnée pendant les premières années du contrat. Non seulement le rachat des polices devrait être découragé, mais tous les efforts devraient être faits pour retenir les anciens assurés, et non pas seulement pour en obtenir de nouveaux. Un certain nombre de nouvelles affaires est absolument nécessaire, pour compenser les pertes causées par ces retraits et ces réclamations et les contrats de peu de durée, qui, avec de bonnes nouvelles assurances, pourraient être considérées comme essentielles à une institution, devraient être retenus dans la compagnie en plus grand nombre que le fait n'a lieu aujourd'hui dans ce pays. Quant à ce qui est des anciens détenteurs de polices d'assurance, il est naturellement de leur propre intérêt de conserver leur police d'assurance, même si des valeurs libérales de rachat leur sont offertes et, bien plus, le retrait de ces membres anciens n'inflige pas à la Compagnie une si grande perte; il semblerait donc qu'on

COMPAGNIE MONTREAL-CANADA.
 d'Assurance contre l'Incendie
 Ci-devant
 LA COMPAGNIE D'ASSURANCE MUTUELLE
 CONTRE LE FEU DE LA CITE DE MONTREAL.
 ÉTABLIE EN 1859

Capital autorisé	\$1,000,000.00
Actif net excédant	460,000.00
Dépôt au gouvernement du Canada pour la garantie des porteurs de polices	80,000.00
Sinistres payés à date	383,021.10

Cie indépendante. Taux moindres.
 A. A. LABRECQUE, Président.
 J. B. LAFLEUR, Gérant.

BUREAU PRINCIPAL:
59 rue St-Jacques, Edifice "La Presse"
MONTREAL
 On demande des agents pour les localités non représentées.

WESTERN
Assurance Co.
 Compagnie d'Assurance contre l'Incendie et sur la Marine
 INCORPORÉE EN 1851

CAPITAL PAYÉ	\$1,500,000
ACTIF, au-delà de	3,460,000
REVENU pour 1905, au-delà de	3,680,000

Bureau Principal: **TORONTO, Ont**
 Hon. **Geo. A. Cox**, Président.
J. J. KENNY Vice-Prés. et Directeur-Gérant
C. C. FOSTER, Secrétaire.
 Succursale de Montréal:
189 rue Saint-Jacques.
ROBT. BICKERDIKE, Gérant.

S. T. WILLET, F. GAUTHIER
 PRÉSIDENT. SECRÉTAIRE.

"EQUITABLE"
Mutual Fire
Insurance Co.

Une des plus fortes Compagnies
 pour le montant assuré.

J. L. E. BRUNEL
 AGENT PRINCIPAL, INSPECTEUR
160 RUE ST-JACQUES
 TE. MAIN 4535

THE METROPOLITAN LIFE INS. CO.
 Incorporée par l'état de New-York.
La Compagnie du Peuple, par le Peuple, pour le Peuple.
ACTIF : \$151,663 477 29

A plus de polices payant primes en force: 11 aux États-Unis et au Canada que n'importe quelle autre compagnie et, pendant chacune des dix années passées, a accepté et émis plus de polices nouvelles en Amérique que n'importe quelle autre compagnie.

MOYENNE D'UNE JOURNÉE D'OUVRAGE

Reclamations payées.....	} Par jour { \$1.
Polices échues.....	
Nouvelles Assurances inscrites,	
Paiements aux porteurs de Polices et additions à la Réserve.....	
Actif accru.....	

A déposé avec le Gouvernement du Canada pour la protection des détenteurs de polices canadiens en titres Canadiens, plus de **\$3,000,000**
\$1,596,509,769.00 d'assurances en vigueur
8,596,705 Polices.

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG

11, Place d'Armes, MONTPEAL.

Tel. Bell, Main 1787.

**BANQUE PROVINCIALE
DU CANADA**

BUREAU PRINCIPAL

No 9 Place d'Armes MONTREAL

BUREAU D'ADMINISTRATION.

- Monsieur G. N. DUCHARME, Président.
- Capitaliste de Montréal.
- Monsieur G. B. BURLAND, Vice-Président.
- Industriel de Montréal.
- L'Hon. LOUIS BEAUBIEN, Directeur.
- Ex-Ministre de l'Agriculture.
- Monsieur H. LAPORTE, Directeur.
- De l'Épicerie en Gros Laporte, Martin et Cie.
- Monsieur S. CARSLÉY, Directeur.
- Propriétaire de la maison "Carsley", Montréal.
- M. Tanorède Bienvenu, Gérant-Général.
- M. Ernest Brunel, Assistant-Gérant.
- M. A. S. Hamelin, Auditeur.

SUCCURSALES.

- MONTREAL: 316 Rachel, coin St-Hubert; 271 Roy (St-Louis de France); 1138 Ontario, coin Panet; Magasin Carsley; Abattoirs de l'Est, rue Frontenac.
- Berthelerville, P. Q.; D'Israeli, P. Q.; St-Anselme, P. Q.; Terrebonne, P. Q.; St-Guillaume d'Épion, P. Q.; Pierreville, P. Q.; Valleyfield, P. Q.; Ste-Scholastique, P. Q.; Hull, P. Q.

Bureau des Commissaires-Censeurs.

- Sir ALEXANDRE LAPOSTOLLE, Président.
- Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
- M. le Dr E. P. LACHAPÈLLE, Vice-Président.
- Honorable ALFRED A. THIBAUDEAU, Sénateur.
- (de la maison Thibaudau, Frères de Montréal.)
- Honorable LOMER GOÛIN, Ministre des Travaux-Publics de la Province de Québec.
- Dr A. A. BERNARD et l'Hon. JEAN GIGOUARD, Conseillers Législatifs.

DEPARTEMENT D'ÉPARGNE.

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 4 p.c. l'an suivant termes. Intérêt de 3 p.c. sur dépôts payables à demande.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL MONTREAL.

Capital, - - - - \$3,000,000

Fonds de Réserve, - - - - \$3,000,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.

Succursales dans la Province de Québec :

- ARTHABASKA
- CHICOUTIMI
- DRUMMONDVILLE
- FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
- KNOWLTON [STATION
- MONTREAL—
- RUE ST-JACQUES—
- RUE STE-CATHERINE—
- MAISONNEUVE—
- MARKET AND HARBOUR—
- ST-HENRI—
- QUÉBEC
- SOREL,
- STE-FLAVIE STATION
- STE. THÉRÈSE DE BLAINVILLE
- VICTORIAVILLE

58 Succursales dans tout le Canada.

Agences à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.

Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

pourrait les traiter avec plus de libéralité. Les valeurs libérales de rachat données par nos compagnies dans les premières années d'un contrat, contribuent à ce qu'on peut appeler l'instabilité du contrat d'assurance dans les premières années où il a été fait. Il vaudrait mieux pour la stabilité des nouveaux contrats que les compagnies ne rachètent pas du tout les polices, avant que cinq primes au moins n'aient été payées. Il est certainement évident que des valeurs libérales de rachat ne devaient pas être données dans les premières années de la prise d'un contrat, tandis que des valeurs de prêt devraient encore recevoir une attention sérieuse.

Pour conclure, il est douteux qu'une libéralité intempestive à ce sujet, ajoute beaucoup à la popularité d'une compagnie d'assurance. Le détenteur de police ne se contentera jamais de recevoir moins d'une somme égale à la totalité de ses primes, comme valeur de rachat, et les compagnies ne peuvent jamais donner satisfaction dans ces cas-là. Une compensation suffisante est-elle obtenue sous forme de nouveaux contrats, pour des valeurs de rachat libérales accordées dans les premières années de l'existence d'un contrat? C'est un point à discuter.

ASSURANCE DE GARANTIE

Par Frank E. Allard, M. D., Directeur Médical de la Mutual Life Insurance Company, de Boston

Le droit de recouvrement en dommages pour blessures a, de temps immémorial, formé une partie de la loi commune à toutes les nations civilisées, et ce droit a été renforcé par une longue série de décisions prises par les divers tribunaux du monde.

Dans la dernière partie du dix-neuvième siècle, la législation s'est intensivement à la fixation des lois de garantie pour répondre aux demandes pressantes des unions ouvrières.

La discussion et la mise au point des questions sociologiques, à partir de notions simples de maître à esclave, ont entrepris jusqu'aux relations complexes du capital et du travail organisé. Aujourd'hui, forment une partie remarquable de l'histoire vitale des affaires de ce siècle.

L'assurance de garantie, comme moyen de protéger ceux qui emploient des ouvriers contre une perte financière du fait de blessures reçues par ces ouvriers, doit être soumise à la passation par le parlement. Le succès de l'Acte de Garantie des États-Unis de 1880.

Une forme d'assurance fut à peu près introduite en Amérique jusqu'en 1887, par la législature du Massachusetts. Le premier bill de garantie des Employeurs fut introduit à la loi anglaise. Depuis cette époque, la garantie des employeurs est

entrée plus ou moins dans notre politique d'état et notre politique nationale. L'un après l'autre les divers états ont émis des lois de garantie qui, bien que variant quelque peu dans leur rédaction, sont toutes établies d'après la loi anglaise.

Le président Roosevelt, dans son message au cinquante-septième Congrès, à sa deuxième session, insista sur l'adoption d'une loi de garantie des employeurs pour le district de la Colombie et, au cinquante-huitième Congrès, il recommanda de plus de nommer une commission chargée d'étudier à fond la garantie des employeurs, en vue d'étendre les mesures d'une grande loi constitutionnelle à tous les employeurs des États-Unis.

Le 1er juin 1906, le sénat adopta sans opposition une mesure connue sous le nom de Bill de Garantie des Employeurs, qui fut fortement appuyée par le travail organisé.

Aucun système de rémunération pour blessures reçues ne peut probablement satisfaire complètement les besoins complexes de l'ouvrier moderne et de son patron; mais l'assurance de garantie protège les intérêts du capital et du travail, protection qui a déjà formé un lien de sympathie et de camaraderie entre ces deux grandes forces et tend à diminuer l'antagonisme presque brutal dans lequel elles sont engagées aujourd'hui.

Avec cette tendance constamment croissante du législateur à mettre le fardeau de la responsabilité sur l'employeur, il n'est que naturel que l'assurance de garantie, comme moyen de protection, soit de plus en plus en demande.

Les statistiques montrent que les blessures sont les plus fréquentes de toutes les afflictions de la vie humaine moderne; s'il était possible d'estimer leur influence sur la durée moyenne de la vie, on révélerait des faits surprenants concernant la vie physique de la nation. Les progrès rapides du peuple américain, joints à l'activité industrielle phénoménale de notre pays, ont eu pour résultat un nombre d'accidents relativement plus grand que dans tout autre pays du monde, le taux annuel des décès par accidents d'employés de toute catégorie étant de 1 sur 420 aux États-Unis, contre 1 sur 950 en Grande-Bretagne. Le nombre des employés de chemins de fer en Amérique est double de celui des employés de même catégorie en Angleterre et, chaque année, les chemins de fer américains tuent quatre fois plus d'employés que les chemins de fer anglais.

On a écrit des volumes, au point de vue légal et au point de vue affaires, sur le nombre toujours croissant des cas de responsabilité; mais on n'a à peu près rien écrit sur le rôle du médecin dans le règlement des réclamations, et l'objet de cette étude est de stimuler l'intérêt dans

ce nouveau champ ouvert à la pratique médicale. Aujourd'hui l'assurance fait des progrès rapides en vue de couvrir toutes les formes possibles de garanties pour blessures reçues et les responsabilités de notre profession augmentent.

Avec les méthodes actuelles, le médecin ne contribue au problème de l'assurance en garantie que si une blessure a été reçue et si une réclamation en dommages est présentée. Le cas est alors soumis au médecin examinateur de la compagnie et il est de son devoir non seulement de déterminer la vraie nature et la gravité des blessures, mais aussi de donner son opinion d'expert, basée sur sa science personnelle de tous les grands problèmes de la vie humaine. Il n'est pas deux cas qui se ressemblent exactement et une étude de l'équation personnelle dans chaque cas individuel est un élément nécessaire au succès. Le médecin examinateur doit tout voir et parler peu. Il doit pouvoir inspirer assez de confiance au blessé pour obtenir de lui un récit fidèle de tous les faits relatifs à l'accident.

L'auteur, en examinant des cas de responsabilité, a trouvé la méthode suivante de procédure très commode dans l'étude méthodique des cas qui se présentent.

Observez d'abord attentivement les divers mouvements du corps en vue de déterminer les déviations de la normale. Ce faisant, il est bon de considérer l'homme blessé comme une machine humaine, composée de trois classes générales d'organes: premièrement, le système moteur ou mécanique; deuxièmement, le système vital ou nutritif; troisièmement, le système mental et nerveux.

Après avoir fait tous les examens oculaires possible, procédez méthodiquement et considérez les données suivantes: nom, résidence, occupation, histoire de la famille, histoire personnelle, comprenant l'âge, la naissance, les habitudes, le mariage, la mentalité, l'instruction et un récit complet des accidents précédents ou des maladies graves; date de l'accident, comprenant le jour et l'heure, nature de la blessure; déclaration du blessé, comprenant chaque détail médical connu depuis l'accident; noms et adresses des médecins ayant donné leurs soins. Si l'examen a été fait après que le blessé est à peu près guéri, obtenez un récit exact concernant la période d'incapacité totale ou partielle, la date à laquelle le blessé a repris son travail ou a essayé de le reprendre, son opinion sur les peines et les souffrances qui ont résulté de l'accident.

Le médecin qui a soigné le blessé devrait être requis de déclarer la nature et la gravité des blessures au moment de son premier examen, de faire un rapport complet des phases qui ont suivi la blessure et de donner son opinion profession-

GEO. GONTHIER
EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
 11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
 TEL. BELL, MAIN 2113.

BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817
 CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé	14,400,000.00
Fonds de Réserve	10,000,000.00
Profits non Partagés	922,418.31

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.C.M.G., Président Honoraire
 Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
 E. S. Clouston, Vice-Président Jas. Ross, Ecr.
 A. T. Paterson, Ecr. Hon. Robt. McKay
 R. B. Angus, Ecr. Sir W. C. MacDonald
 Edward B. Greenfields, Ecr. R. G. Reid, Ecr.
 E. S. Clouston-Gérant Général.
 A. MacInder, Insp. chef et Surint. des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
 C. Sweeney, Surintendant des succursales de la Colombie Anglaise.
 W. E. Stavert, Surintendant des succursales des Provinces Maritimes.
 F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
 W. A. Bog, Asst. Inspecteur, Montréal.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve.

Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C. F. W. Taylor, Gérant.
 New York—31 Pine St., R. Y. Hobden et A. D. Brachwalte, Agents.
 Chicago—Coln Monro et Lassalle, J. M. Greata, Gérant.
 St. John's et Brelby Cove, (Baie des Isles), Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'ÉPARGNE dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.
 COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats Unis, faites aux meilleurs taux.
 LETTRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre, The Union of London et Smith's Bank Ltd., The London and Westminster Bank Ltd., The National Provincial Bank of England Ltd.
 Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
 Ecosse—The British Linen Co. Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS UNIS.

New York—The National City Bank, The Bank of New York, N. B. A., The National Bank of Commerce à N. Y.
 Boston—The Merchants National Bank, J. B. Moors & Co.
 Buffalo—The Marine Bank.
 San Francisco—The First National Bank, The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE	\$329,515.00
RESERVE	75,000.00

DIRECTEURS:

G. C. DESSAULLES, Président.
 J. R. BRILLON, Vice-Président.
 L. P. MORIN, V. B. SICOTTE,
 M. ARCHAMBAULT, Dr E. OSTIGUY,
 JOS. MORIN, W. A. MOREAU,
 F. PHILIE, Inspecteur, Caissier.

Succursales:

Drummondville, H. St Amant, Gérant.
 St-Césaire, M. N. Jarry, gérant.
 Farnham, J. M. Bélanger, gérant.
 Iberville, J. F. Moreau, gérant.
 L'Assomption, H. V. Jarry, gérant.
 Correspondants: Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales, Etats Unis: New York, The First National Bank, Ladenburg, Thibault & Co. Boston: Merchants National Bank.

nelle quant au résultat final, et de nombreuses blessures.

L'examen physique devrait toujours être fait en présence du médecin qui a soigné le blessé et avec le consentement de l'avocat-conseil, s'il y en a un.

Pour faire ces examens, insistez pour que le blessé quitte ses vêtements afin que vous puissiez faire toutes les épreuves possibles pour déterminer la gravité des blessures.

Dans les cas où des blessures apparaissent par des marques extérieures, l'examineur devrait avoir soin de ne pas accorder trop d'importance à ces marques; car dans nombre de cas, où il y a de larges contusions et excoriations les blessés guérissent très vite et peuvent reprendre leur travail manuel au bout de peu de temps. Dans le cas de lésions internes sans aucune marque extérieure, l'examineur doit faire appel à toute sa sagacité et son habileté pour ne pas être déçu par les nombreux symptômes résultant souvent d'un ébranlement du cerveau. Cet élément mental qui accompagne tous les cas de blessures externes est le plus grand obstacle qui s'oppose au règlement des réclamations. La frayeur et la commotion produites par l'accident, la dépression mentale qui s'en suit, les suggestions d'amis et de parents et la longue période d'observation, tout cela tend à rendre le réclamant déraisonnable dans sa demande de dommages.

Après avoir inscrit avec soin les résultats de votre examen physique tirez en un diagnostic exact basé sur l'observation personnelle. Ce diagnostic devrait être suivi d'un pronostic, qui exige, dans bien des cas, des connaissances dépassant la science humaine. Il n'est pas de responsabilité professionnelle plus grande pour un médecin, que celle résultant d'une prédiction exacte des résultats futurs d'une blessure.

L'examen terminé, vous devez pouvoir répondre aux questions suivantes pour votre propre satisfaction et celle de votre compagnie:

1. La blessure est-elle externe ou interne?
 2. Est-elle permanente? Dans quelle mesure, jusqu'à quel point empêchera-t-elle le blessé de reprendre son occupation habituelle?
 3. Quelle sera la durée probable de l'incapacité de travail partielle ou totale?
 4. Y a-t-il quelque chose de particulier de la famille, ou de l'individu, dans ses habitudes qui puisse augmenter son incapacité?
 5. Le blessé essaie-t-il d'une manière quelconque d'exagérer sa blessure?
 6. Son développement physique mental est-il de nature à empêcher d'exercer le soin et la précaution dans l'exercice de ses devoirs?
- Toute la question de la garantie

BANQUE D'HOCHELAGA.

AVIS DE DIVIDENDE.

Avis est par les présentes donné qu'un dividende de deux pour cent (2 %) égal au taux de huit pour cent (8 %) par année, sur le capital payé de cette Institution, a été déclaré pour le trimestre finissant le 30 novembre prochain et sera payable au bureau-chef de la Banque en cette ville et à ses succursales, le et après le premier jour de décembre prochain aux actionnaires inscrits au registre le 16 novembre.

L'assemblée générale annuelle des actionnaires aura lieu au bureau-chef de la Banque, à Montréal, MERCREDI, le 19 décembre, 1906, à midi.

Par ordre du Conseil de Direction,
M. J. A. PRENDERGAST,
Gérant-Général.

La Banque Nationale

VENDREDI, le 2 novembre prochain, et après, cette banque paiera à ses actionnaires un dividende de un et trois quarts pour cent, étant au taux de sept pour cent par année, sur son capital pour le trimestre finissant le 31 d'octobre prochain.

Le livre de transport d'actions sera clos depuis le 17 jusqu'au 31 d'octobre prochain inclusive-ment.

Par ordre du bureau de direction.

P. LAFRANCE,
GÉRANT.

Québec, le 18 septembre 1906.

laissant à la décision du département légal; mais dans bien des cas, le médecin examinateur peut beaucoup aider au règlement des réclamations et déterminer les responsabilités en obtenant un rapport exact et véridique des conditions qui ont amené l'accident. L'examineur soigneux est le seul juge compétent de la nature exacte et de la gravité des blessures, et sa décision est très importante pour le blessé, l'assuré et pour lui-même. La sympathie ou les idées préconçues ne devraient jamais influencer son jugement; il devrait rendre compte fidèlement de ses constatations.

L'auteur a souvent pensé que, si le médecin qui a soigné le patient et l'examineur pouvaient agir comme arbitres dans le règlement des réclamations, sans donner lieu à procès, il en résulterait une plus grande justice; malheureusement, on est obligé de constater que beaucoup de médecins sont tout aussi raisonnables que leurs patients dans leurs demandes et souvent, par une prudence exagérée ou avec intention, conseillent aux blessés de rester au lit pour prolonger leur incapacité de travail. Un médecin qui donne intentionnellement son appui à ce qui devient un "graft" populaire, les procès pour accidents, n'est pas digne du com. et l'examineur devrait toujours se tenir sur ses gardes pour protéger la compagnie contre les sollicitants blessés et les "chasseurs d'assurance" qui opèrent aujourd'hui dans toutes les grandes villes.

AVANTAGES DE LA COOPERATION ENTRE COMPAGNIES D'ASSURANCE FAISANT LE MEME GENRE D'ASSURANCE

Etude lue par F. C. Oviatt à la Conférence de Détroit

La direction d'une compagnie d'assurance devrait se proposer deux buts: premièrement administrer les affaires de la compagnie que le capital investi rapporte un intérêt raisonnable; deuxièmement assurer l'assurance à un prix aussi bas que le permet la réalisation du premier objectif. En d'autres termes, il y a deux parties au contrat que fait toute compagnie d'assurance quand elle commence à fonctionner. La première partie est le capital qui rend possible la formation d'une corporation; la seconde partie est l'acheteur de ce que la corporation a à vendre. Ces deux objectifs doivent avoir une compagnie d'assurance et ils sont si étroitement reliés l'un à l'autre qu'on ne peut pas appuyer sur l'un sans affecter l'autre. Si le capital ne produit pas un profit équitable, il y a diminution de l'indemnité vendue par la compagnie dont les taux sont élevés par rapport à d'autres compagnies du même

genre entreroit en scène sous la condition implicite de vendre à plus bas prix. Quelques-uns diront que le public s'inquiète peu des fortes sommes rapportées par le capital, tant que l'indemnité possède une valeur indiscutable. Cela est vrai jusqu'à un certain point, mais ne l'est plus quand le capital ainsi employé produit plus que tout autre capital sujet aux mêmes risques.

Ce sont des lieux communs, mais qu'il faut prendre en considération quand il s'agit de coopération entre compagnies faisant le même genre d'affaires. Un vieux proverbe dit qu'une cuve doit se tenir sur son propre fond. De même dans un rang de briques, chaque brique repose sur sa base; mais si une brique dégringole sur une autre, il y a possibilité, il y a même certitude que tout le rang de briques s'écroulera. En d'autres termes, dans l'assurance sur la vie, une compagnie ne peut pas mener sa barque sans s'occuper du nombre et du caractère des autres compagnies qui dirigent leurs efforts vers le même genre d'affaires.

Pour que le capital rapporte un profit légitime et pour que les détenteurs de polices achètent leur indemnité à un prix raisonnable, il est absolument nécessaire de considérer toutes les compagnies comme faisant un tout. Si les compagnies d'assurance adoptent ce point de vue, il faut étudier plus que les opérations d'une simple corporation. La masse des données que l'on peut se procurer pour se guider doit être assez vaste pour permettre de faire en toute sécurité des généralisations. La corporation prise individuellement peut faire de fortes affaires et avoir ainsi de belles perspectives. Ce ne sont, toutefois, que des perspectives partielles. Elles peuvent être exceptionnellement favorables, mais pour être sûrs qu'elles sont exactes, il faut les vérifier par une expérience plus étendue. Cette expérience ne peut être obtenue que par la coopération. Par conséquent la question du revenu légitime du capital et du traitement loyal de l'assuré est liée irrévocablement à celle de la coopération. C'est le seul moyen par lequel les deux buts primordiaux peuvent être atteints d'une manière satisfaisante.

Qu'est-ce que la coopération? C'est un travail collectif pour le bien commun. Simple proposition, semble-t-il, car chaque fois que la coopération a été essayée sérieusement, elle a donné de bons résultats. Proposition difficile quelquefois dans la pratique, à cause de l'inaptitude à conduire à deux, comme on dit. La force de la coopération réside dans le fait que plusieurs personnes ayant le même genre d'occupation trouvent que, dans certains cas, le bien de tous est en progrès quand on s'engage à ne pas profiter déloyalement les uns des autres.

La coopération parfaite est, bien entendu, un idéal; mais une coopération

pratique ayant une efficacité et une utilité de haut degré peut être obtenue. De nombreux essais de coopération ont été faits dans l'assurance. Ces essais ont obtenu plus ou moins de succès. La plus grande réussite a été obtenue là où des hommes voulaient voir les besoins de l'assurance avec un esprit large. La moindre réussite a eu lieu là où l'égoïsme et le désir d'accaparement ont obscurci la vision.

Le meilleur exemple de coopération en assurance est probablement celui que donne aujourd'hui la Conférence de Détroit. Les membres de cette corporation ont réellement et honnêtement fait acte de coopération et, pour cette raison, le succès a été le résultat du travail de la Conférence. Quelle est alors la base de la coopération réelle? La coopération n'est pas basée sur une constitution et des règlements élaborés. C'est une réunion d'hommes ayant pour but des intérêts communs. C'est une reconnaissance de certains droits inaliénables et la mise en pratique de cette reconnaissance dans les relations d'affaires. Celui qui n'admet pas certains principes fondamentaux simples de relations d'affaires porte un coup au véritable progrès.

La question pour un administrateur n'est pas de savoir comment il peut le mieux faire progresser son affaire sans s'occuper de ses compétiteurs, elle est de savoir comment il peut lui faire faire le plus de progrès en donnant à ses compétiteurs la considération qui leur est due. La question ne consiste pas pour lui en la manière dont il peut enlever

Téléphone Est 2358

J. E. CHAMPAGNE**Expert Comptable et Auditeur**Organisation de Comptabilité
d'après les meilleurs systèmes

290 rue St. André, - MONTREAL

HORMISDAS CONTANT, Entrepreneur-
Plâtrier, 609 Berri. Phone Bell E. 1177.**Sun Life Assurance Company
of Canada****Bureau Principal, - MONTRÉAL**

L'homme habile à prendre des assurances et qui veut conduire son affaire d'une manière strictement honnête et honorable, a une excellente occasion de le faire dans cette Compagnie "Prosperé et Progressive." Ecrivez au Surintendant des Agences à Montréal.

LA JACQUES-CARTIER**Compagnie d'Assurance Mutuelle
contre l'Incendie.****Bureau: 118 St-Jacques, Montreal****Primes fixes et système mutuel.
Taux raisonnables, sécurité absolue.
Réclamations justifiées promptement
payées.****On Demande des Agents.**

Arthur W. WILKS

J. Wilfrid MICHAUD

WILKS & MICHAUD**Comptables, Auditeurs, Commissaires pour
toutes les Provinces**

Règlement d'affaires de Faillites

211 ET 212 BATISSE BANQUE DES MARCHANDS

Téléphone Main 425

MONTREAL

à un rival ses agents, mais en la manière dont il peut tirer des enseignements du travail fait par ses rivaux pour développer la force de ses agents. La question qui se dégage de la coopération pour un gérant d'agence est la suivante: comment obtenir un volume satisfaisant d'affaires dans un champ donné, sans dépouiller ses compétiteurs heureux. Pour l'agent lui-même, le nerf de la partie vitale des affaires d'assurance, il ne s'agit pas de faire abandonner à un homme la police qu'il détient pour lui en faire prendre une autre, il s'agit d'exploiter le territoire de telle sorte qu'il y ait place pour tous, travail pour tous et des sentiments amicaux entre tous.

Considérons la coopération à deux points de vue: la vente de l'indemnité et la répartition des paiements perdus. La vente comprend les contrats et la direction des agents, c'est-à-dire le travail de bureau et celui de la sollicitation. La répartition des paiements perdus comprend la question des règlements. Comment la coopération affecte-t-elle le contrat? En premier lieu, elle fournit les plus grandes données possible pour la meilleure forme de contrat à vendre et la manière de le rédiger. C'est ce que nous trouvons dans les polices ordinaires. Pourquoi ne pas permettre à chaque compagnie de donner une forme quelconque à un contrat, si elle croit que cette forme est justifiée par sa propre expérience? Sans doute, il y aurait beaucoup d'individualité dans le travail de rédaction des contrats.

(A suivre).

La Prévoyance



COMPAGNIE d'assurance de Garantie et contre les
Accidents, constituée en corporation par une loi
spéciale de la Législature de Québec, V Edouard VII,

Chapitre 68, est une Compagnie essentiellement Canadienne-Française, organisée sur des bases scientifiques, avec un capital de \$100,000.00 Elle offre une sécurité absolue à tous égards. Elle fait des contrats d'assurance contre la Maladie, les Accidents, le Vol diurne ou nocturne, les bris de glaces, pour couvrir la responsabilité des Patrons, ainsi que pour garantir la fidélité des employés.

Bureau Principal: 7 Place d'Armes, - - - MONTREAL.**P. BONHOMME: Gérant Général.**

La Grande Police Industrielle de la Banque d'Epargne

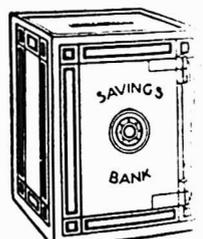
ASSURE VOTRE VIE ET REMBOURSE VOTRE ARGENT - 3c PAR SEMAINE EN MONTANT

Déposée et émise uniquement par

THE UNION LIFE ASSURANCE COMPANY.

CAPITAL ENTIEREMENT SOUSCRIT

UN MILLION DE DOLLARS.

H. POLLMAN EVANS,
Président.BUREAU PRINCIPAL: 54, rue Adélalde Est
TORONTO.AGENTS
DEMANDES.

THE HOME INSURANCE CO., De NEW YORK.

Actif, - - \$21,239,052.88

Eldridge G. Snow, Président. O. F. BERTHIAUME, } Agts Spéciaux.
J. H. PELLERIN, }

SUN FIRE OFFICE DE LONDRES, ANGLETERRE

FONDÉE A. D. 1710.

Actif, - - \$13,500,000.00.

Gérant Canadien H. M. BLACKBURN, Toronto. S. R. GAUTHIER, } Agts Spéciaux.
ROMEO POIRIER, }

BRITISH AMERICA ASSURANCE CO., DE TORONTO, ONT.

FONDÉE EN 1888

Actif, - - \$2,119,347.89.

Geo. A. Cox, Président. CHAS. CHARLEBOIS, Agt Spécial.

ÆTNA INSURANCE CO., DE HARTFORD, CONN.

INCORPORÉE EN 1819

Actif, - - \$16,815,296.87.

Wm. B. Clark, Président. JOS. CHEVALIER, } Agts Spéciaux.
L. PERRIN, }

BUREAU A MONTREAL POUR LES COMPAGNIES CI-DESSUS :

83, RUE NOTRE-DAME, Ouest,

EVANS & JOHNSON, Agents Généraux. TEL. BELL, MAIN 771

LONDON GUARANTEE & ACCIDENT CO.

LIMITED

Contrats de Garantie et de Fidélité. Polices d'assurance contre les Accidents et la Maladie.

Polices Collectives contre les Accidents pour les Ouvriers.

D. W. ALEXANDER,

Gérant pour le Canada,

Edifice Canada Life, TORONTO.

W. M. McCOMBE,

Gérant pour la Province de Québec,

Edifice Canada Life, MONTREAL.

CANADA-FEU

Pertes Payées: \$175,000.00

TAUX TRES BAS PROMPTS REGLEMENTS

A. P. SIMAR, Gérant. R. DUFRESNE, Président.

Bureau Chef: 9 BOULEVARD ST-LAURENT, MONTREAL

LONDON & LANCASHIRE

LIFE INSURANCE COMPANY

Bureau principal pour le Canada MONTREAL

Bas prix Sécurité Absolue. Prompts Rèlements. Polices émises sur tous les plans approuvés.

F. SICOTTE Gérant Département Français
Rt. Hon. LORD STRATHCONA & MOUNT ROYAL, Président
B. HAL. BROWN Gérant Général pour le Canada

LA COMPAGNIE D'ASSURANCE

"FEDERAL LIFE"

Bureau Principal: HAMILTON, Can.

Capital et Actif \$3,293,913.93

Assurances contractées en 1905 8,329,537.08

Payé aux Porteurs de Polices en 1905 236,425 35

Contrats d'Assurance les plus désirables

DAVID DEXTER, Président et Directeur-Gérant.

H. RUSSEL POPHAM, Gérant, District de Montréal.

**LIBERALITE
PROGRES
FIDELITE**

Parmi les caractères qui distinguent l'administration de l'UNION MUTUELLE DU MAINE, il convient de mentionner — la libéralité de ses contrats — le progrès constant de ses opérations et sa fidélité aux intérêts de ses assurés.

A tous les Agents dont les vues rencontrent cette manière d'agir, il est fait une invitation cordiale.

'UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.'Y.'

PORTLAND, MAINE

Fred E. RICHARDS, Prés. Art. L. BATES, Vice-Prés

Pour agences s'adresser à Henri E. Morin, Surintendant, 151 rue St Jacques, Montréal. W. I. JOSEPH, Gérant, 151 rue St-Jacques, Montréal. Geo. F. Chateaubert, Gérant, 405 rue St-Jean, Québec. J. P. Michaud, Gérant, Fraserville, Québec.

FONDS ACCUMULES DE

L'ORDRE INDEPENDANT DES FORESTIERS

Les chiffres suivants donnent le total des Fonds accumulés de l'Ordre au 1er janvier des différentes années mentionnées, la période couverte allant de 1903 à 1904

1er Janvier 1883	\$ 2,967 93	
1884	10,857 65	
Augmentation en 12 mois		\$7,889 72
1er Janvier 1884	\$29,802 42	
1887	53,961 28	
Augmentation en 12 mois		\$24,178 86
1er Janvier 1889	\$117,821 96	
1890	188,130 36	
Augmentation en 12 mois		\$70,308 40
1er Janvier 1892	\$4 8 798 20	
1893	580,597 85	
Augmentation en 12 mois		\$171,799 65
1er Janvier 1894	\$ 858,857 89	
1895	1,187,225 11	
Augmentation en 12 mois		\$328,367 22
1er Janvier 1896	\$1,560,373 46	
1897	2,015,484 38	
Augmentation en 12 mois		\$455,110 92
1er Janvier 1897	\$2,015,484 38	
1898	2,558,832 78	

Augmentation en 12 mois		\$543,348 40
1er Janvier 1898	\$2,558,832 78	
1899	3,186,370 36	
Augmentation en 12 mois		\$627,537 58
1er Janvier 1899	\$3,186,370 36	
1900	3,773,503 58	
Augmentation en 12 mois		\$592,133 22
1er Janvier 1900	\$3,773,503 58	
1901	4,477,792 22	
Augmentation en 12 mois		\$699,288 64
1er Janvier 1901	\$4,477,492 22	
1902	5,224,854 58	
Augmentation en 12 mois		\$747,062 36
1er Janvier 1902	\$5,224,854 58	
1903	6,219,071 17	
Augmentation en 12 mois		\$994,216 59
1er Janvier 1903	\$6,219,071 17	
1904	7,453,303 14	
Augmentation en 12 mois		\$1,234,236 97

Pour toute information, s'adresser à tout officier ou membre de la Société

BUREAU PRINCIPAL: TEMPLE BUILDING, TORONTO.

R. MATHISON, Secrétaire Suprême.

HON: DR. ORONHYATEKHA, Chef Ranger Suprême.

BUREAU DE MONTREAL: 20 RUE ST-JACQUES.

PRIX COURANTS.

Dans la liste qui suit, sont comprises uniquement les marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents, représentants ou manufacturiers eux-mêmes.

THE AMERICAN TOBACCO CO.

MONTREAL

Cigarettes Le 1000

Richmond Straight Cut..	12.00
Sweet Caporal.....	8.50
Athlete	8.50
Old Judge.....	8.50
New Light [tout tabac]..	8.50
Sub-Rosa Cigarros [tout tabac]..	8.50
Derby.....	6.55
Old Gold.....	6.30
Prince.....	5.75
Sweet Sixteen.....	5.75
Dardanelles ordinaires ..	12.25
Dardanelles, bouts en liège ou en argent.....	12.50
Mogul Magnum, bouts en papier.	16.00
Murad [turques] bouts en papier.	12.00
Moguls, bouts en papier ou en liège.	12.00
Yildiz [turques]..	15.00
Yildiz Magnums, bouts en papier, en liège ou en or..	20.00
Tabacs à cigarettes la lb	
Puritan et B C No 1 .. 1/12s..	1.00
Sweet Caporal. 1/13s..	1.15

Tabac coupés la lb	
Old Chum..	10s.. 0.85
Puritan..	11s.. 0.85
Lord Stanley, btes 1/2 lb..	1.05
Meerschaum, 1-2 lb. gratis, par boîte de 5 lbs..	10s.. 0.82
Athlete Mixture, btes 1/2 et 1/4 lb..	1.35
Old Gold..	12s.. 0.95
Seal of North Carolina..	12s.. 0.95
Duke's Mixture.....	0.82
Virginity.....	1.25
Old Virginia, pqts 1/2 et 1 lb..	0.72

WALTER BAKER & CO., LTD, maison fondée en 1780, 45. des plus hautes récompenses en Europe et en Amérique.

Par lb.

Chocolat, Prime No. 1, bte 12 lbs	\$0 38
Chocolat à la Vanille, bte. de 6 lbs	0 47
German Sweet, boîte de 6 lbs	0 27
Breakfast Cocoa, bte de 1/2, 1/3, 1 et 5 lbs.	0 43
Cracked Cocoa, bte de 1/2 lb. bte de 12 lbs	0 35
Chocolat sucré, Caracas, boîte de 6 lbs.	0 37
Caracas Tablets, 100 paquets, 5 noués ensemble, par boîte	3 00

Chocolat Soluble (Soda chaud ou froid) boîtes de 1 lb.	0 42
Gaufrettes Chocolat Vanille, 48 par boîte, la boîte	1 56

Les cotations ci-dessus sont F. O. B., Montréal.

BODE'S GUM CO., LTD.,

MONTREAL

Gommes à mâcher de Bode. La Bte	
Menthall Pepsin, 40 à 5c.	1.25
Crushed Fruit, 36 à 5c.	1.00
Pepsin Gum, 23 à 5c.	0.75
Chulets, 60 à 5c. le carton	2.10
Chulets, btes 3 lbs., 200 à la lb.	1.30
Chulets, btes 5 lbs., 200 à la lb.	2.25
Slot Machines Chaque	
L B. avec 1,000 morceaux	8.00
La Bte	
Gomme à machine, pour remplir, moins de 10 boîtes	0.75
Gomme à machine, pour remplir, plus de 10 boîtes	0.55
Fleur de Lis, bâtons, 115 à 1c.	0.65
Buster Brown, bâtons, 100 à 1c.	0.55

Souvenez-vous qu'il y a un Certificat dans chaque boîte de

Levure Jersey Cream,

et que dix de ces certificats vous procureront une boîte **GRATUITE** chez tout épiciers de gros du Canada,—

Levure Jersey Cream,

la meilleure au monde.

J. A. TAYLOR

Agent, Montréal.

THE ST. LAWRENCE SUGAR REFINING CO.

LIMITED

MONTREAL

Sucres Raffinés

Fabricant des qualités les plus choisies de . . .

JAUNES EFFLORESCENTS,

(BLOOMY YELLOWS)

CAFE NOIR

(BRIGHT COFFEE SUGARS)

PHENIX, GRANULES

(Qualité suivant le granulé)

"EXTRA STANDARD"

Les meilleurs sur le Marché

BORDEN'S CONDENSED MILK CO.
Wm. H. Dunn, Agent, Montréal



Lait Condensé.	La cse	La doz
Marque "Eagle" (4 doz.)	6.00	1.50
Marque "Gold Seal" (4 doz.)	5.00	1.25
Marque "Challenge" (4 doz.)	4.00	1.00
Crème Condensée.		
Marque "Peerless"	4.75	1.20

BRODIE & HARVIE

MONTREAL

Farines préparées de Brodie	la doz
Red X X X . . . pqts de 6 lbs.	2.70
Red X X X . . . pqts de 3 lbs.	1.40
Superb . . . pqts de 6 lbs.	2.50
Superb . . . pqts de 3 lbs.	1.30
Crescent . . . pqts de 6 lbs.	2.30
Crescent . . . pqts de 3 lbs.	1.20

D. C. BROSSEAU & CIE

MONTREAL

Cognac F. Geoffroy & Fils	La cse
Une étoile. 12 qts	9.90
" " 24 pts	10.00
" " 24 flasks	10.00
" " 48 "	11.00
V. O. 12 qts	12.50
V. S. O. P. 12 qts	16.00
Cognac Ve Darvilly & Cie	
12 Quarts . . \$7.25 . . . 24 Pints	8.25
24 flasks	8.25
48 flasks ou 48 1/2 pts	9.25

L. CHAPUT FILS & CIE,
MONTREAL

Champagne Louis Roederer.	La cse
Grand Vin sec. qts	28.00
Grand Vin sec. pts	30.00
Vin Extra sec. qts	28.00
Vin Extra sec. pts	30.00
Brut spécial Cuvée. qts	30.00
Brut spécial Cuvée. pts	32.00
Champagne Duc de Montlouis.	La cse
Cuvée Réservee. qts	10.00
Cuvée Réservee. pts	11.00
Carte Noire. qts	12.50
Carte Noire. pts	13.50
Carte D'or. qts	14.00
Carte D'or. pts	15.00

Cognac Boulestin & Cie.

	1 cse	5 cses
* qts	12.00	11.75
* pts	13.00	12.75
* 24 flasks	13.00	12.75
*** qts	15.00	14.75
V. S. O. P. qts	20.00	19.50
V. V. S. O. P. qts	28.00	27.50

Cognac Dervos & Cie.

	1 cse	5 cses
* qts	8.00	7.75
* pts	9.00	8.75
* flasks	9.00	8.75

Cognac M. Durand & Cie.

	1 cse	5 cses
*** qts	5.50	5.25
*** pts	6.50	6.25
16 flasks.	6.50	6.25
24 flasks.	6.00	5.75
32 flasks.	6.75	6.50
48 flasks.	7.00	6.75
*** 1/2 bouteilles.	7.00	6.75
Cognac Gonzales, Staub & Cie.	La cse	
	1 cse	5 cses
Quarts.	9.00	

Pints	10.00
24 flasks	10.00
48 flasks	10.00
* qts	11.50
*** qts	14.00
V. S. O. qts	16.50
V. S. O. P. qts	18.25

Cognac V. Pinot & Cie.

	1 cse	5 cses
*** qts	6.00	5.75
*** pts	7.00	6.75
16 flasks	7.00	6.75
24 flasks.	6.75	6.50
32 flasks	7.25	7.00
48 flasks.	7.50	7.25
*** 1/2 bouteille.	7.50	7.25
V. O. qts	7.00	6.75
V. O. pts	8.00	7.75

Rhums.

	1 cse	5 cses
Lion. qts.	8.00	7.75
Lion. pts	9.50	9.25
Royal qts.	11.00	10.75
Saint-Marc qts.	9.50	9.25
Tom & Topsy. qts.	7.50	7.25
Tom & Topsy. pts	8.50	8.25
Sambo qts	7.25	7.00
Sambo pts	8.25	8.00
Sambo, 1/2 bouteilles.	9.25	—

Thé Noir "Abellie".

	La lb.
"Paquets 1 lb et 1/2 lb.	
"Bee" ***	25
Caisses de 40 lbs, fret payé en quantités de 100 lbs ou plus. Escompte 10% extra en lots de 5 cses et plus.	

Thé Noir Ceylan "Owl"

	La lb.
No 5. 1 lb. 30 lbs. par pqt.	20c
No 5. 1/2 lb. 30 lbs par pqt.	21c
No 10. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse	25c
No 15. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse	32c
No 30. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse	40c

THE D. B. MARTIN CO.

LIMITED

MONTREAL

Manufacturiers de

Produits d'Abattoirs.

Saindoux Neutre	Suif Raffiné
Peaux Vertes	Peaux de Veau
Peaux de Mouton	Stéarine
Engrais	Colle.

EXPLOITANT

de Montreal Union Abattoir Co.



LES
Confitures

Marque "E.D.S."

sont les plus pures que vous puissiez vous procurer, les meilleurs articles de vente que vous puissiez obtenir.

LES
Gelées

Marque "E.D.S."

sont les plus sûres à détailler, les plus profitables à détailler régulièrement.

AGENTS: W. G. PATRICK & Co., Toronto;
Wm. H. DUNN, Montréal; MASON & HICKEY,
Winnipeg; W. A. SIMONDS, St-Jean, N. B.;
A. & W. SMITH, Halifax, N. E.

E. D. SMITH'S FRUIT FARMS
WINONA, ONT.

Thé Vert Ceylon "Owl" La lb.	
No 5. 1 lb. 30 lbs par cse.	20c
No 5. ½ lb. 30 lbs par cse.	21c
No 10, 1 et ½ lb. 30 lbs par cse.	22c
Thé Mélangé "Owl" La lb.	
No 5. 1 lb et ½ lb. par cse	21c
Vin Tonique Dubonnet. La cse	
1 cse	5 cses
12 litres.	12.00 11.50
Whisky écossais J. Ainslie & Co. La cse	
1 cse	5 cses
Ogilvie qts	7.00 6.75
Ogilvie 24 flasks	7.75 7.50
Ogilvie Imp. qts.	9.50
Ainslie Yellow label	9.00
Ainslie Ord. flask	10.25
Ainslie Imp. qts	13.50
Ainslie White label	9.75
Ainslie Special	10.50
Ainslie Extra-Special	12.50
Ainslie Clynelish [smoky]	13.00
Big Ben qts	11.00 10.75

WILLIAM CLARK

Conserves MONTREAL La doz	
Compressed Corned Beef . . . 1s	1.40
Compressed Corned Beef . . . 2s	2.50
Compressed Corned Beef . . . 6s	7.50
Compressed Corned Beef . . . 14s	17.50
Ready Lunch Beef . . . 1s \$1.40	2s 2.50
Geneva Sausage 1s	1.70 2s 3.00
Cambridge Sausage 1s	1.55 2s 2.75
English Brawn 1s	1.40 2s 2.50
Boneless Pigs Feet 1s	1.40 2s 2.50
Sliced Smoked Beef ½s	1.35 1s 2.40
Roast Beef 1s	1.40 2s 2.50
Pork and Beans avec sauce . . . 1s	0.50
Pork and Beans avec sauce . . . 2s	0.89
Pork and Beans avec sauce . . . 3s	1.00
Pork and Beans Plain 1s	0.50
Pork and Beans Plain 2s	0.80

Pork and Beans Plain 3s	1.00
Pork and Beans, sauce Chill . . . 1s	0.50
Pork and Beans, sauce Chill . . . 3s	1.00
Wild Duck, Partridge, Chicken, Veal and Ham patés. ½s	1.10
Ox Tongue [whole] 1½s	7.25
Ox Tongue [whole] 2 s	7.30
Ox Tongue [whole] 2 s	8.35
Lunch Tongue 1s 3.30	2s 6.60
Imperial Plum Pudding	1.00

Potted Meats La doz.	
Ham, Game, Hare, Chicken, Turkey, Wild Duck, Tongue, Beef ½s	0.50
Chicken, Ham and Tongue . . . ½s	1.00
Soupes La doz	
Mulligatawny, Chicken Oxtail, Kidney, Tomato, Vegetable Julienne, Mock Turtle, Consommé, Pea, Bean, Purée, pintes	1.00
Mince Meat Ditto quarts	2.00
[Tins fermées hermétiquement.] La doz.	
1s 90c. 2s \$1.95 3s 2.90 4s 3.90 5s 4.90	

THE COWAN CHOCOLATE CO.

Cacaos. TORONTO & MONTREAL La doz	
Hygiénique, tins ¼ lb.	2.00
Perfection, tins ½ lb. la lb.	0.50
Perfection, tins ½ lb. la doz.	2.40
Essence de cacao sucré, tins ½ lb.	1.80
Imperial Dutch ¼ lb.	0.90
Chocolate powder, boîtes de 10, 20, 30 lbs.	0.25
Cacao Soluble, boîtes 10, 20, 30 lbs.	20
Cocoa Nibs	35
Cocoa Shells	05
Chocolat La lb.	
Diamond ¼ et ½ lb.	25
Diamond 8s	28
French Diamond 6s	22
Queen's Dessert ¼ et ½ lb.	40

Queen's Dessert ½s	42
Parisien, morceau à 5c	30
Royal Navy ¼ et ½ lb.	30
Caracas pur ¼ et ½ lb.	40
Perfection ¼ et ½ lb.	30
Rock sucré	30
Au lait, cartons 6 dozs . . la doz.	45
Au lait, boîtes 3 et 6 dozs. la doz.	85
Bâtons à 1c la gr.	1.00

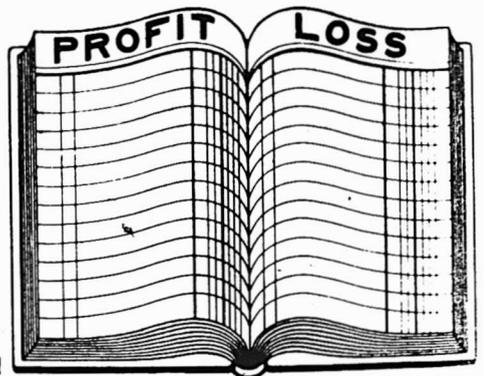
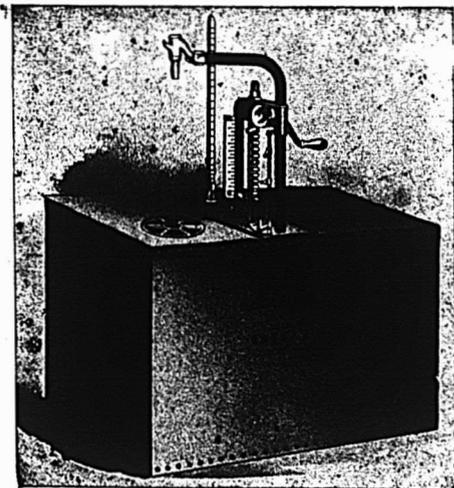
Confections Cowan La doz	
Cream Bars . . . gds 6 à la boîte.	2.25
Cream Bars, . . . pts 6 à la boîte.	1.55
Chocolat au Lait 7° 3 et 6 doz., la doz.	0.85
Chocolat au Lait Palettes de 5 c., la doz.	0.45
Chocolat au Lait, Paquets de 5 c., la doz.	0.45
Croquettes au Lait, boîtes 3 doz.	0.90
Médailles au Lait, boîtes 3 doz.	2.25
Médailles au Lait, Paquets.	0.45

DEMERS, FLETCHER & CIE

MONTREAL

Champagne A. J. Lecluse . . . qts.	pts.
Carte Blanche	11.50 13.50
Carte d'Or	16.00 18.00
Cognac B. Vert & Cie. La Cse.	
Special Dark	qts. 10.00
Special Pale	qts. 10.00
★	qts. 11.00
V. O.	qts. 18.00
V. S. O. P. fine Champagne	qts. 24.00
Eaux:—Bassin de Vichy La cse	
Source du Chalet 50 btlles.	8.00
Soda Vichy 100 btlles.	8.50
Liqueurs fines:—Gust. Picou La Cse	
Liqueur du Couvent, Verte—litres	15.00
Liqueur du Couvent, Jaune—litres	14.00
Picoutine	15.00
Curaçao Blanc et Rouge	10.00

Sur quel Coté du Grand-Livre?



Votre commande d'huile représente-t-il un profit ou une perte pour vous ?

Etes-vous fatigué de vendre de l'huile simplement pour la commodité de vos clients et d'éviter la perte ?

Alors vous avez besoin d'un **Parfait Réservoir à Huile Bowser, à Mesure Automatique.** Avec lui pas de perte d'huile, de temps ou de travail, pas de saleté, pas d'odeur.

TYPE 19 B. UN ENTRE 50.
Nous désirons que chaque Épiciers se procure le CATALOGUE C. C.

S. F. BOWSER & CO.

Incorpores.

Fabricants de Réservoirs à Kérosène et à Gazoline.

530 rue Front Ouest, TORONTO, Ont.

Crème de Cacao	12.00
Kummel Cristallisé	9.50
French Cocktail	10.00
Anisette Amsterdam	10.00
Maraschino	10.00
Crème de Menthe	12.00
Cherry Brandy	10.00
Grenadine	7.50
Mandarin Extra Pure	7.50
Rhum — L. Jusselain	La cse
Rhum Vierge	qts. 12.00
Vin Beaujolais—M. Desalles	qts. pts
Moulin à Vent	8.00 9.00
Vin Bourgogne—C. Charton & Fils.	qts. pts.
Pommard	8.00 9.00
Chambertin	9.50 10.50
Nuits	8.50 9.50
Pommard Mousseux	8.00 9.00
Vin Tonique	
Liqueur Advocaat — Van Dijk	10.00
Quinquina des Princes	10.50
Whiskey Ecosais—P. McDonald & Co.	
Lord of Isles—Special qts . la cse	9.50
Lord of Isles—Extra Sp. qts. la cse	10.50
Lord of Isles—Sp. Liqueur . la cse	11.50
Lord of Isles—Extra Sp. Liq. la cse	13.50

J. M. DOUGLAS & CO.
MONTREAL

Bleus à laver. La lb.



“Blueol”, boîtes
10 lbs, 50 pqts
de 4 carrés. 15c.
“Sapphire,”
boîtes de 14 lbs,
pqts de ¼ de lb,
12½c,
“Union,” boîtes
de 14 lbs, pqts
de ¼ et 1 lb, 10c

The EDWARDSBURG STARCH CO. Ltd
MONTREAL

Empois de buanderie La lb

No 1 Blanc ou Bleu, cartons 4 lbs..	06½
No 1 Blanc ou Bleu, cartons 3 lbs..	06½
No 1 Blanc, barils et petits barils..	05½
Canada Laundry [cse de 40 lbs.]..	05½
Silver Gloss, btes à coulisses, 6 lbs..	07½
Silver Gloss . . . canistres de 6 lbs.	07½
Kegs Silver Gloss gros cristaux . . .	06½
Edwardsburg's Silver Gloss, paquets chromos de 1 lb.	07½
Benson's Satin. . . cartons de 1 lb.	07½
Canada White Gloss, pqts de 1 lb..	05½
Benson's Enamel, par boîte de 20 et 40 paquets.	\$1.25 et \$2.50

Empois de cuisine

Benson's Celebrated prepared Corn, Boîtes de 20 et 40 lbs.	07
Canada Pure Corn Starch, boîtes de 20 et 40 lbs.	05½
Empois de riz "Edwardesburg"	
No 1 blanc, étiquette chromo, car- tons de 1 lb.	10
Sirup fin de table "Edwardesburg".	
Quarts.	la lb. 02½
½ Quarts.	la lb. 03
¼ Quarts.	la lb. 03½
Seaux de 38½ lbs.	le seau. 1.40
Seaux de 25 lbs.	le seau. 1.00

La cse

Canistres de 2 lbs. 2 doz. à la cse.	1.95
Canistres de 5 lbs. 1 doz à la cse.	2.40
Canistres de 10 lbs. ½ doz à la cse.	2.35
Canistres de 20 lbs. ¼ doz à la cse.	2.25

THE EMPIRE TOBACCO CO.

MONTREAL

Tabacs à chiquer La lb

Bobs.	6s et 12s	45
Currency.	12s	46
Old Fox.	12s	48
Pay Roll.	7½s	56
Tabacs à fumer.		
Empire		36
Rosebud.		51
Ivy.	7s	50

**LE GÂTEAU
AU
LEVAIN ROYAL**

**EST LE PLUS PARFAITEMENT
PRÉPARÉ**

IL A MÉRITÉ
LES PLUS GRANDS HONNEURS
A LA GRANDE EXPOSITION
UNIVERSELLE.

E. W. GILLETT COMPANY LIMITED
LONDON, ENG. TORONTO, ONT. CHICAGO, ILL.

Refusez toutes substitutions.

Délicieux Harengs "Kippered."

Nous avons le meilleur em-
paquetage qui ait jamais
été placé sur le marché
Canadien.

Demandez à votre Epicier
en Gros la Marque "Brunswick."
Harengs "Kipper-
ed," ainsi que "Finnan
Haddies."

EMPAQUETÉS PAR

CONNORS BROS. LIMITED
BLACK'S HARBOUR, N.B.

J. GAILDRAUD

1101 rue St-Valier, Québec

Conserves	La Doz.
Pâtés : Gibier, Sarcelle, Canard noir, Lièvre, Caribou; btes ¾ lb.	1.20
Pâté de Veau; btes ¾ lb.	1.25
Fèves au Lard, tomates No 1, bte 3 lbs.	1.25
Fèves au Lard, tomates No 2, bte, 1½ lb	0.80
Poulet Marengo, chasseur et aux pois; civet de Lièvre, boîtes 1½ lb.	
Consommés: Julienne, Brunoise, Macédoine, Célestine, Poulet, Tomates, boîtes 3 lbs.	1.90
Saucisses, tomates, btes 1½ lb.	1.80
Corned Beef No 1, btes 1 lb.	1.35
Corned Beef No 2, btes 2 lbs.	2.40
Jambon, btes 1 lb.	2.30
Galantine volaille ou Dinde, btes 1 lb.	2.95
Tartine foie gras No 1, bte 1½ lb.	3.00
Tartine foie gras No 2, bte ½ lb.	0.95
Pâté de foie gras No 1, btes 1½ lb.	3.00
Pâté de foie gras No 2, btes ¾ lb.	2.95
Pâté de foie gras No 3, btes ¾ lb.	2.90
Boeuf à la mode, btes 2½ lbs.	3.00
Veau Marengo, ou chasseur, btes 1½ lb.	1.70
Ox tongue, No 1, btes 3½ lbs.	7.75
Ox tongue, No 2, btes 2½ lbs.	6.65
Ox tongue, No 3, btes 1½ lb	3.00
Choucroute au lard et saucisson fumé, btes 3 lbs.	3.00

J. A. E. GAUVIN MONTREAL

Spécialités	La doz
Sirop Menthol.	1.65
Sirop d'Anis Gauvin.	1.75

Sirop d'Anis Gauvin, par 3 doz. . . . 1.60
 Sirop d'Anis Gauvin. . . La gros. 17.00
 Sirop d'Anis Gauvin, par 5 grosses. 16.00
 William's Headache Wafers. La doz 1.60
 William's Headache Wafers. 3 doz. 1.60
 William Headache Wafers.. la gros. 16.00

E. W. GILLETT CO. LTD.
 TORONTO, ONT.



Levain Royal.
 Boîtes 36 paquets à la boîte 1.10

Gillett's Cream Yeast.
 Boîtes 36 paquets à 5c La boîte. 1.10

Poudre à Pâte "Magic" La doz

6 doz de 5c.	40
4 doz de 4 oz.	60
4 doz de 6 oz.	75
4 doz de 8 oz.	95
4 doz de 12 oz.	1.40
2 doz de 12 oz.	1.45
4 doz de 16 oz.	1.65
2 doz de 16 oz.	1.70
1 doz de 2½ lbs.	4.10
1 doz de 5 lbs.	7.30
2 doz de 6 oz. } La cse	4.55
1 doz de 12 oz. }	
1 doz de 16 oz. }	



Lessive en Poudre.

	La cse
4 doz à la caisse	3.60
3 caisses.	3.50
5 caisses ou plus.	3.40



Soda "Magic" La cse

No 1 caisse	
60 ppts de 1 lb.	2.75
5 caisses	2.60

No 2 caisse 120 ppts de ½ lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 3 caisse 80 ppts de 1 lb.	2.75
60 ppts de ½ lb.	2.60
5 caisses	2.60
No 5 caisse 100 ppts de 10 oz.	2.85
5 caisses.	2.75

THE B. HOUDE CO.
 QUEBEC

Les plus grands manufacturiers de tabacs coupés en Canada. Manufacturiers de tabacs coupés pour fumer, chiquer, à cigarettes, ainsi que tabacs à Priser. Prix et informations sur demande.

THE IMPROVED MATCH CO.
 MONTREAL

Allumettes	La Cse
Safelight	\$4.50
Princess: 1000 à la bte, 144 à la cse	5.50
New Imperial	5.40
Togo: 500 à la bte, 3 btes au paquet, 48 à la cse	3.90
Beaver: 60c à la bte, 24 btes au pqt, 60 ppts à la cse	5.00
Laurier: 70 à la bte, 36 au pqt, 40 ppts à la cse	4.90
Fret alloué sur lots de 5 caisses dans Québec et Ontario.	
Termes: Net 30 jours.	

LA QUALITE DES ALLUMETTES

"PRINCESS" & "TOCO"

a été éprouvée par le grand Public.

Ces Allumettes sont universellement reconnues comme les-meilleures.

NOUS POUVONS VOUS COTER DES PRIX TRES AVANTAGEUX. ECRIVEZ-NOUS AVANT DE COMMANDER AILLEURS.

The IMPROVED MATCH COMPANY, Ltd.

BUREAUX: 409, Edifice Board of Trade.
 TEL. MAIN 3244 MONTREAL.

Manufacture:
 Drummondville Que.

JOHN MACKAY LIMITED

BOWMANVILLE, ONTARIO

**Orge Perlé,
 Orge Mondé,
 Pature d'Orge Pure**

AGENTS:

H. C. BOSSÉ & CO.,

QUÉBEC

LA CIE CHIMIQUE KINOT, Limitée,
442 rue St-Paul,
Montréal

Sirap Kinot (Composé de Goudron et
d'Huile de Foie de Morue).
1 doz \$2.50
3 doz 7.25
6 doz 13.50
12 doz 26.00

Escompte 5 %.

Sirap d'Anis Composé Kinot.

1 doz \$1.50
3 doz 4.25
6 doz 8.50
12 doz 16.00

Escompte 5 %.

Poudre Rose Kinot (Pour fins de toilette)

1 doz \$1.75
3 doz \$5.00
12 doz \$20.00

Escompte 5%.

Cachets Kinot [contre le mal de tête]

1 doz \$1.50
3 doz 4.25
6 doz 8.25
12 doz 16.00

Dr Leo Pain Cure.

1 doz \$2.25

Escompte 5%.

Pembroke Emulsion (composé de matiè-
res grasses et d'huile végétale)

la doz \$12.00

Escompte 5%.

Term : 1% 10 jours. Net 30 jours.

LABORATOIRES S. LACHANCE

87, rue Saint-Christophe, Montréal.
Spécialités Pharmaceutiques.

La doz.

Amers Indigènes 2.00

Cachets Anti-Migraine 1.75
Caféine Granulée 6.00
Capilline 4.00
Dragées Reconstituantes Lachance
Essence concentrée pour Char-
treuse 2.00
Grano-Lécithine Lachance 4.00
Kina Pepto-Fer Lachance 9.00
Levure de bière 6.00
Lotion Persienne 4.00
Onguent Marmen 2.00
Pâte dentifrice Égyptienne 1.75
Pastilles Pectorales 1.75
Pastilles Vermifuges 1.75
Polychreste F. Picard 9.00
Remède du Père Mathieu 8.00
Remède du Dr Sey 8.00
Salsepareille Lachance 7.00
Sirap de Coquelicot Comp. 2.00
Tue-Punaises 1.75

LAPORTE, MARTIN & CIE MONTREAL

Cognac "Richard" La case

S. O. 12s 22.50
F. C. 12s 15.00
F. C. 180s 23.00
V. S. O. P. 12s 12.25
V. S. O. 12s 10.50
V. O. 12s 9.00
V. O. 24 10.00
Au gallon de 3.40 @ 6.00
Cognac "Couturier" La case
12s qts. 7.50
24s pts. 8.50
48s ½ pts. 9.00

24s flasks. 8.50
48s ½ flasks. 9.00
Au gallon 3.80 @ 4.00
Cognac "Marion" La case
12s qts. 6.00
24s pts. 7.00
48s ½ pts. 8.00
24s flasks. 7.00
48s ½ flasks. 8.00
180s 1/15 12.50
Au gallon 3.40 @ 3.75

Gin "Pollen & Zoon" La case

Rouges 15s. 10.50
Vertes 12s. 5.00
Violet 12s. 2.50
Au gallon 3.00 @ 3.25

Irish Whiskey "Mitchell" La case

Cruiskeen Lawn. [Stone jars. 12s. 12.50
Special [Old] Ordinary qt. btle. 12s. 9.00
Specia' [Old]. Pint flasks. 24s. 11.75
Old Ordinary qt. bottle. 12s. 6.50
Old Imperial qt flasks. 12s. 11.25
Old Ordinary ½ pint. 24s. 8.00
Old 10 oz. flasks. 48s. 12.00
Special Old, . . au gallon . . . 4.10 @ 4.50
Old au gallon . . . 3.65 @ 4.00

Malaga — Blandy La case

Pale Sweet — Blue label . . . qts. 7.50
Pale Sweet — White label . . . qts. 10.00
Pale Sweet . . . au gallon . . . 2.75 @ 3.00

Scotch Mitchell La case

Heather Dew [stone jars]. Imp. qts. 12.50

MORUE DÉSOSSÉE

Marques "H. F. Co." et "Scotia"

LES MEILLEURES SUR LE MARCHÉ

Ce sont les marques que tous les principaux marchands du Canada mettent en stock pour la saison 1906-1907. Vous êtes-vous occupé de la question de votre stock? Si non, faites-le immédiatement. La demande pour ces marchandises se produira, parce que tous ceux qui les tiennent, savent qu'elles sont garanties contenir la Meilleure Morue de l'Atlantique et que cette Morue est aussi garantie Absolument Désossée.

SEULS MANUFACTURIERS:

ALIFAX FISH CO., Ltd, = Halifax, N. E.

Heather Dew 12s	qts.	8.00
Heather Dew 12s	Imp. qt. flasks	11.25
Heather Dew 48s	10 oz.	485 12.00
Au gallon		3.65 @ 4.00
Special Reserve 12s	qts.	9.00
Special Reserve 24s	pts.	10.00
Special Reserve 24s ov. flasks	pts.	11.75
Au gallon		3.90 @ 4.50
Extra Special Liqueur. 12s flacons.		9.50
Extra Special Liqueur. 12s quarts.		9.50
Au gallon		4.75 @ 5.00
Mullmore. 12s	qts.	6.50
Mullmore. 12s	Ov. Imp. qts.	10.00
Mullmore. 24s	flasks pts.	7.75
Mullmore. 24s	flasks Imp. pts.	10.50
Old Scotch, au gallon		3.50 @ 3.75
"Scotch Robert Dale"		
12s qtrs		5.00
24s flasks		6.00
48s flasks		7.00
Champagne "Vve Amlot"	qts. pts.	
Carte d'Or		16.00 17.00
Carte d'Argent		10.50 11.50
Champagne "Cardinal"		12.50 13.50
Madère — Blandy	La cse	
Very Superior	qts.	
Special Selected	qts.	
London Particular	qts.	13.00
Finest Bordeaux Red Wines		
Claret Pallus Brand	hhgds 50 galls	0.75
Claret Chateau Bergès	hhgds 50 galls	0.90
Graves	hhgds 50 galls.	0.90
Sauternes	hhgds 50 galls.	1.10
En caisses —	qrts 12s pts 24s	
G. Pradel, Médoc.		2.75 3.25

P. Vernot & Co, St-Julien	2.75	3.25
Leconte & Maurel, Sauternes	2.75	3.25
Vigneau & Cambours Sauternes	3.00	3.50
Vigneau & Cambours Haut-Sauternes	4.40	4.50
No 1/2	3.00	@ 3.50
No 1	4.00	@ 4.50
Eau de Vichy		
La "Capitale" caisse 50 btlles	7.50	
"Sandtas" caisse 50 btlles	8.00	
Thés Lipton [csees 50 lbs.]	La lb	
Ceylan et Ir.de—Noirs ou Verts.		
A —	1 lb et 1-2 lb	.45
B —	1 lb et 1-2 lb	.40
No 1 —	1 lb et 1-2 lb	.35
No 2 —	1 lb et 1-2 lb	.30
No 3 —	1 lb et 1-2 lb	.22
No 4 —	1 lb	.20
Thés Japon		
Victoria	90 lbs.	.25
Princesse Louise	80 lbs.	.18
Thé vert de Ceylan, Style Japon.		
Lady	.60 lbs	18
Duchess	.60 lbs	19
THE WALTER M. LOWNEY CO.		
Of Canada, Montreal.		
Cacao pour Déjeuner		
Cans 5 lbs. 10 à la cse	La lb.	0.36
Tins 1 lb. Btes 12 lbs. 6 à la cse.		0.36
Tins 1-2 lb. btes 6 lbs. 12 à la cse.		0.36
Tins 1-4 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse.		0.36
Tins 1-5 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse.		0.40

Chocolat Sucré, poudre, "Always Ready."	
Tins 5 lbs., 10 à la cse	La lb. 0.25
Tins 1 lb. Btes 12 lbs. 6 à la cse	0.26
Tins 1-2 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse	0.26
Tins 1-4 lbs. Btes 6 lbs. 12 à la cse	0.29
Chocolat Primes	
Paquets 1-2 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse	0.30
Paquets 1-4 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse.	0.30
Chocolat au Lait	
Morceaux à 2c, 100 à la bte.	La lb. 1.25
Paquets 8 lbs. Boîtes 6 lbs, 12 à la cse	0.28
Chocolat Sucré à la Vanille	
Morceaux à 2c, 100 à la bte.	1.25
Paquets 8 lbs. Bte 6 lbs. 12 à la cse.	0.26
Paquets 1-4 lb. Bte 6 lbs. 12 à la cse.	0.25
Paquets 1-2 lb. Btes 6 lbs, 12 à la cse	0.25
Chocolat Diamant Sucré	
Paquets 1-4 lb. Btes 6 lbs. 12 à la cse.	0.22
Paquet 1-2 lb. Bte 6 lbs. 12 à la cse	0.22
Paquet 1 lb. Bte 12 lbs. 6 à la cse	0.22
Chocolat en Poudre, Médaille d'Or.	
Tins 5 lbs, 10 à la cse.	0.36
Tins 10 lbs. 10 à la cse.	0.33
Chocolat en Poudre XXXX.	
Tins 5 lbs. 10 à la cse	0.27
Tins 10 lbs. 10 à la cse.	0.25

"Sauvegardez vos Intérêts"

en faisant évaluer et inventorier convenablement par des

Experts Désintéressés

vos manufactures, vos magasins et leur matériel, votre résidence et vos effets mobiliers.

Nos Evaluations fournissent un moyen sûr et facile pour placer correctement votre assurance : une preuve incontestable des pertes en cas d'incendie ; une base convenable pour négocier des ventes, baux, ou hypothèques.

Nos Vérifications de Comptes, combinées avec l'Evaluation, fournissent des données exactes pour la préparation en toute confiance de feuilles de balance et d'états d'actif et de passif pour le bénéfice de vos associés, directeurs, actionnaires et banquiers.

EVALUATIONS

VERIFICATIONS

The Canadian Appraisal Co., Limited, No 4 Rue Hospital, MONTREAL.

Telephone Main 160.



G. B. LODGE,
Windsor, Ont.

L'Épicier qui Réussit

est l'homme qui s'occupe avec soin des détails de son commerce et leur donne tous les jours son attention ; ces détails sont les suivants : exigences des clients, état du stock, facilités pour un service prompt et satisfaisant, apparence du magasin.

IL Y A UNE DIFFERENCE

entre l'épicier praticien et l'homme qui vend de l'épicerie

LES MEUBLES A COFFRE WALKER

font impression sur l'épicier pratique qui a pour but d'établir un commerce permanent et profitable.

Demandez le Catalogue Illustré "Modern Grocery Fixtures."

THE WALKER BIN & STORE FIXTURE CO., Limited, BERLIN,

Représentant à Montréal : J. H. MAIDEN, 423 rue St-Paul, Montréal, P.Q.



LUMSDEN BROS.

TORONTO & HAMILTON

La Levure pressée

"Jersey Cream"

La bte

en palettes, 36 morceaux de 5c, . . . 1.00

FRANK MAJOR & CO.

MONTREAL

Robinson's Patent Barley ou Groats.

La doz.

Tins de 1 lb. \$2.25

Tins de 1/2 lb. 1.25

Colman's Rice Starch La lb.

No 1, London:—

En paquets, bleus ou blancs ou assortis, de 4 à 5 lbs. 6%

En boîtes de carton illustrées:—

Boîtes de 4 lbs. net 8 1/2

Boîtes de 1 lb. gros 8 1/2

Boîtes de 1-2 lb. gros 9

Boîtes de 1-4 lb. gros 10

Buff Starch pour dentelles, etc.

Boîtes en carton, lb. gros 9 1/4

Moutarde "Colman" ou "Keen"



D. S. F. tins 1/2 lb. 1.40

D. S. F. tins 1 lb. 2.50

D. S. F. tins 1 lb. 5.00

F. D. tins 1/2 lb. 85

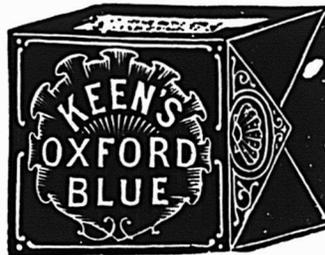
F. D. tins 1 lb. 1.45

La Jarre

Durham Jarres, 4 lbs 75

Durham, Jarre s, 1lb 25

En caisses de 56 lbs. chaque; cses gratis.



Keen's Oxford Blue. La lb.

Lbs., 1-4 de lb. ou 3 onces 17c

Lots de 10 boîtes, ou caisse 16c

THE MONTREAL PACKING CO.

"Corona Brand". La lb.

Jambons Petits, 10 à 12 lbs. 0.15 1/2

" Moyens, 12 à 18 lbs. 0.15 1/2

" Gros, 20 à 25 lbs. 0.15

" 25 lbs. à 35 lbs. 0.14 1/2

" 35 lbs. à 50 lbs. 0.13 1/2

"Special Corona Brand".

Jambons choisis, enveloppe parchemin 0.16

Lard fumé [breakfast bacon] enveloppe parchemin 0.16 1/2

Lard fumé [Windsor bacon] enveloppe parchemin 0.17

Saucisses:

De porc, en boyaux de porc. 0.07

Cambridge en cartons de 1 lb. 0.19

De Boulogne, grosse 0.06

"Corona Brand". Saindoux pur:

Le Seau

Seaux en bois, 20 lbs net 2.60

Chaudières en fer-blanc, 20 lbs. 2.50

La lb.

Chaudières en fer-blanc, 10 lbs.,

6 à la caisse 0.13 1/2

Chaudières en fer-blanc, 5 lbs.,

12 à la caisse 0.13 1/2

Chaudières en fer-blanc, 3 lbs.,

24 à la caisse 0.13 1/2

Blocks de 1 lb. 0.13 1/2

Saindoux, composé 0.09 1/2

Fromage.

Canadien coloré . . . [Prix du marché]

Canadien blanc . . . [Prix du marché]

Beurre "Corona".

Crèmerie, choix, pains de 1 lb. 0.26

Crèmerie, choix, boîte 56 lbs. 0.25 1/2

Beurre de ferme, choix, pain

de 1 lb. 0.23 1/2

Viandes Cuites.

Jambon bouilli désossé, avec peau 0.23

Jambon bouilli désossé, sans peau 0.24

Jambon rôti 0.23

Jambon New England 0.10

Tête en fromage 0.10

MÉLASSE

Notre maison est le quartier général pour cet article au Canada, de

HALIFAX à VANCOUVER

Notre stock est le plus fort et le mieux assorti dans le

DOMINION DU CANADA

Avant d'acheter ailleurs, écrivez-nous ou communiquez avec notre représentant le plus rapproché:

- Québec M. C. E. Paradis
- Ottawa M. W. Forbes
- Kingston M. C. de Carteret
- Toronto MM. Geo. Musson & Co.
- Hamilton MM. J. W. Bickle & Greening
- London M. Geo. H. Gillespie
- Winnipeg M. Jos. Carman
- Edmonton MM. Scott Bros.
- Calgary MM. Bedlington & Fisher
- Vancouver M. E. G. Parnell

The Dominion Molasses Co.,
LIMITED
HALIFAX Nouvelle-Ecosse.

PLATS OVALES EN BOIS

PROPRES, FORTS
et non Dispendieux

—POUR—

BEURRE, SAINDOUX, MINCEMEAT,
MARINADES et une douzaine
d'autres Lignes d'Épicerie.

Font un paquet propre, net. Ne coulent jamais, ne se brisent jamais.

Vos clients vous en féliciteront.

180.000.000 prêts maintenant à être expédiés. Nous pouvons exécuter promptement les ordres en ce moment.

Demandez les prix par lettre ou par dépêche. Vous les trouverez raisonnables.

GRAHAM BROS., KINMOUNT, ONT.

AGENTS POUR LES PROVINCES MARITIMES:

W. S. CLAWSON & CO.

11-12 Rue South Wharf, ST-JEAN, N.B.

Boudin blanc	0.09
Boudin noir	0.09

Porc Salé.

Barils, Short Cut Mess Can. . .	\$24.00
Barils Heavy Pork [Shoulder] .	19.00
Barils, Long Cut Mess	22.00
Barils, Long Cut heavy Mess, non désossé	22.00

JOHN P. MOTT & CO.

J. A. Taylor, Agent, MONTREAL.

Chocolats et Cacaos Mott. La lb.



Elite.	30
Prepared Cocoa	28
Breakfast Cocoa	33
No 1. Chocolate.	30
Breakfast Chocolate 28	

Caracas Chocolate.	30
Diamond Chocolate.	23
Navy Chocolate.	27
Cocoa Nibbs.	35
Cocoa Shells.	05
Confectionnery Chocolate. . . .	20 à 31
Plain Chocolate Liquors.	19 à 84
Vanilla Stick.	la gr. 1.00

W. D. McLAREN

MONTREAL

Poudre à pâte "Cook's Friend".

No 1, en boîtes de 4 et 2 doz. . . .	2.40
No 2, en boîtes de 6 et 3 doz. . . .	0.80
No 3, en boîtes de 4 doz.	0.45
No 10, en boîtes de 4 et 2 doz. . . .	2.10
No 12, en boîtes de 6 et 3 doz. . . .	70

A. ROBITAILLE & CIE

MONTREAL

Cognac "Sorin"

Carte bleu.	8.50
Carte rouge.	9.50
Carte d'or.	11.00
24 flasks, avec verre	9.50
48 1/2 flasks, avec verre.	11.00
Au gallon.	4.00 @ 4.25

Cognac "J. Mourier & Cie"

Quarts.	7.00
24 1/2 bouteilles.	8.00
48 1/4 bouteilles.	9.00
24 flasks.	8.00
48 1/2 flasks.	9.00
24 flasks, avec verre.	8.50
48 1/2 flasks, avec verre.	9.00

Cognac "Mont St-Louis"

Quarts.	6.00
24 flasks	7.25
48 1/2 flasks	8.50
Champagne "Bellon & Cie" qts. pts.	
Carte Blanche.	12.00 13.00
Poudre à Pâte "Prince Arhtur" La doz.	
Boîtes de 1 lb, 2 doz. à la caisse. .	1.50
Boîtes de 1/2 lb, 4 doz. à la caisse. .	0.85
Boîtes de 1/4 lb, 4 doz. à la caisse. .	0.50
Tins de 5 lbs	0.10
Scotch Whisky "Craig Dhu Blend"	

La-cse

Quarts ord.	6.50
Quarts Imperial.	9.50
24 flasks ***	7.50
48 1/2 flasks.	8.50
Scotch "R. H. Thomson & Co".	
Ben Cruachan.	qts. 9.00
Ben Cruachan.	24 pts 10.00

ARTHUR P. TIPPET & CO.

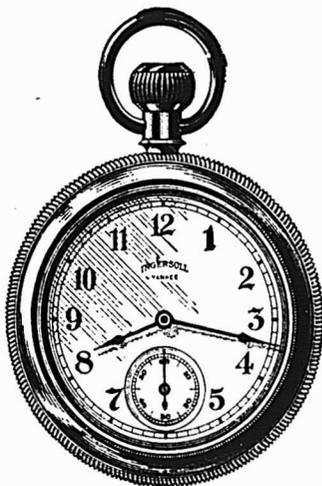
MONTREAL

Lime Juice "Stowers"

Lime Juice Cordial. . . 2 doz. . . .	pts. 4.00
Lime Juice Cordial. . . 1 doz. . . .	qts. 3.50
Double Refl. lime juice.	3.50
Lemon syrup.	4.00

Il y a de bonnes raisons pour que vous vendiez la splendide ligne de Montres Ingersoll. Un profit supplémentaire considérable vous est offert avec très peu de déboursés ou de trouble.

MONTRES Ingersoll



D'abord on peut se fier à ces montres; elles sont justes et plairont à vos clients.

Elles ne demandent pas une manipulation plus soignée que toute autre espèce de stock. Elles ne sont pas délicates; elles ne se dérangent pas.

Elles sont garanties par nous, et nous en sommes responsables après que vous avez fait une vente. Elles ne peuvent pas vous causer d'ennui plus tard.

Leurs styles ne changent jamais, et elles ne se détériorent pas en stock.

Elles procurent une bonne marge de profit. Elles sont une nouveauté attrayante. Elles attireront à votre magasin beaucoup de nouvelles personnes et en feront des clients satisfaits.

Nous fournissons gratis d'excellents supports pour étalages et la matière de publicité. Tout ce que vous avez besoin de faire, c'est de vous procurer les montres et de les placer dans votre vitrine avec la matière à publicité que nous vous offrons, et elles se vendront d'elles-mêmes.

PRIX DE DETAIL: \$1.25 en montant.

Les Montres Ingersoll sont vendues par beaucoup de maisons de gros honorables du Canada.

Ecrivez-nous et nous vous enverrons un catalogue de notre ligne complète, comprenant plusieurs nouveautés exotiques; nous vous indiquerons aussi quelque marchand de gros dans votre voisinage, qui vend nos marchandises.

ROBT. H. INGERSOLL & BRO., Département Canadien: 51 Maiden Lane, New-York.

TELLIER, ROTHWELL & CO.

MONTREAL



Mine à poêle.	La grosse
Royal Black lead.	1 75
Magic Stove paste, grands.	9 00
Bleu à laver	La lb
Parisian.	12½
Victoria.	10
Challenge.	9

THE UNCLE SAM DRESSING CO.,

LANORAIE, P. Q.

Vernis "Uncle Sam".	Doz.
Bout. 6 oz., No 1	2.00
Bout. 4 oz., No 1	1.40
Bout. 4 oz., No 2	1.00
Bout. 4 oz. [bout. nue.]	0.80
No 1, Extra, Brl de 40 gals., gal.	1.65
No 1, Extra, Can. de 1 à 5 gals., "	1.75
Graisse "Protectorine" [pour harnais et chaussures].	

Boîte 8 oz.	1.25
Boîte 4 oz.	0.75
Cirage "Coon".	
Cirage à chaussures, combiné, doz.	0.75

T. UPTON & CO.

HAMILTON, ONT.

Jams composées.	
Framboises rouges, noires, fraises, pêches, prunes, abricots, gadelles rouges, noires, groseilles.	la doz
Verre, 12 oz., 2 doz. à la cse.	1.00

La lb	
Tins, 2 lbs, 2 doz. à la cse.	07½
Seaux, ferblanc, 5 lbs. 8 au crate.	07
Seaux, ferblanc, 7 lbs. 9 au crate.	07
Seaux, bois, 7 lbs. 6 au crate	07
Seaux, bois, 14 lbs.	07
Seaux, bois, 30 lbs.	06¾

Gelées composées.	
Framboises, Fraises, Gadelles rouges, ou noires, Ananas.	La doz
Verres, 12 oz., 2 doz. à la cse.	1.00

La lb	
Tins, 2-lbs., 2 doz. à la cse.	07½
Seaux, bois, 7 lbs. 6 au crate.	07
Seaux, bois, 14 lbs.	07
Seaux, bois, 30 lbs.	06¾

Marmelade d'oranges.	
Verres, 12 oz., 2 doz. à la cse.	1.00

La lb	
Tins, 2 lbs., 2 doz. à la cse.	07½
Seaux, 7 lbs. 6 au crate.	07
Seaux, ferblanc, 5 lbs. 8 au crate.	07
Seaux, ferblanc, 7 lbs. 9 au crate.	07

Upton's Apple Butter.

La lb	
Seaux de bois, 7 lbs., 6 au crate	07
Seaux de bois, 14 lbs.	07
Seaux de bois, 30 lbs.	06¾

Home made Jama.

La co-	
Framboises, Fraises,	
Verre, 1 lb. 2 doz. à la cse.	1.90
Pêches, Prunes, Gadelles Rouges, Gadelles Noires, Abricots, Groseilles.	
Verres de 1 lb. 2 doz. à la cs.	1.60
Assortis	1.75

Jams Pures.

La lb	
En seaux de 5, 7, 14 et 30 lbs.	
Fraises.	12
Framboises.	10
Pêches, prunes, gadelles rouges et noires, abricots, groseilles.	09
Caisses assorties si désiré.	

Marmelades.

La doz	
Golden shred. Verres, 1 lb., 2 doz. à la cse	1.75
Home made orange, 1 lb., 2 doz à la cse.	1.10
Miel clarifié.	
Verres, 1 lb., 2 doz. à la cse.	1.40

AUX EDITEURS ET IMPRIMEURS

Nous fabriquons ce qu'il y a de tout à fait supérieur en fait de

- Caractères d'Imprimerie
- Filets Laiton en Feuillard
- Filets en Laiton coupés sur mesure
- Filets en Laiton pour diviser les colonnes
- Cercles en Laiton
- Points de conduit en Laiton.
- Coins arrondis en Laiton
- Interlignes et Cadrats en Laiton

- Galées en Laiton
- Bordures en Métal
- Accessoires en Métal coupés sur mesure
- Interlignes et Cadrats
- Points de conduit en métal
- Espaces et Cadrats, 6 à 48 points
- Coins en Métal, etc.

Vieux filets à diviser les colonnes retapés et rendus aussi bons que des neufs, moyennant une faible dépense.

Nous vous prions de remarquer que nous ne faisons partie d'aucun Trust, ni d'aucune Combinaison et que nous pouvons tourner à votre grand profit toute transaction avec nous.

Un exemplaire de notre Catalogue vous sera fourni volontiers sur demande.

PHILADELPHIA PRINTERS' SUPPLY CO.

Fabrique de

Caractères et de Matériel d'Imprimerie de Haute Qualité.

Propriétaires
ENN TYPE FOUNDRY.

39 Neuvième Rue Nord.
PHILADELPHIE.

FERRONNERIE

POUR EMPECHER LE BOIS DE JOUER

En Sardaigne, les charrens laissent séjourner, pendant 8 jours, les pièces de bois destinées à la fabrication des roues dans un bain saturé de sel marin, et, au bout de ce temps, le bois ainsi préparé résiste, sans se déformer, à tous les changements de température ainsi qu'à l'humidité. Le procédé est simple et peu coûteux; on peut l'essayer avec les bois destinés à la menuiserie et à l'ébénisterie.

AUGMENTATION DE LA PRODUCTION DU FER

On sait, dans les parties du monde qui produisent du fer, que l'année 1906 sera une année remarquable pour la production du fer et de l'acier, dit "London Iron Trade". Les chiffres qu'on peut déjà se procurer à ce sujet sont une preuve de ce fait. Mais l'anticipation d'une production faisant record n'est pas aussi appuyée que nous l'aimerions par le chiffre des exportations des contrées productrices de fer. Les exportations britanniques sont certainement en augmentation remarquable pendant la première moitié de l'année—cette augmentation n'est pas inférieure à 371,000 tonnes. Les exportations des Etats-Unis, pour les douze mois finissant en juin dernier, n'ont été en augmentation que de 197,000 tonnes, c'est-à-dire un peu plus de la moitié de notre augmentation pendant les six premiers mois de 1906. Les exportations de l'Allemagne n'ont pas augmenté beaucoup en 1906. Les conditions semblent être les mêmes pour la France, dont les exportations pendant la première moitié de l'année courante ont été inférieures de 69,221 tonnes, soit 20.96 pour cent à celles de la période correspondante de l'année dernière. La Belgique a fait beaucoup mieux: ses exportations, pendant la même période, ont augmenté de 62,822 tonnes, soit 13.10 pour cent. Le résultat net semble être le suivant: tandis que la production mondiale du fer et de l'acier en 1906 a augmenté énormément—peut-être de cinq millions de tonnes sur l'année 1905—l'augmentation totale des exportations des quatre principaux pays exportateurs pour la première moitié de 1906, exportations représentant 95 pour cent de celles de tous

les autres pays, n'a pas dépassé plus d'un demi-million de tonnes, soit un dixième de l'augmentation de la production. En d'autres termes, dans tous les pays producteurs de fer, la consommation domestique, qui est le principal facteur de l'augmentation de la production, s'est accrue énormément.

En Allemagne, les exportations de fer pendant les mois de mars, avril, mai et juin ont été de 1,054,826 tonnes, ce qui représente plus de 3,164,000 tonnes par an. Le volume ainsi exporté a constamment augmenté durant toute la période. Il a été de 221,161 tonnes en mars, 266,315 en avril, 283,063 en mai et 284,287 en juin. Les principales exportations, par ordre de leur volume, ont été la fonte, les longrines, les poutres et les demi-produits. Viennent ensuite les rails, les fils et les plaques. En 1906, la Grande-Bretagne a encore importé de plus grandes quantités de fer et d'acier allemands que tout autre pays, le total pour les quatre mois en question étant de 201,050 tonnes, soit plus de 600,000 tonnes pour les douze mois et il faut également remarquer avec intérêt que le petit royaume de Belgique, lui-même concurrent actif de l'Angleterre et de l'Allemagne, est le second client le plus important de ce dernier pays; la Belgique, pendant ces quatre mois a importé d'Allemagne 188,287 tonnes de fer et d'acier, soit 564,861 tonnes par an. Cela veut dire que ces deux pays, Angleterre et Belgique, absorbent, en 1906, plus des deux-tiers des exportations totales des produits du fer de l'empire allemand. A cela, il y a deux raisons évidentes. La première, c'est que l'Angleterre est un pays de libre échange et que la Belgique est un pays où les tarifs sont peu élevés. La seconde raison, c'est que ces deux pays importent d'Allemagne de grandes quantités de demi-produits, sous forme de loupes, lopins et barres, dont ils font des produits finis et qu'ils exportent sous d'autres formes ce qu'ils emploient à leur propre usage. Dans l'un et l'autre cas, il est à présumer qu'une certaine classe de consommateurs trouve avantageux d'acheter de l'acier allemand; autrement il n'est pas probable que ce commerce continuerait et il faut reconnaître au moins que, comme le matériel est à meilleur marché que le produit domestique, il impose une limite à toute hausse non justifiée des prix de ce produit et aide une section du commerce britannique aux dépens de l'autre.

A ce sujet, la question suivante se présente naturellement: Pourquoi l'Allemagne ne produirait-elle pas l'acier fini pour l'exporter directement au lieu de passer par l'intermédiaire de la Belgique ou de la Grande-Bretagne, comme il vient d'être dit?

La réponse est quelque peu complexe. La main-d'oeuvre est moins chère en Belgique qu'en Allemagne. L'Allemagne n'a pas de laminoirs d'une capacité égale à ses ressources pour la production des produits à demi finis.

UN MARCHÉ FRANÇAIS DE CAOUTCHOUC

On sait que depuis quelques années, des efforts ont réussi à créer, à Bordeaux, un marché de caoutchouc assez actif. Maintenant c'est au Havre que des marchés analogues ont été tentés. Ces efforts ont été couronnés de succès. Le 21 septembre dernier, en effet, au lieu au Havre, la première vente par inscription organisée à peu près sur les mêmes bases que celles du marché d'Anvers.

Cette première séance a porté sur 60 tonnes à la vente dont 60 ont été très facilement vendues à des prix tout à fait satisfaisants.

La réussite hors de pair des ventes par inscription à Anvers, qui ont en peu d'années fait passer cette place presque au premier rang, à cause de l'excellence même de la méthode suivie est de nature à faire concevoir l'espérance légitime qu'il en sera de même pour le marché du Havre, dit la "Gazette Commerciale".

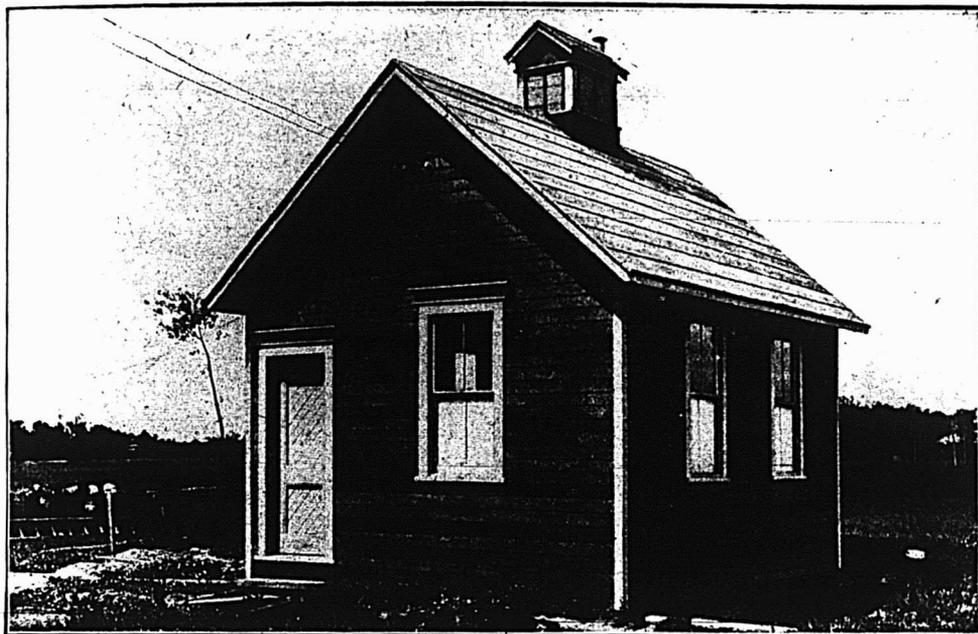
MM. Wilkinson, Haywood & Co., Ltd., rapportent une demande substantielle, dans cette province, pour des produits, lesquels une fois essayés valent pour eux-mêmes.

Quoique leurs vernis aient été connus sur le marché depuis plusieurs années, ils n'avaient pas été activement employés avant cette année, et leurs propriétés avaient été laissées entièrement à l'ombre, avant qu'ils aient ouvert un succursale à Montréal en janvier.

Ils disent que leurs perspectives sont excellentes.

Vous trouverez leur annonce à la page 143.

Il y a plus de chances de perdre de l'argent par une mauvaise publicité qu'une publicité mal combinée qu'à aucune époque antérieure: c'est là un fait moins positif.



“Covertite”

Matériel à

Toiture

Flint

Coated

Matériel à Toiture pour Toute construction, depuis un Poulailier jusqu'à un Skycraper

N'est-ce pas cela que vos clients désirent? Un matériel pour toitures, prêt en **tout temps**, pour couvrir un bâtiment quelconque de leur local; un matériel à l'épreuve de l'eau, des acides, du gaz et de la pourriture; un matériel facile à poser et non dispendieux; un matériel qui **n'a pas** besoin d'être peint une fois posé, qui dure des années avec peu de soins et qui ait bonne apparence (sans être noir et sale comme les toitures en goudron.)

Le Matériel pour Toitures “Covertite Flint Coated” Prêt à Poser

est tout cela et encore bien plus; c'est le résultat des efforts d'hommes qui ont étudié longtemps et avec soin le problème des couvertures toutes prêtes.

Nous vous laissons le soin de dire si, oui ou non, leurs efforts ont été couronnés de succès.

Nous désirons que chaque marchand de ferronnerie de la province de Québec nous envoie une commande d'échantillons. Si elle ne répond pas à tout ce que nous prétendons — renvoyez-la. Si elle est telle que décrite, faites-nous savoir la quantité que vous pourrez tenir et nous vous ferons des prix qui ne laisseront pas place à la discussion.

“COVERTITE” est une bonne couverture (il n'y en a pas de meilleure) et se vend d'après ses mérites. Nous ne voulons pas l'imposer à qui que ce soit, mais nous demandons le privilège de vous envoyer des échantillons avec prix et une circulaire expliquant comment elle est fabriquée.

Si vous cherchez sur le marché du matériel à toiture tout prêt, ne manquez pas d'essayer “COVERTITE.”

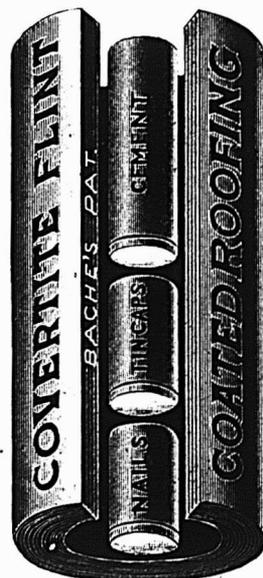
En rouleaux contenant assez de matériel pour couvrir 100 pieds carrés, avec allocation de 2 pouces pour le recouvrement des joints.

Au centre de chaque rouleau, sont empâquetés une canistre de ciment liquide pour les recouvrements, des rondelles (caps) et des clous pour la pose.

Les seuls outils exigés sont — un couteau, un marteau et un petit pinceau.



Rouleau prêt à être expédié.



Ciment, Rondelles (Caps) et Clous au Centre.

ECRIVEZ MAINTENANT.

LEWIS BROS., Ltd.

OTTAWA
TORONTO

MONTREAL

VANCOUVER
CALGARY

TURBINES A EAU, TURBINES A VENT, TURBINES A VAPEUR

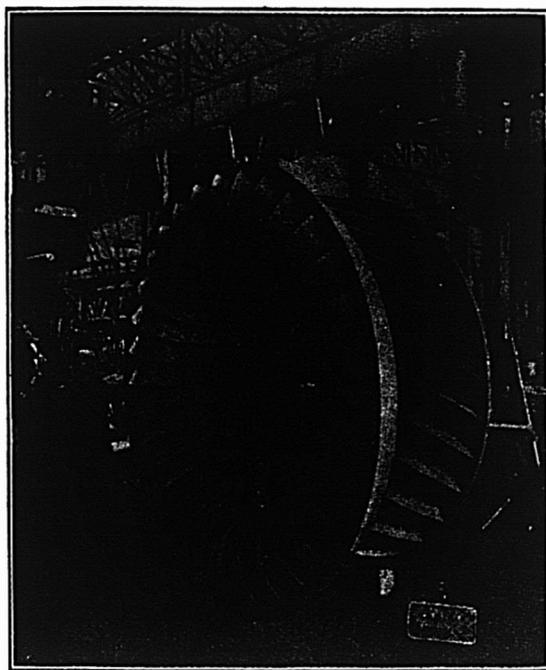
Si, en dépit de l'article que nous avons déjà consacré aux turbines à vapeur, nous avons pensé à revenir sur ce sujet, c'est qu'il est de plus en plus d'actualité, la turbine étant en train de se substituer en maintes circonstances, à la machine à vapeur; et nous voudrions, aujourd'hui, montrer tout à la fois les différences qui séparent ces deux genres de moteurs à vapeur, machine à piston et turbine, et rappeler les origines de celle-ci, que nous retrouvons dans la catégorie des moteurs hydrauliques ou des moteurs à vent; enfin, donner quelques indications sur les applications déjà gigantesques que l'on fait de cet engin, né pour ainsi dire, d'hier, comme moteur à vapeur.

Le fait que la turbine a été inventée avec ses caractéristiques principales bien avant qu'on songeât à la faire mouvoir par la vapeur. Sans effrayer, espérons-nous, le lecteur, par des expressions très savantes, nous lui rappellerons que l'eau et le vent peuvent être des fluides moteurs tout comme la vapeur; et la preuve en est que, si on soumet à leur action une palette de roue disposée convenablement, cette roue tournera. C'est l'esprit inventif de l'homme qui a imaginé la première roue hydraulique, la première roue à eau, mais aidé par son esprit d'observation, qui lui avait montré l'eau du ruisseau, l'eau en mouvement, le fluide moteur, comme on devait le nommer plus tard, poussant et déplaçant plus ou moins les obstacles contre lesquels il venait se heurter. Et si la roue hydraulique n'était pas encore la turbine, elle devait néanmoins rendre des services précieux, et cela durant des dizaines de siècles: si bien même, que ce vieux serviteur n'est pas tout à fait abandonné, en dépit de ses défauts, et que vous pouvez rencontrer encore dans la campagne bien des moulins où l'eau courante fait tourner une roue de bois, aux palettes plus ou moins moussues.

Vous connaissez la forme classique de cette roue et ces palettes, mais il est bien probable que, dans un certain temps, les enfants même ne le sauront plus. C'est qu'en effet, on tend à abandonner complètement ce vieux type de moteur hydraulique, tout simplement parce qu'on a reconnu ses défauts: on a constaté qu'il avait un mauvais "rendement", c'est-à-dire qu'il n'utilise et ne permet d'employer comme force motrice qu'une partie bien faible de la puissance de toute cette eau qui coule sur lui, et qui ne demande qu'à travailler si on sait la capter habilement. Le fait est que ces roues de moulins comme on en voit en montagne, et sous lesquelles on laisse arriver un filet d'eau qui frappe les palettes de la partie inférieure de la roue, laissent perdre certainement les trois

quarts de la puissance de cette eau qui s'enfuit en remuant les herbes et les cailloux du fond du ruisseau. Et si ce ruisseau a une certaine profondeur, il ne faut laisser l'eau arriver à la roue que sous une faible hauteur, autrement la roue serait noyée, comme on dit, le courant frapperait le milieu aussi bien que le bas de la roue, et tendrait à tout emporter, au lieu de faire tourner celle-ci. Depuis bien longtemps on s'était rendu compte de ce défaut de la roue hydraulique, mais c'est seulement au dix-neuvième siècle qu'on a cherché à y remédier: jusqu'à cette époque, l'industrie n'avait point un très grand développement, on n'avait pas besoin d'autant de force mécanique qu'aujourd'hui, et on prenait sans compter la puissance que donnaient les cours d'eau, assuré qu'on était d'en avoir toujours assez. Aujourd'hui on s'aperçoit qu'il ne

Je ne peux pas vous donner l'explication complète du fonctionnement d'une turbine hydraulique. Toutefois, je mets sous vos yeux la photographie d'une de ces turbines; mais remarquez que, pour mieux montrer la disposition des palettes, des aubes qui sont au pourtour et en bas de cette roue d'un genre si particulier, on l'a représentée couchée, et pour la voir telle qu'elle se présentera quand elle fonctionnera réellement, il faut la supposer redressée. Ses aubes, qui sont un peu comme des coquilles métalliques, se trouveront alors disposées horizontalement dans le bas de l'appareil. C'est sur elles que l'eau vient agir, de façon à faire tourner toute cette série de palettes courbes, en entraînant l'arbre de la turbine, qui est rattaché aux aubes, et qui passe dans ce trou qu'on voit, dans la figure, percer la turbine de part en part.



Une turbine à eau.

faute point dilapider ces richesses que nous fournit la nature, et l'on s'est mis à inventer de nouvelles roues hydrauliques, utilisant effectivement une proportion de plus en plus considérable de la puissance de l'eau. C'est ainsi qu'on a combiné des roues avec des aubes courbées, suivant une courbure savamment calculée, de manière que la puissance du liquide soit aussi bien utilisée que possible. Mais dans une roue de moulin, l'eau n'agit jamais sur beaucoup de palettes à la fois, et alors que cette roue en possède pourtant un grand nombre, il n'y en a que quelques-unes qui servent simultanément. C'est pour cela qu'on a imaginé la turbine hydraulique, qui est une roue bien spéciale, généralement montée sur un axe vertical, et dont les aubes, par conséquent, sont horizontales, au contraire de ce qui se passe dans la roue hydraulique dont je vous parlais à l'instant.

Vous apercevez, latéralement, des séries de cloisons métalliques au pourtour de ce qui est la partie supérieure de la turbine; ce sont effectivement des lames métalliques qui ont pour but d'amener simultanément et régulièrement l'eau à toutes les aubes de l'appareil. Et vous voyez précisément réalisé ici cet avantage que l'on ne rencontrait point dans la roue hydraulique ordinaire: toutes les aubes reçoivent à la fois l'impulsion de l'eau, ce qui fait qu'on utilise au mieux la puissance du liquide, ou du fluide, comme vous voudrez l'appeler.

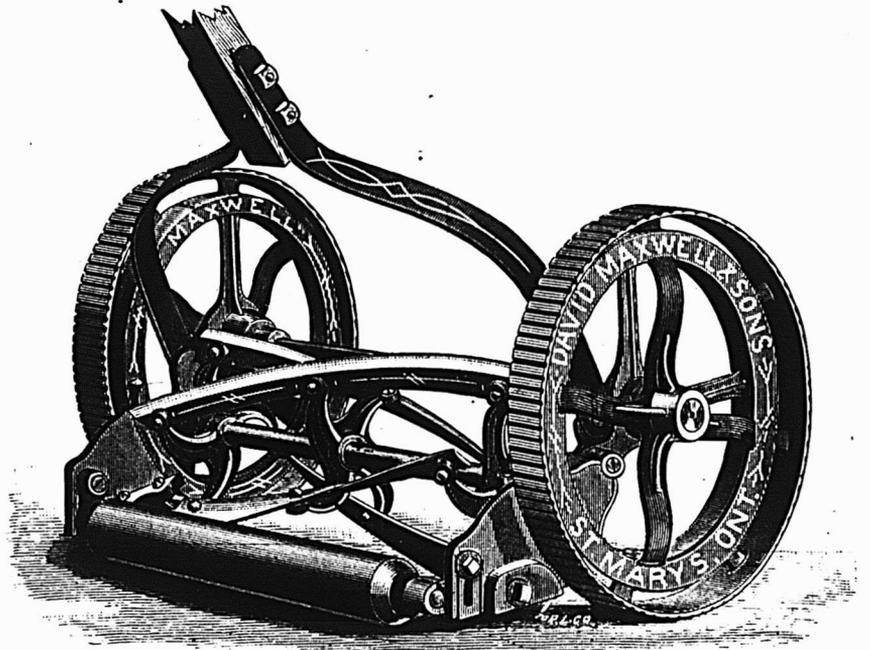
C'est ce même principe de l'action simultanée du fluide moteur sur toutes les séries d'aubes ou de palettes, que nous retrouvons dans les turbines à vapeur. On en fait du reste maintenant de divers, les unes ayant des aubes droites et courbes, comme les turbines à eau, et d'autres ayant au contraire des aubes

DAVID MAXWELL & SON



Baratte avec Support d'Acier

ST. MARYS
ONTARIO,
CANADA.



Tondeuses à gazon "The Maxwell" avec roue de 10 pouces

Baratte Favorite Maxwell

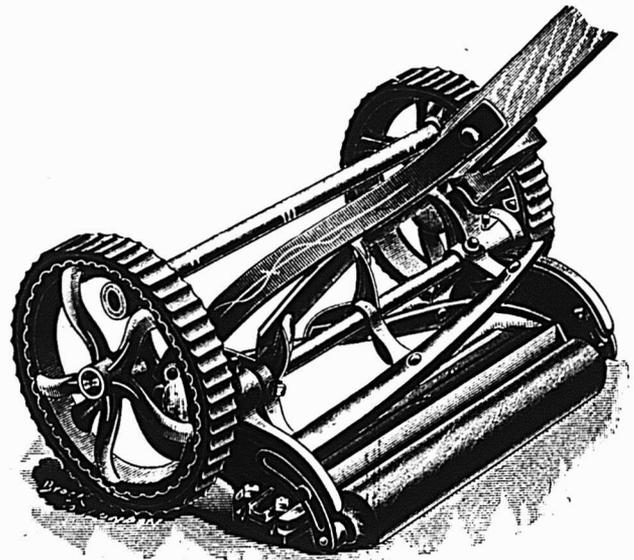
Pièces Patentées: Support d'acier amélioré, engrenage à billes, actionnement du levier moteur au pied et à la main; levier détachable. Perfectionnée pour la saison 1907. Support en bois ou en acier, au choix.

Tondeuses pour Gazon

Hautes et basses roues, de 12 à 20 pouces de large; arbre-moteur en acier laminé à froid; couteaux et plaque coupante en acier au creuset.

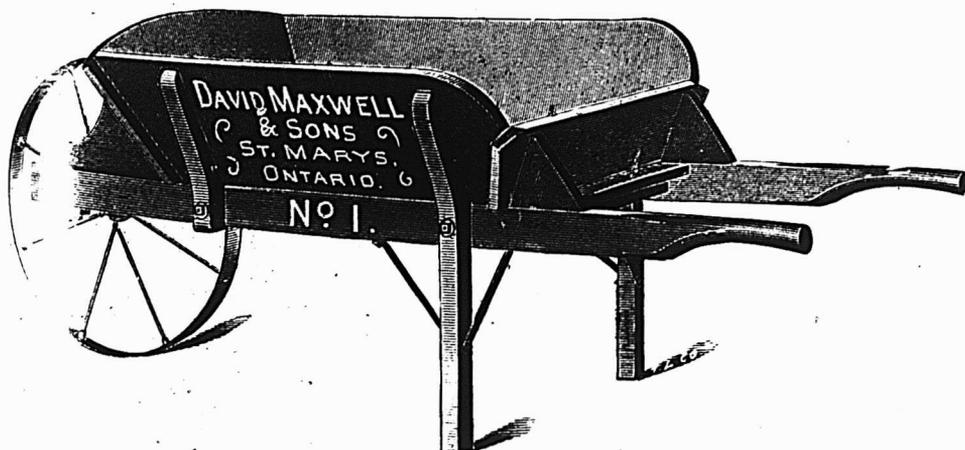
Si votre maison de gros ne vous offre pas ces articles,

ADRESSEZ-VOUS DIRECTEMENT A NOUS.



Tondeuses Maxwell, roue basse de 8 pouces

En égard à la qualité, nos prix des Tondeuses pour Gazon ne peuvent être égalés.



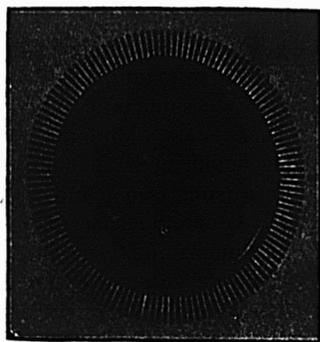
BROUETTES

DE QUATRE

DIFFÉRENTES

GRANDEURS

des aubages, ainsi qu'on dit le plus souvent, plats mais obliques, tels que les montre la petite photographie séparée que nous donnons d'une roue de turbine à vapeur. C'est cette disposition qui est le plus généralement adoptée.



Aubages d'une turbine à vapeur.

Avant de vous reparler de la construction et du fonctionnement des turbines à vapeur, je vous rappelle qu'il y a également des turbines à vent; ce sont des moulins à vent tout à fait perfectionnés, qui ne ressemblent que de fort loin aux classiques moulins que l'on voit encore dans certaines régions, et dont les quatre ailes tendues de toile tournent sous l'action du vent. Ces ailes, c'est l'équivalent des palettes ou des aubes de la roue hydraulique du vieux moulin de nos pères, et elles ont au moins autant d'inconvénients, tout en ayant rendu comme elles bien des services au temps passé. Le moulin à vent a été transformé, lui aussi, et un peu dans le même sens que la roue hydraulique. Vous vous rappelez peut-être ces turbines atmosphériques, ainsi qu'on les appelle, les unes ayant des aubes plates et obliques, les autres des aubes courbes qui reçoivent le vent sur une surface de toile formant une sorte de poche. Pour arriver au résultat voulu, il a fallu naturellement étudier minutieusement l'inclinaison ou la courbure adoptée, et le plus souvent maintenant les turbines atmosphériques ressemblent un peu à cette roue, à ce disque de turbine à vapeur dont vous avez la photographie sous les yeux, en ce sens qu'on y trouve une série d'ailettes, se touchant presque toutes, mais montées sur un axe assez mince, tandis que les ailettes de la turbine à vapeur sont montées sur disque plein et ont une faible longueur, tout simplement parce que la vapeur n'agit qu'au pourtour, à la périphérie de la roue. Mais nous n'insisterons pas sur le moulin à vent moderne ni sur les services qu'il rend.

La comparaison que je vous ai faite tout à l'heure de la turbine à eau et de la turbine à vent ou à vapeur est tout à fait vraie tant qu'on se contente d'une turbine à vapeur ne comportant qu'une roue: c'est le cas pour la turbine de Laval, qui est employée avec avantage dans l'industrie, pour fournir de faibles puis-

sances, pour actionner des appareils de dimensions modestes. Dans cette turbine de Laval, on voit une roue métallique portant à son pourtour une série considérable de petites aubes courbes et creuses, très analogues à celles de la turbine hydraulique; seulement la roue n'a qu'une faible épaisseur, et des tuyaux métalliques obliques viennent déboucher juste à toucher les aubes, leur amenant le fluide moteur qui va les tourner. Vous savez qu'un jet de vapeur peut donner une impulsion tout comme un jet d'eau: c'est ce qui se produit quand une locomotive, par exemple, lance de la vapeur sur les côtés, presque au ras du sol, et que ce jet de vapeur soulève et chasse les feuilles ou les poussières qui sont à terre.

Mais dans les turbines le plus souvent employées maintenant, celles qui donnent ces puissances énormes nécessaires à bord des grands transatlantiques, ou dans certaines stations électriques, les roues sont multipliées. Et pour en faire comprendre la disposition, pour bien montrer le fonctionnement de ces appareils si intéressants, et la marche de la vapeur allant frapper successivement les aubes ou aubages de ces séries de roues, nous demanderons au lecteur de regarder et d'examiner les deux autres figures que nous avons fait dresser pour l'éclairer complètement. Dans l'une, il voit une turbine à vapeur actionnant une machine dynamo-électrique disposée tout à côté d'elle, turbine dont la moitié supérieure de l'enveloppe a été soulevée expressément pour laisser les yeux curieux s'instruire: on aperçoit en effet les diverses roues avec leurs aubes, les unes derrière les autres. La seconde figure

tourner. Et sur cette figure, on a supposé coupés également les gros tuyaux qui amènent la vapeur sur les aubes des roues ou l'emmènent après qu'elle a agi, la direction suivie par le fluide étant indiquée par des flèches qui parlent d'elles-mêmes.

Notons tout de suite que, pour plus de simplicité, nous avons choisi une turbine où le nombre des roues et des aubages successifs n'est pas très élevé: on voit mieux le principe sur lequel est basé l'appareil; mais il y a des turbines, ce sont même les plus fréquemment utilisées, qui ont des successions de roues beaucoup plus multipliées. Chacune de ces roues se présente sous l'aspect de celle que nous avons fait photographier isolément.

Voici donc la vapeur arrivant par le gros tuyau courbé qui passe sous le socle de la machine, et venant d'un générateur à vapeur, aussi nécessaire naturellement qu'avec la machine à pistons. La vapeur circule dans l'appareil comme l'indique la flèche, elle vient frapper la série des aubages de la première roue, du premier disque, elle leur donne une impulsion qui fait tourner ce disque, puis elle continue sa route, s'échappe entre les aubages obliques, mais en rencontrant d'autres ailettes obliques, qui, elles, sont fixées intérieurement au pourtour de l'enveloppe cylindrique entourant la turbine. Ces ailettes dirigent la vapeur sur une série suivante d'ailettes mobiles, sur le pourtour, par suite, de la roue à aubages immédiatement voisine, et celle-ci reçoit l'impulsion de la vapeur tout comme la première. La même action se répète sur les diverses roues successives, ce qui utilise au mieux la puissance du fluide moteur, en le forçant à faire tour-



Ensemble d'un turbo-générateur électrique.

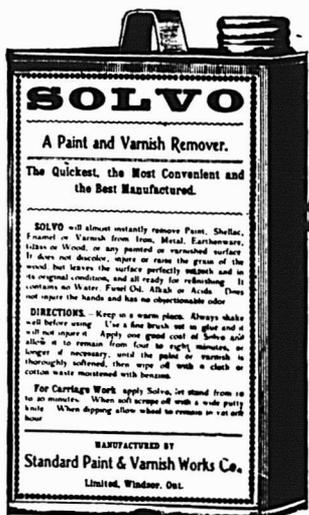
est une coupe partielle de la même installation, où se montre, à droite, la turbine à vapeur, sectionnée suivant sa longueur, tandis qu'à gauche on a figuré le groupe électrogène, la machine dynamo-électrique qu'elle est chargée de faire

ner en réalité l'axe de toutes ces roues. L'axe unique qui transmettra en mouvement aux machines qu'il commande. Nous devons ajouter que la vapeur perd de sa pression à mesure de sa marche, c'est-à-



FERS
"NEVERSLIP"

En faisant ferrer votre cheval avec ces fers, vous sauvez du temps et de l'argent et de plus votre cheval ne glissera jamais.



SOLVO
FAITES EN L'ESSAI

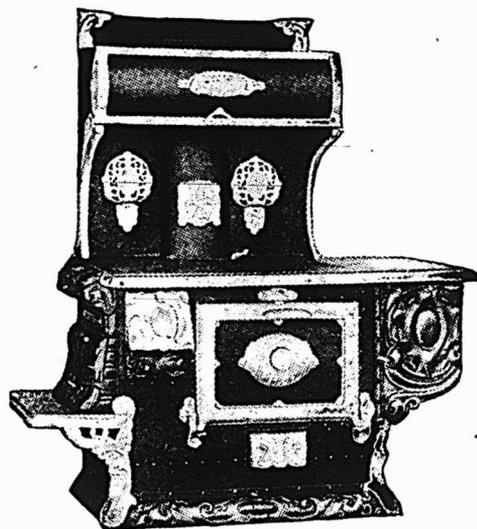
La meilleure préparation pour enlever le vernis et la peinture. Ne décolore pas, ni ne nuira au grain du bois; mais laissera sa surface unie telle qu'à sa condition originale et prête à refaire. Vous trouverez cet article au No. 22 Place Jacques-Cartier, ainsi que les Peintures et Vernis pour voitures et maisons, aussi Teintures (Flint Coat,) pour planchers de la Standard Paint & Varnish Works Co., Ltd., de Windsor, Ont.

Coffres-Forts
de Meilink

Les seuls Coffres-Forts réellement pratiques, dureront toute une vie. Garantis à l'épreuve du feu, de l'eau et de l'humidité. N'attendez pas que vous ayez passé au feu ou été volé pour acheter.

De \$16.00 à \$60.00

Coffre-Fort spécial avec tiroirs pour collectionneurs.



FOURNEAU "PILOT" DE WALKER

EN PLAQUES D'ACIER, POUR CHARBON ET BOIS

Il suffit de le voir pour se convaincre que c'est le meilleur poêle de cuisine offert au public aujourd'hui.

Avec ou sans Réservoir, Tablette élevée ou Chauffe-plats élevé.

Venez le voir ou écrivez pour Catalogue détaillé.

La Célèbre Fournaise "OAK" de Walker
est sans rivale



Pour Essieux, Harnais,
Machines,
Moulins à Coudre,
Engins, Dynamos,
Cylindres, &c.

Catalogues pour ces diverses
lignes envoyés sur application.

TÉLÉPHONES:

Général, - - Bell Main 641
Office, - - - " " 512
Après 6 p m., - - Est 2314
Marchands - - - - 964
Bureau à Québec, - Phone 752

BALMORAL OIL

HUILE BALMORAL



LUDGER GRAVEL

22-28 Place Jacques-Cartier, - MONTREAL

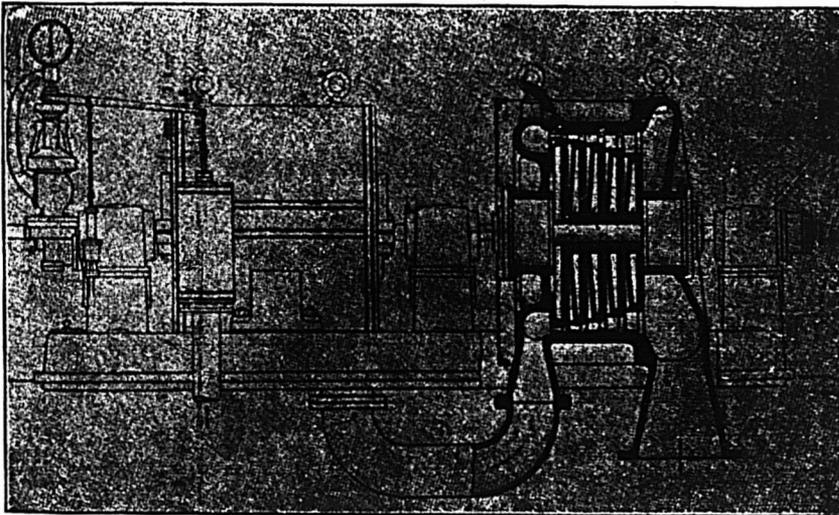
travail déjà fourni; et c'est même pour cela qu'on lui offre un passage constamment élargi, ainsi qu'on peut le constater dans le dessin représentant une coupe de la turbine, où les roues successives sont de diamètre décroissant. De plus, comme dans la turbine pourtant fort simple dont nous donnons la photographie, la vapeur est conduite au sortir de cette première enveloppe cylindrique [naturellement refermée quand la machine fonctionne] dans une seconde enveloppe analogue, qui se montre en arrière de la première et qui constitue ce qu'on nomme une turbine à basse pression, parce que la vapeur n'y arrive qu'après avoir perdu une partie de sa pression primitive. Les deux turbines réunissent pour ainsi dire l'impulsion que la vapeur donne à chacune d'elles pour faire tourner le même arbre, qui, ici, actionnera à son tour une machine dynamo. Au surplus, très souvent, la turbine haute pression et la turbine basse pression ne sont

peur que sa voisine, qui réclame, en outre, vingt fois plus d'huile de graissage [ce qui constitue une source considérable de dépense] et un personnel cinq fois plus nombreux pour la conduire et la surveiller. Allez donc vous étonner après cela que, pour l'immense station d'électricité que l'on construit actuellement à Paris, on adopte des turbines qui donneront la puissance formidable de 30,000 chevaux dont on aura besoin! Comme exemple bien caractéristique encore des proportions dans lesquelles on ose maintenant construire ces engins, nous signalerons les trois turbines qui, à bord d'un grand steamer transatlantique "Carmania", mis récemment en service par la compagnie Cunard, commandent les hélices et fournissent ensemble la puissance respectable de 25,000 chevaux: ce bateau, identique à tous égards, sauf pour la machine, à son frère "Caronia", lancé récemment lui aussi, a donné une vitesse très supérieure, du seul fait qu'il était

à environ 20 milles au nord de Nicoya et sur la côte, il existe un nouveau gisement récemment exploré par la "Peruvian Corporation". Les travaux de recherches ont duré près de trois ans et ont été entravés par diverses difficultés. Actuellement 17 puits sont forés, dont 8 fournissent de l'huile.

Le sable contenant de l'huile a été rencontré à une profondeur d'environ 1,000 pieds. Au-dessus du sable les couches se composent d'argiles très fines. Dans les puits où on a foré quelques pieds au-dessous du sable, on attend de nouveau de l'argile et on suppose, d'après ce qu'on a rencontré dans d'autres gisements, que l'on trouverait de nouvelles couches productrices d'huile à une plus grande profondeur.

Les installations comprennent des réservoirs d'une contenance de 1,000 tonnes, lesquels sont remplis d'huile que l'on compte prochainement placer sur le marché péruvien.



Coupe d'une turbine à vapeur

point sur un même arbre et, à bord des bateaux, par exemple, elles commandent des arbres de couche différents et, par suite, chacune une hélice.

Et maintenant que nous avons vu comment fonctionne ce curieux engin à vapeur, nous ajouterons quelques mots sur le succès qu'il rencontre, précisément par suite des avantages qu'il présente. Naturellement, les constructeurs de turbines ne se font pas faute de mettre sous les yeux du public tout ce qui peut démontrer ces avantages. Et c'est ainsi que, dans une installation faite tout récemment en Suisse, on trouve à côté d'une machine à vapeur classique et à pistons, d'une puissance de 5,000 chevaux, une machinerie à turbines de même puissance exactement. Or, cette machine pèse sept à huit fois moins que la machine à pistons: c'est dire que le coût de construction, en même temps que l'encombrement, sont bien moindres, et elle demande sensiblement moins de va-

muni de turbines au lieu de machines à mouvement alternatif, c'est-à-dire à pistons, et ses chambres de machines sont curieuses à comparer, au point de vue de l'encombrement, avec les chambres du "Caronia". On vient du reste de lancer l'immense "Lusitania," long de 240 mètres [787 pieds] dont la propulsion va être assurée par quatre groupes énormes de turbines, et qui filera 25 noeuds.

LE PETROLE AU PEROU

Depuis plusieurs années on savait qu'il existait des gisements d'huile à lubrifier et à brûler en certains endroits des provinces de Païta et de Tumbes. Plusieurs de ces gisements ont été exploités commercialement depuis dix à quinze ans. Les plus anciens parmi ceux qui vendent actuellement leur production sur le marché péruvien se trouvent près de Agritos et Zorritos. Cependant à Lobitos,

Le papier à lambrisser de la maison Alex. McArthur & Co., Ltd., 82, rue McGill, Montréal, est peu coûteux. Son emploi dans la construction des maisons d'habitation, manufactures, entrepôts, etc., économise le combustible en hiver. Si on s'en sert pour lambrisser les étables et les écuries, les animaux protégés du froid et des grands vents consommeront moins de fourrage, car on pourra diminuer des rations la partie nécessaire à l'entretien du calorique. De même en été, le papier à lambrisser sera un obstacle à la pénétration de la chaleur dans les demeures, magasins, batteries, etc., où un air frais est une nécessité ou simplement un confort.

Le papier à lambrisser de la maison Alex. McArthur & Co., Ltd., est le meilleur papier possible pour les usages indiqués, il convient spécialement au climat Canadien.

Il est durable et protège les constructions contre l'humidité et la gelée. Toutes ces remarques s'appliquent à toutes les marques de la maison: Nos "Cyclon", Fibre goudronnée et séchée ainsi qu'aux papiers goudronnés et séchés pour lambris, "Joliette" et "Sunrise".

Les papiers goudronnés "Ready Roofing" et "Black Diamond" pour la couverture sont les produits d'une expérience de plus de trente années, ils sont composés avec les meilleures matières premières et manufacturés par la main-d'oeuvre la plus experte. Dans leur fabrication on a plus visé à la bonne qualité et à la durée qu'à l'apparence de la marchandise. Ils sont faits pour résister sous notre dur climat Canadien et durent plus longtemps que d'autres papiers peuvent paraître plus forts.

Les marchands qui veulent vendre à leur clientèle des papiers à couverture de première satisfaction à leur clientèle doivent s'adresser à la maison Alex. McArthur & Co., Ltd., qui, depuis plus de trente ans, s'est acquise une réputation non démentie par d'autres pour la qualité de ses produits.

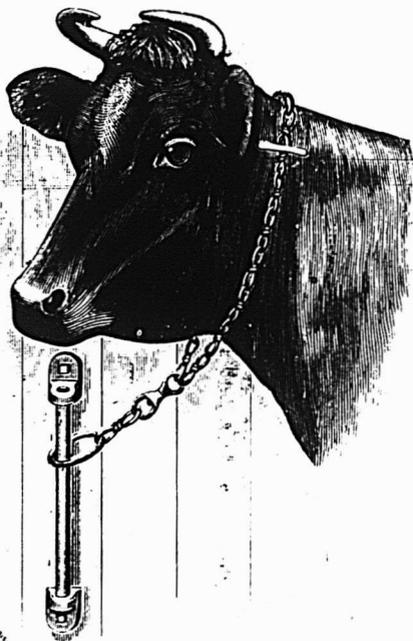
Une entreprise qui ne vaut pas la peine d'être annoncée, ne vaut pas la peine d'être mise en opération.

Chaines Améliorées de Greening

Pour Animaux

Les plus fortes et les Meilleures sur le Marché.

Elles ont subi l'épreuve des ans.



ANNEAU OUVERT. SIX GRANDEURS.



PETIT ANNEAU FERME. GRAND ANNEAU FERME. SIX GRANDEURS.

ATTACHES POUR VACHES QUATRE CHAINES.

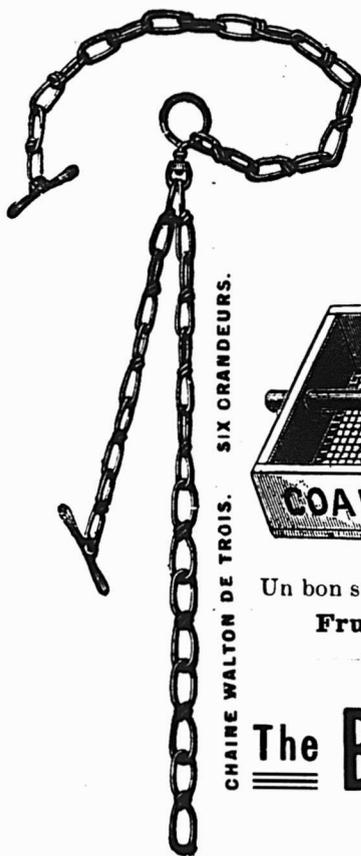
La force d'une chaîne est celle de sa partie la plus faible. Les nôtres sont de force uniforme partout. Cela paie de ne tenir que les meilleures.

Nos attaches sont numérotées de 1 à 5/0, et peuvent être décrites comme suit: No. 1, Attache pour Veau; No. 0, Attache légère pour Vache; No. 2/0, Attache à Vache; No. 3/0, Attache pour Bœuf; No. 4/0, Attache légère pour Taureau; No. 5/0 Attache extra forte pour Taureau.

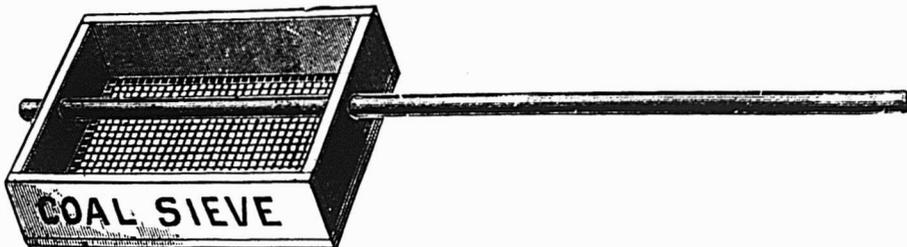
Une ligne complète de toutes les grandeurs prête pour expédition.

Manufacturée sous la patente No. 50925.

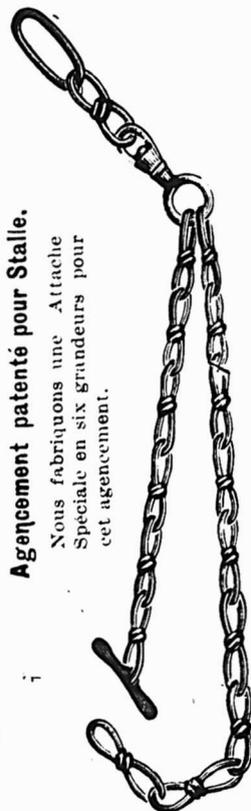
EN VENTE CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE GROS.



CHAINE WALTON DE TROIS. SIX GRANDEURS.



Un bon stock de **Sas à Cendres**, de **Tissus Métalliques** pour le **Séchage des Fruits** et de **Toiles Métalliques à Petites Mailles**, en mains.



Agencement patenté pour Stalle.

Nous fabriquons une Attache Spéciale en six grandeurs pour cet agencement.

The B. GREENING WIRE Co., Limited
HAMILTON ET MONTREAL.

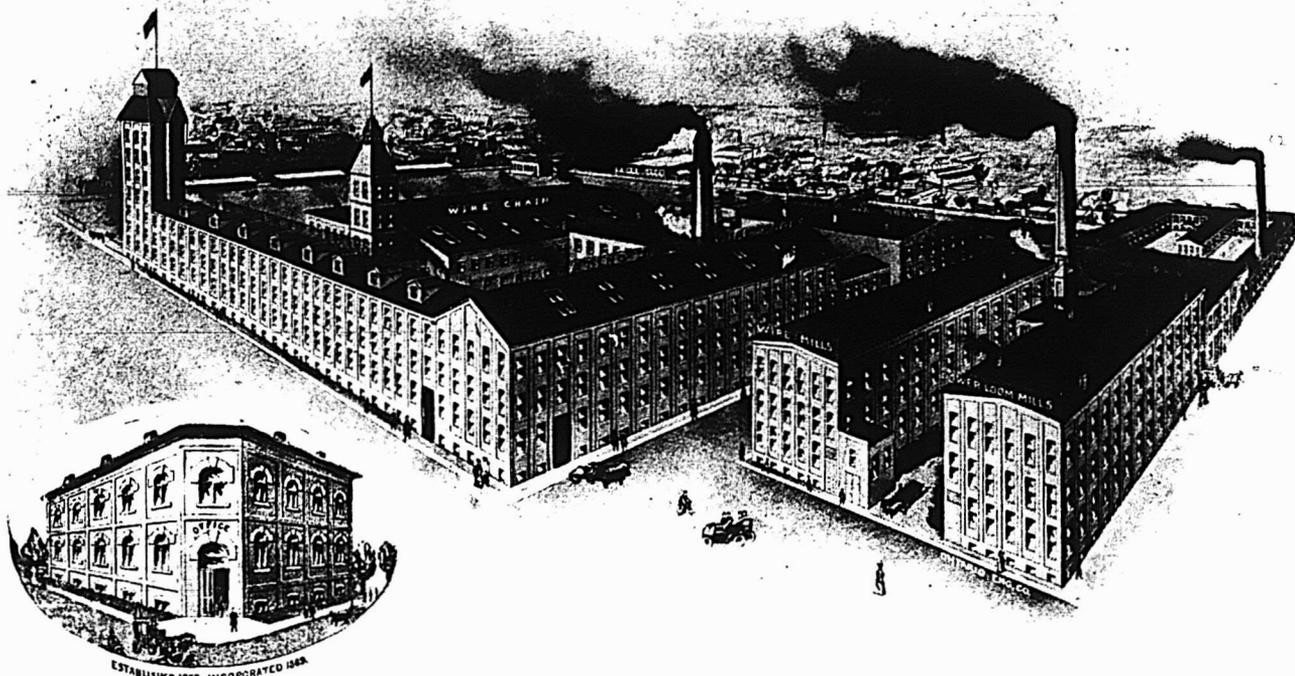
Une maison dans l'industrie du fil métallique

La famille Greening est dans le commerce des fils métalliques depuis 400 ans, et il y a plus de 100 ans que Nathanael Greening, père du fondateur de B. Greening Wire Co. et grand-père du président actuel, a commencé la manufacture des fils métalliques et articles en fils métalliques à Warrington, Angleterre; cette maison existe encore aujourd'hui. La maison Canadienne actuelle a

tions de trois blocs et qu'ils sont en bordure des rues Queen, Napier et Peter, dans la Cité de Hamilton. Outre les lignes de chaînes annoncées dans ce numéro, la firme fabrique à peu près tous les articles en fil métallique. Ses grilles pour volailles, tissus métalliques et câbles en fil métallique sont connus d'une extrémité à l'autre du Dominion. En fait, les commerçants savent bien que, lorsqu'ils désirent quelque chose dans les articles en fil métallique qu'ils ont de la

gues pour chaque département: fil métallique, tissu en broche, câble en fil métallique, métaux perforés, etc.; mais tous ces catalogues sont reliés ensemble en un seul livre attrayant pour l'usage du commerce de la ferronnerie. Aucun bureau de commerçant n'est complet sans ce livre et tout marchand qui n'en a pas un exemplaire pourra s'en procurer un en s'adressant à M. Hanson.

Les ateliers travaillent maintenant à leur pleine capacité, accumulant du stock



été établie à Hamilton par Benjamin Greening en 1859, sous la raison sociale de B. Greening & Co.; son fils lui a succédé en 1877. En 1899, la B. Greening Wire Co. a été incorporée comme Compagnie à fonds social avec Samuel Owen Greening à sa tête; depuis cette époque, de forts agrandissements ont été faits aux bâtisses et la machinerie a été augmentée à mesure que la nécessité l'exigeait.

La gravure ci-dessus montre que les ateliers occupent maintenant des por-

difficulté à se procurer ailleurs, ils sont bien sûrs en s'adressant à B. Greening Co.

La firme a un entrepôt, 422-424 rue St-Paul, Montréal, où elle tient une ligne complète de ses marchandises pour pouvoir faire commodément de prompts expéditions à ses clients de l'Est. Cette partie des affaires est sous la direction de M. J. H. Hanson qui, avec un personnel compétent, s'occupe des affaires de la maison à l'Est de Kingston.

La maison publie une série de catalo-

pour le printemps et prenant soin aussi des ordres immédiats.

Dernièrement la firme a fourni au gouvernement Américain du tissu métallique fabriqué sur spécification spéciale pour être employé dans les constructions sur le canal de Panama. C'est le seul ordre qui ait jamais été placé par le gouvernement des Etats-Unis, dans cette classe de marchandises, en dehors du pays et nous pensons que cela indique hautement la réputation des marchandises de cette maison.

LES TRAVAUX SOUS-MARINS

Dans sa lutte incessante contre la nature et les éléments, l'homme se résout de plus en plus difficilement, grâce aux progrès de la science, à être vaincu et à laisser à la fatalité la plus petite part de ses richesses.

Il y a un siècle à peine, un naufrage, ou même un simple échouement, étaient sans remèdes. L'armateur rayait le nom du navire sur son grand livre et passait le prix coûtant aux profits et pertes. Aujourd'hui, neuf fois sur dix, on parvient

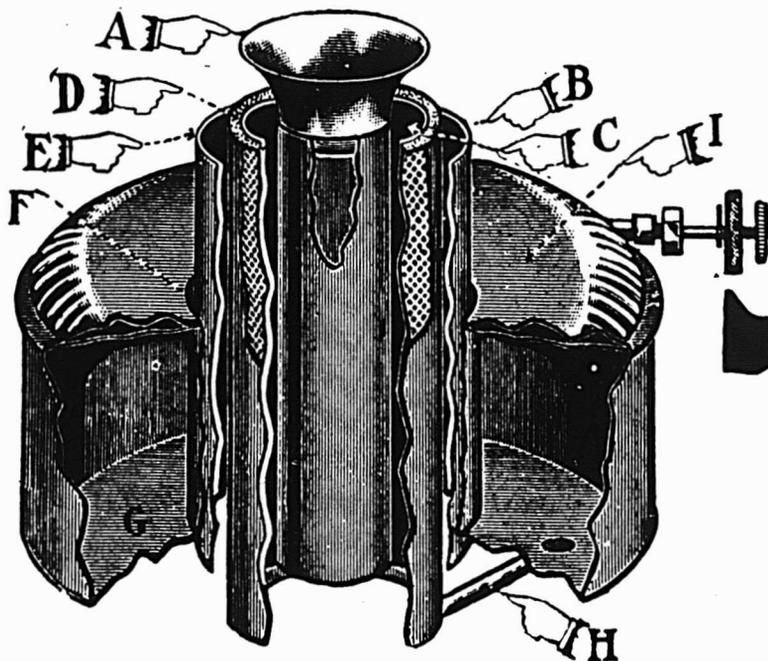
à renflouer le navire, ou, du moins, on arrache aux flots tout ce qui peut représenter une valeur intrinsèque. On a bien extrait du fond de la mer le "blockhaus" du "Magenta", véritable "fort en fer", qui ne pesait pas moins de 45 tonnes!

Le premier appareil d'exploration sous-marine a été la "cloche à plongeur", qui permettait à un homme de respirer sous l'eau, dans un espace renfermant de l'air. La cloche à plongeur était une espèce de prison, dans laquelle l'ouvrier ne pouvait opérer que des explorations très bornées. On chercha donc à cons-

truire un appareil moins embarrassant, qui laissât une plus grande liberté aux recherches. Ce fut l'origine du scaphandre, dont l'invention est due au français Cabirol, mort en 1875.

Le scaphandre usuel comprend deux parties principales: 1o l'ensemble des jets dont se revêt le plongeur; 2o la pompe qui doit lui envoyer l'air nécessaire à sa respiration.

Le vêtement du plongeur se compose d'un casque, d'une pèlerine en caoutchouc, d'un habillement de toile imperméable. Le casque en cuivre étamé porte



APPAREIL de CHAUFFAGE au PETROLE en ALUMINIUM

Ventes approchant du Million

Parce que nous avons l'Appareil de Chauffage qui attire la Clientèle.

Procurez-vous notre brochure et nos prix avant d'acheter ailleurs.

Rappelez-vous que l'Appareil en Aluminium est le seul Appareil de Chauffage au Pétrole qui chauffe par rayonnement aussi bien que par circulation—le seul Appareil de Chauffage au Pétrole avec cloison dans le tambour pour dévier la chaleur et l'empêcher d'aller en haut tout droit.

CEST CE QUE FAIT NOTRE BRULEUR SAFETY.

A.—Diffuseur de flamme. B.—Chambre à air extérieure au Canal de la Mèche. C.—Chambre à air intérieure au Canal de la Mèche. D.—Mèche. E.—Enveloppe extérieure au brûleur. F.—Chambre à air entre le Réservoir et l'Enveloppe Extérieure. G.—Réservoir à Pétrole. H.—Tuyau d'alimentation. I.—Bouclier reposant sur le dessus du Réservoir avec chambre à air en dessous.

Regardez ce brûleur. Remarquez le diffuseur solide de flamme. Là pas de perforations qui se bouchent. Voyez ces larges passages d'air qui donnent une ventilation et une combustion parfaites. Là aucune possibilité d'explosion. Manipulation simple comme celle d'une lampe. N'importe quel enfant peut enlever et remettre la mèche. Rappelez-vous que l'Appareil de Chauffage au Pétrole en Aluminium est le seul qui rayonne la chaleur, comme un brûleur placé à la base, de tous les points.

DONNEZ DES ORDRES DE BONNE HEURE

LEWIS BROS., Ltd.

MONTREAL TORONTO OTTAWA
WINNIPEG VANCOUVER CALGARY

EMERSON & FISHER, Ltd.

ST. JEAN, N. B.



partie antérieure, quatre lunettes en verre. Le tuyau de conduite d'air aboutit à l'arrière de ce casque. En face, de l'autre côté, se trouve une soupape donnant issue à l'air expiré et à l'air fourni en excès par la pompe. Un robinet, placé sur le devant du casque, permet au plongeur de gonfler son vêtement, s'il veut remonter. La pèlerine est munie de crochets pour suspendre des poids de plomb. Des brodequins, à semelles de plomb, complètent l'accoutrement. La corde, qui fait communiquer le plongeur avec la surface de l'eau, s'attache à une ceinture.

Le scaphandre permet à l'homme de manoeuvrer dans les profondeurs moyennes, de saisir les objets submergés qui sont ensuite, au moyen de cordes ou d'engins spéciaux, amenés hors de l'eau.

Pour remonter ces objets, on se sert généralement d'un grappin automoteur, dont l'invention est due à un savant italien, M. Toselli.

Le plongeur descend au fond de la mer, revêtu du scaphandre. Une fois arrivé à destination, il commande au moyen d'un fil de télégraphie électrique, au capitaine du bateau qui l'accompagne, de faire marcher la chaloupe qui porte le grappin automoteur. Cet engin est dirigé, à droite ou à gauche, en avant ou en arrière, jusqu'à ce qu'il soit arrivé sur l'objet qu'il doit saisir. Alors, on le laisse tomber. Les crochets qui le terminent s'ouvrent en tombant et le grappin saisit l'objet. Lorsque la profondeur est grande et la lumière très faible, on fait descendre, avec la corde à laquelle l'engin est suspendu, une lampe électrique, qui éclaire parfaitement les profondeurs de l'eau. Quand la surface est calme, le fond de la mer étant couvert de sable gris, on voit encore suffisamment pour distinguer les divers objets, jusqu'à environ 300 pieds de profondeur. Mais si le fond est boueux ou rempli d'herbes noires, il faut allumer la lampe dès qu'on arrive à quarante mètres de profondeur, surtout si la mer est agitée.

Quand la lampe est allumée sous l'eau, les poissons de toutes grandeurs se portent autour de la lumière. Il suffit de faire éclater à proximité une torpille ou une petite cartouche de dynamite, pour tuer d'un seul coup des centaines de kilos de poissons. Pêche fructueuse, sinon autorisée...

* * *

Tels sont les principaux appareils employés communément en France pour les travaux sous-marins. Les Italiens ont complété cet outillage souvent insuffisant par divers engins expérimentés dernièrement dans la baie de Naples et dont une rapide description nous semble nécessaire.

Tout d'abord, le scaphandre relié à une pompe par un tube de caoutchouc a été remplacé par un appareil d'un genre ana-

logue, mais qui communique seulement avec une sorte de sac, rempli d'air comprimé, que l'opérateur porte sur les épaules. La provision d'air que le plongeur emporte ainsi au fond de la mer suffit à sa respiration pendant au moins trois quarts d'heure. Durant ce laps de temps, l'ouvrier peut aller, venir, sans que ses mouvements se trouvent gênés par le tube en question. C'est, en somme, l'application scientifique de l'idée ingénieuse que prônait Jules Verne, il y a trente ans déjà, dans "Vingt mille lieues sous les mers..."

En outre, le grappin de M. Toselli a été remplacé par une sorte de "pieuvre" métallique qui peut ouvrir et fermer ses bras à volonté. Les ingénieurs italiens ont réalisé ce problème, en supprimant le mécanisme primitif, ce qui donne à leur appareil toute la simplicité désirable.

C'est en descendant, que ce dernier ouvre ses griffes, par la simple pression de l'eau; une fois qu'il a touché le fond et qu'on le retire, il se referme pour retenir l'objet qu'il a saisi. S'il n'a rien pris, il ouvre de nouveau ses griffes, pour recommencer l'opération.

Enfin, revenant au principe de la cloche à plongeur, on a construit dernièrement, à Naples, une "taupe sous-marine" qui pèse trente tonnes, résiste parfaitement à la pression environnante, descend et monte seule, à la volonté de l'ingénieur-directeur. Elle marche, lentement, il est vrai, mais d'une façon très sûre, dans toutes les directions horizontales, par les seuls efforts des ouvriers.

Ce nouvel appareil permet donc le travail en commun; il n'a qu'un défaut, c'est de coûter \$30,000 tout compris, c'est-à-dire la machine, les instruments et le lest. Les progrès réalisés n'en sont pas moins considérables et nous ne pouvons nous dispenser de les signaler à l'attention des entrepreneurs qui s'occupent de travaux sous-marins...

Maurice Cabs.

L'ELECTRICITE A LA MAISON

On a peut-être abusé d'un mot facile, en disant que l'électricité est la fée du jour; mais il est certain que son domaine s'étend constamment. Son emploi est appelé à se généraliser sur les chemins de fer, pour la traction des trains; la voici qui descend dans les mines, autant pour commander les pompes qui épuisent l'eau, les treuils qui soulèvent les wagons jusqu'au niveau du sol, que pour éclairer les galeries et même pour actionner les machines qui découpent le charbon dans la veine. On commence de forer le minerai et le métal électriquement, dans les établissements métallurgiques, et, dans les filatures, les appareils sont actionnés par des moteurs électriques, tout comme les presses des

imprimeries vraiment bien organisées ou les métiers des tissages.

Mais sans visiter aucune usine, on peut voir les progrès de l'électricité chez soi-même, où elle s'applique aux travaux, aux usages domestiques les plus variés. Ce qui fait son avantage particulier, c'est que ce même courant qui rend incandescent un filament de lampe et nous éclaire, peut faire tourner tout aussi facilement un moteur et mettre en marche un outil ou un mécanisme quelconque; faites-le passer, par contre, dans des fils qui opposeront de la résistance à son passage, et il élèvera la température d'un four de cuisine, celle des parois d'une casserole ou d'une bouillière et cuira des mets ou fera bouillir de l'eau.

Aussi ne peut-on pas se figurer toutes les applications nouvelles que l'on fait, tous les appareils ingénieux que l'on combine dans cet ordre d'idées. Tout le monde connaît le ventilateur électrique, dont les Américains font particulièrement abus, et qui n'est pas sans causer de nombreux refroidissements; mais un usage original de cet appareil est celui qui consiste à sécher rapidement les cheveux des dames quand ils viennent d'être lavés. Il va de soi que, dans les chambres de malades, et aussi dans les chambres d'enfants, il est précieux d'avoir constamment à sa disposition, sans le moindre danger d'incendie, sans vicié l'air, sans élever la température, un moyen de faire rapidement chauffer l'eau, etc. On a combiné aussi des matelas ou des édredons à chauffage électrique, dont l'action est instantanée et vaut presque un médicament. Avant peu, dans les cabinets de toilette bien installés, quand l'électricité sera encore plus répandue qu'elle ne l'est maintenant, et quand le courant se vendra meilleur marché, on pourra obtenir rapidement de l'eau chaude en tournant un commutateur électrique. Une maison d'électricité vend même maintenant des presses à pantalon [pour donner l'impeccable pli commandé par la mode], où le courant, le chauffage électrique, assure le résultat voulu avec une rapidité surprenante.

Nous avons dit jadis un mot des fers à repasser électriques, grâce auxquels le repassage est devenu une opération facile que peut exécuter la maîtresse de maison elle-même, pour les dettes auxquelles elle tient, par exemple, de crainte de se salir les mains, ni de respirer les gaz de la combustion du charbon. On a combiné également des fers à friser très pratiques; enfin rien de plus commode qu'une machine à coudre munie d'un petit moteur électrique qui supprime le mouvement si fatigant du pédale.

La cuisine aussi bien que la salle à manger sont le royaume tout indiqué de ces applications domestiques de l'électricité. Sans parler du chauffe-p-

POELES ET FOURNEAUX

== JEWEL ==

Modèle Artistique
Fonctionnement Parfait.

Bien Construits,
Bien ajustés et Durables.



LE
FOURNEAU
EN ACIER
**Royal
Jewel**

Est le plus nouveau
et le meilleur.

Chaque perfectionnement suggéré par une longue expérience, ou découvert par le génie, chaque système épargnant le travail et chaque système épargnant le combustible sont réunis dans ce Fourneau.

Poeles de Cuisine et de Chauffage a Charbon et a Bois.

POUR TOUTES SORTES DE COMBUSTIBLES—

CHARBON DUR, CHARBON MOU, COKE, BOIS,
: : GAZ MANUFACTURÉ, GAZ NATUREL : :

Faits dans les grandeurs et les Genres de toutes les variétés dans

La Ville de Hamilton,

Le Grand Centre de l'Industrie du Fer au Canada,

— PAR —

The Burrow, Stewart & Milne Co., Ltd



Le nom "JEWEL" sur tout Poêle ou Fourneau est une Garantie suffisante de haute qualité.

la bouilloire, de la casserole, que nous avons déjà cités, signalons les fourneaux de cuisine complets, qui suppriment toutes les lenteurs de l'allumage, qui sont supérieurs même aux fourneaux à gaz, qui ne rayonnent pour ainsi dire aucune chaleur sur la cuisinière ou le cuisinier. C'est à cause de ces avantages que l'on a pu installer ce qu'on nomme le restaurant électrique: c'est encore une nouveauté que l'on va visiter par curiosité, mais c'est l'avenir certainement. Le fourneau est installé au milieu du restaurant même, point de tuyaux pour évacuer la fumée, les clients ne sont pas chauffés par ce foyer d'un nouveau genre, qui est cependant à côté d'eux, et les gourmands peuvent surveiller la cuisson de leurs aliments. Tout juste un ventilateur [électrique lui aussi] au-dessus du fourneau et des grils pour évacuer les odeurs de cuisine. Cette application de la ventilation électrique est au moins aussi importante que la ventilation des pièces d'habitation: il sera précieux de pouvoir chasser rapidement [surtout dans les appartements des grandes villes] les odeurs de cuisine si désagréables pour tous les habitants. Sans compter qu'un mécanisme électrique, fonctionnant sur de modestes proportions, à l'instar des véritables stations frigorifiques, peut assurer la réfrigération des approvisionnements et des denrées de toutes sortes que renferme une cuisine ou un office.

Dans les cuisines importantes, comme dans les cuisines d'hôtels, on trouve bien d'autres installations électriques, qui s'introduiront plus tard dans les cuisines particulières, le jour où tout cela se fera à meilleur prix. Il existe depuis un certain temps des machines à laver la vaisselle, et rien de plus simple que de les commander au moyen d'un petit moteur recevant son courant des fils qui alimentent les lampes. Electrique encore est le nettoyeur des couteaux, qui exige un homme assez vigoureux dans les hôtels où ces ustensiles sont en grand nombre. L'aiguillage se fait de même, et l'on vient d'imaginer une machine électrique qui coupe les légumes pour la soupe, et une autre qui se charge spécialement d'éplucher les pommes de terre.

On ne sait où l'on s'arrêtera dans cette voie, ou plutôt on ne s'arrêtera point, car les perfectionnements et les applications se multiplieront sans cesse.

Daniel Bellet.

Vous ne pouvez pas prendre de truite dans une grenouillère, quelle que soit l'amorce dont vous vous servez. Assurez-vous de la valeur de la publication à laquelle vous confiez votre annonce, assurez-vous surtout que votre annonce est correcte.

John Morrow Machine Screw Co., Ltd.

La fabrication des vis à machine, des appareils électriques, des presses à imprimer et des nombreuses machines employées dans les arts et les industries, a pris une importance considérable. Le Canada ne reste pas en arrière dans cette branche et un des établissements les plus modernes de cette industrie est celui de la John Morrow Machine Screw Company, Limited, situé à Ingersoll, Ontario. Son président et gérant est M. J. A. Coulter, dont nous reproduisons ici la photographie.

L'usine de cette maison bien connue est située près des voies ferrées du Canadian Pacific Railway et du Grand Trunk Railway, ce qui lui donne une grande commodité pour ses expéditions. Une visite à cette usine fait comprendre pourquoi la John Morrow Machine Screw Company s'est acquise une réputation



M. J. A. Coulter,
Président et Gérant.

universelle pour ses produits de haute qualité.

C'est un spectacle qui vaut la peine d'être vu que celui des nombreuses machines, dont plusieurs automatiques, qui fonctionnent dans cette usine, avec une véritable forêt de courroies sans fin pour leur transmettre le mouvement. Chaque soir, l'ouvrage fait dans la journée est transporté à la salle d'inspection, où on l'examine avec soin, avant de le mettre en magasin.

Cette compagnie emploie par an 500 tonnes de fer forgé, et le fer de haute qualité servant à la fabrication des vis est importé des Etats-Unis. L'acier employé par la John Morrow Company est choisi spécialement pour les travaux que cette compagnie doit exécuter. Elle peut fournir aux clients des vis faites en fer ou en acier; c'est là un signe de l'esprit d'entreprise moderne de cette compagnie, esprit qui fait honneur à son président, M. J. A. Coulter.

LE FER DANS L'ANTIQUITE

M. Bennett H. Brough a fait devant la West of Scotland Iron and Steel Institute une conférence sur le sujet qui fait le titre de cette note et nous en donnons ici un résumé d'après l'"Iron and Coal Trades Review".

La date de la découverte du fer a été l'objet de beaucoup de discussions et on croit généralement que le fer employé d'abord par l'homme était d'origine météorique. M. Otto Vogel a trouvé dans des passages des premières poésies égyptiennes l'indication de ce fait et Sir Henry Bessemer en 1895 a cité des témoignages d'après lesquels on se serait servi dans la construction des pyramides d'un métal composé de fer et de nickel d'origine météorique. Il est toutefois permis d'émettre des doutes très sérieux à cet égard.

On a beaucoup discuté sur l'époque où le fer a été mis en usage en Egypte. Certains prétendent qu'on s'en servait déjà dans les temps mythologiques, tandis que d'autres n'en feraient remonter guère l'emploi qu'à 600 ans avant l'ère chrétienne et, sans tenir compte de faits évidents, prétendent qu'avant l'époque qu'ils indiquent on ne connaissait que les outils de pierre, de cuivre et de bronze et que ces outils ont servi à l'érection des pyramides. Ces monuments, qu'on a mis au nombre des merveilles du monde, ont été édifiés environ 3000 ans avant Jésus-Christ.

On ne peut contester que le fer fut connu des Egyptiens, même à une époque très reculée; cela n'a rien d'étonnant en présence des connaissances avancées en métallurgie de ce peuple, du fait que le travail du granit et du porphyre se faisoit difficilement sans l'emploi d'outils en acier et que les tombes les plus anciennes portent des inscriptions où il est fait mention du fer; enfin le professeur Bauermann a trouvé dans la Haute-Egypte des gisements de minéral de fer au manganèse portant des marques évidentes d'une exploitation très ancienne.

Des découvertes archéologiques ont fait tout doute à cet égard. Une faucille en fer a été trouvée par Belzoni au pied d'un des sphinx de Carnac; il est au British Museum et est un échantillon de l'art du forgeron à une époque reculée. En 1837, on a trouvé dans la Grande Pyramide un fragment d'outil en fer qui on peut évaluer l'âge à 5000 ans et qui est également au British Museum. Une analyse a fait constater dans le métal de cette pièce un peu de nickel, mais comme il contient aussi du carbone et du silicium, on ne peut lui attribuer une origine météorique. On voit au même Musée un morceau de fer qui on a trouvé enveloppé dans un morceau d'étoffe avec un miroir et des bijoux en bronze et qui remonte à 3000 ans avant notre ère.

THE CANADIAN SHOE MACHINERY CO'Y LTD.

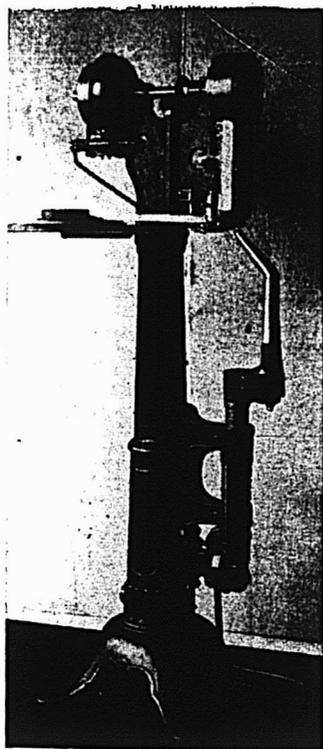
QUEBEC

Capital - \$500.000

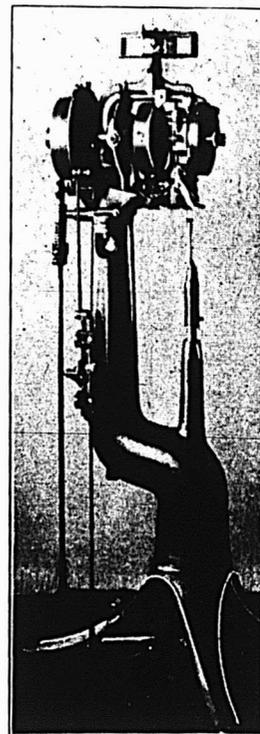
Compagnie Indépendante des Trusts

Manufacture toutes les machines nécessaires à la fabrication des chaussures.

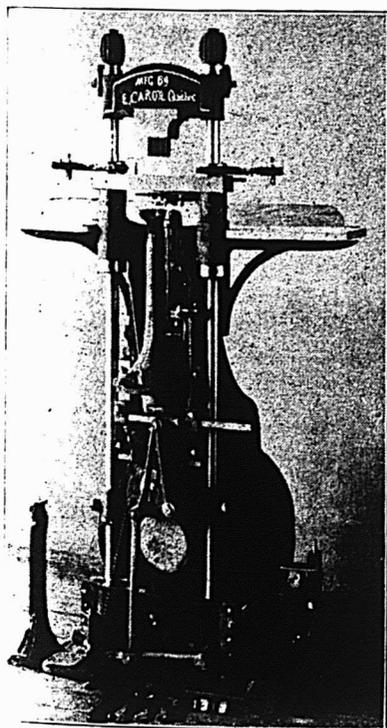
Machines Vendues Ferme
Pas de Royauté à Payer.



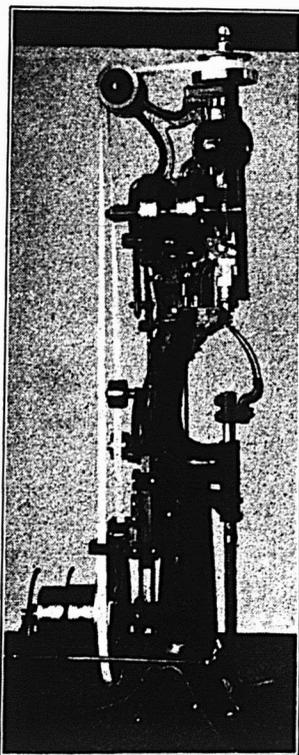
HORN PEGGER



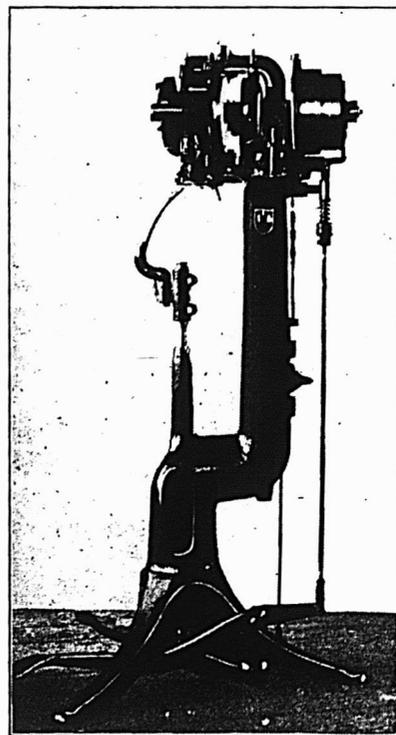
SLUGGER



HEELER



STANDARD SCREW



LOOSE NAILER

CETTE COMPAGNIE VEND EGALEMENT TOUTES LES FOURNITURES POUR MACHINES, TELLES QUE BROCHE, CLOUS, etc.

Demandez nos Prix et Conditions.

La plupart du fer employé en Egypte venait d'Ethiopie qui paraît avoir été le berceau de la fabrication de ce métal; il en était aussi apporté par des marchands phéniciens. Du reste, les images qu'on a trouvées et qui représentent les phases de la fabrication du fer permettent d'identifier cette fabrication avec celle qu'on trouve encore aujourd'hui exercée par les populations éthiopiennes. Une pierre gravée, conservée à Florence, montre un esclave noir faisant agir des soufflets dont le vent est amené par un conduit de bambou dans une cavité creusée dans le sol et où le métal est en fusion. Une seconde figure fait voir des ouvriers forgeant un morceau de fer avec un marteau de pierre sur une enclume de même matière posée sur un bloc de bois. Des dessins sur des tombeaux égyptiens montrent que l'usage des soufflets était connu 1500 ans avant Jésus-Christ.

Si on se reporte aux voisins orientaux des Egyptiens, c'est-à-dire les populations d'origine sémitique habitant les contrées situées entre la Perse et la Méditerranée, on constate que le fer était connu des Chaldéens dès les temps les plus anciens. Il est vrai que la destruction du fer par la rouille a empêché de trouver beaucoup d'objets de ce métal dans les ruines de Babylone, on a cependant découvert des anneaux et des bracelets de fer. Une inscription cunéiforme conservée au British Museum dit quelque chose comme ceci: "J'ai tué un lion avec un glaive de fer". En 1867, on a trouvé dans les ruines du palais de Khorsabad une quantité de morceaux de fer percés de trous destinés évidemment à en faciliter le transport. Les rois d'Assyrie conservaient dans leur trésor des quantités de ce métal pour les employer dans la construction ou pour l'armement. Les Assyriens connaissaient l'acier, mais, comme tous les anciens peuples, ils n'avaient aucune notion de la fonte.

En Syrie, la réputation des lames de sabres de Damas remonte à une haute antiquité. Au temps d'Abraham, Damas était déjà un centre commercial important. Plus tard, l'empereur Dioclétien y établit une fabrique d'armes pour ses armées; à l'époque des Croisades, les lames d'épées faites d'un mélange d'acier et de fer, polies et légèrement damasquinées, étaient recherchées dans toute l'Europe. Avant que Moïse se dirigeât vers la Terre Promise, celle-ci était déjà le siège d'une civilisation avancée dont profitèrent les Hébreux et aussi les Phéniciens. Ces derniers trafiquaient dans le monde entier des produits de la Palestine et étaient plus avancés en métallurgie que les Hébreux, ainsi qu'on peut s'en rendre compte par les récits de la Bible relatifs aux ferrures du Temple de Salomon. Toutefois, de nombreuses inscriptions témoignent de la connaissance qu'avaient

les Israélites du travail du fer et de l'acier.

Dans l'Inde, le fer fut connu à une époque très ancienne et employé pour les armes et les outils. Les minerais étaient abondants et le manque de cuivre a fait qu'il n'y a pas eu d'âge de bronze dans ces contrées. Le fer et l'acier de l'Inde avaient, dès les temps reculés, une grande réputation dans le monde, et les gens du pays devaient avoir des connaissances très avancées en métallurgie. On en trouve la preuve dans le pilier en fer de Delhi qui a 50 pieds de hauteur et 15 pouces de diamètre et est composé de pièces de 48 livres soudées ensemble. Ce travail remonte au moins à 900 ans avant l'ère chrétienne.

Les méthodes indiennes du travail du fer et de l'acier paraissent avoir été introduites en Europe au moyen-âge par les tribus bohémiennes originaires, paraît-il, de l'Inde. Une autre terre classique de la sidérurgie est l'Arménie, le pays des Chalybes, dont les rois d'Assyrie tiraient le fer à titre de tribut. Les Chalybes étaient regardés par les Grecs comme les inventeurs du fer et leur nom servait à désigner l'acier.

Des recherches récentes semblent indiquer que le fer était connu des Chinois 2300 ans avant Jésus-Christ. Marco Polo, dans son voyage exécuté au treizième siècle, parle de l'emploi de la houille en Chine, mais il ne dit rien de particulier sur l'industrie du fer dans cette contrée.

Le Japon paraît avoir été civilisé par les Chinois vers 1200 avant l'ère chrétienne. L'industrie du cuivre a été florissante dans ce pays dès les temps anciens et on y a exploité depuis longtemps les minerais de fer; les opérations, jusqu'à l'introduction des méthodes européennes, étaient des plus primitives et cependant on descendait à de grandes profondeurs. Swedenborg, écrivant en 1734 ["De Ferro", page 194], dit que les Japonais font l'acier en forgeant le fer en barres et en les enterrant pendant huit ou dix ans dans un sol marécageux; ce qui n'est pas détruit par la rouille est devenu de l'acier. Ce procédé est indiqué par divers écrivains classiques comme employé dans d'autres pays. Il serait intéressant de vérifier s'il y a quelque fondement dans cette assertion.

Les sabres japonais ont une très grande réputation et les méthodes de fabrication sont encore les mêmes aujourd'hui. On se sert de minerais formés principalement de sables magnétiques dont l'usage remonte à l'année 1264. Ce minerai est concentré par une préparation mécanique jusqu'à contenir environ 60 p. c. de fer. On traite dans des fours rectangulaires de 10 pieds de longueur sur 4 à 6 pieds de hauteur soufflés à bras d'hommes; on obtient partie de la fonte et partie une masse de fer et d'acier. L'anti-

quité de l'industrie du fer au Japon a été mise en lumière par le professeur Gowanland qui a fait une étude très complète de la métallurgie de ce pays. On a trouvé dans des chambres mortuaires qui remontent à plusieurs siècles avant Jésus-Christ, des sabres en fer, des pointes de flèches et de lances et des pièces de harnais de chevaux de même métal. Dans beaucoup de pays, les objets qu'on trouve dans les anciennes sépultures sont en pierre ou en bronze, mais au Japon tous appartiennent à l'âge du fer.

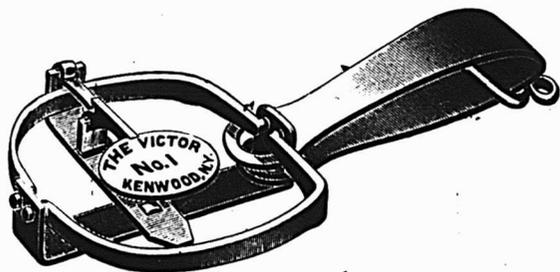
LE DIAMANT DANS CERTAINES INDUSTRIES

On a signalé ici quelques-unes des applications que l'on fait maintenant du diamant (en particulier du diamant noir) pour remplacer partiellement l'acier dans la confection de certains outils: scies à débiter les pierres les plus dures, sondes à forer des trous dans la terre et la roche, des puits, etc. Mais nous voudrions compléter ce qui a été dit en indiquant quelques autres usages que l'on a trouvés à cette pierre précieuse, et qui la révèleront sans doute aux yeux de ceux qui la considèrent comme une parfaite inutilité.

Tout d'abord, les graveurs sur pierre lithographique, les graveurs sur métaux, et aussi les ouvriers qui fabriquent les instruments de précision où doivent être tracées des lignes et graduations extrêmement fines destinées à être vues au microscope, se sont aperçus que les pointes d'acier, en apparence les plus fines, ne pouvaient pas tracer sur ces matières diverses des traits suffisamment minces. Et ils ont aujourd'hui recours à des petites pointes de diamant, qui donnent des résultats merveilleux. On s'est également à utiliser des pointes analogues pour percer le verre et la porcelaine et avec autrement de rapidité et de succès que ne le permet l'outil d'acier le plus dur et le mieux aiguisé. Les dentistes ont eux aussi recours à des forets diamantés pour insérer les pivots des dents artificielles, pour percer des trous dans l'ivoire des racines des dents; ils se servent enfin de petites meules en diamant percha et poudre de diamant pour polir et scier.

Pour tourner et façonner les objets en caoutchouc durci, et surtout pour travailler les blocs si durs en charbon de bois dur que l'on fait usage en électricité, on n'y a guère que des outils en diamant qui puissent donner le résultat voulu. Ils ont une résistance prodigieuse, et ne s'échauffent pas en frottant sur les matières dures, comme les instruments d'acier, cet échauffement ayant ce grand inconvénient de détériorer l'acier de l'outil. Les pointes de diamant qu'on emploie ainsi sont naturellement sorties dans des montures métalliques solides, et cela ne se fait pas très

Y a-t-il du gibier à attrapper dans votre district ?



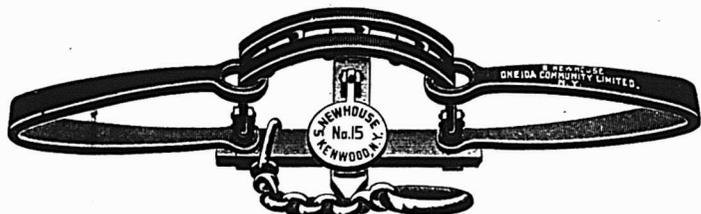
Piège Victor, avec ou sans chaîne.



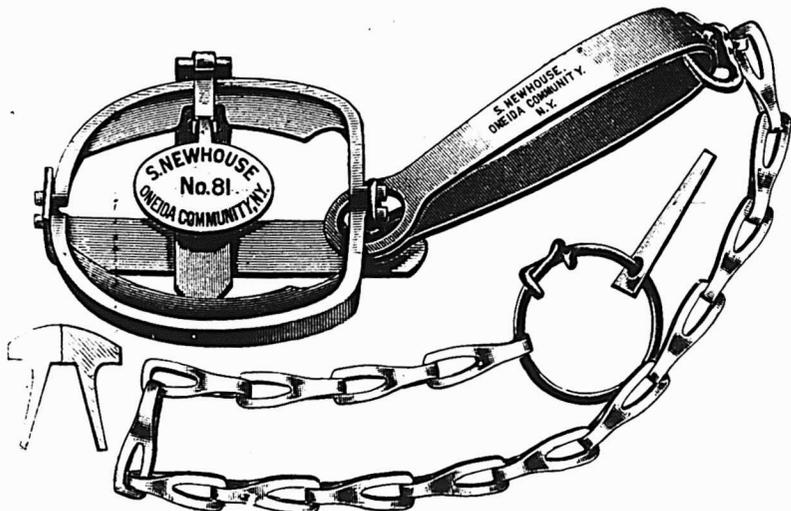
Piège Hawley & Norton, avec ou sans chaîne.



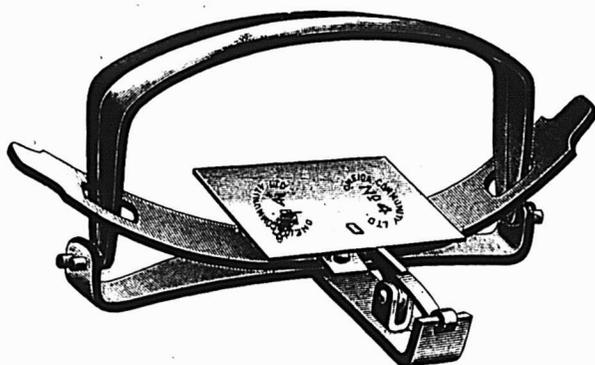
No 5^e—Piège à Ours. Mâchoires larges de 9 pouces.



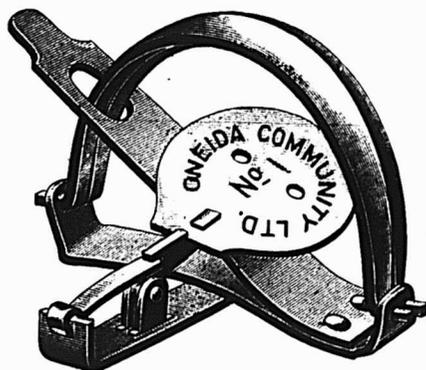
No 15—Piège à Ours avec mâchoires en saillie. Largeur des mâchoires, 11 1/2 pouces.



No 81—Piège à Vison, à Mâchoires à plaques (Web Jawed).



No 2^e—Piège "Jump Trap" Star.



Nos. 0, 1 et 2—Piège "Jump Trap" Star.

Les pièges "JUMP TRAP," NEWHOUSE, HAWLEY & NORTON, VICTOR ou STAR les attrapperont. Ils agissent vite, sont forts et tiennent ferme. Ces pièges sont employés dans le monde entier, partout où on chasse des animaux.

Nous avons un immense stock de ces pièges dans tous les genres dont les trappeurs chassant le gibier canadien ont besoin.

La ligne complète est représentée dans notre catalogue "Sporting & Fall Goods."

F. & W. Ferronnerie Montréal.

FROTHINGHAM & WORKMAN, Limitée



ciement, parce que, quoiqu'on ne s'en doute pas communément, on peut fort bien déposer un dépôt métallique par galvanoplastie sur le diamant. Quand on a recouvert une partie du morceau de la pointe de diamant d'une couche de métal, rien n'est plus aisé relativement que de couler par-dessus du métal auquel on donnera la forme convenable, d'un manche par exemple, s'il s'agit d'une sorte de burin à tracer des lignes de gravure. Le tout est de laisser sortir de la monture métallique la partie du diamant de forme appropriée qui doit constituer la portion agissante de l'outil: par exemple, une pointe triangulaire, pyramidale, ayant une base plate noyée dans le métal de la monture, pour tracer les lignes d'une graduation sur métal.

Il est une application du diamant que l'on ignore généralement tout à fait et qui est venue rendre des services inappréciables, en permettant d'obtenir des résultats qui auraient été impossibles avec l'acier le plus dur, que l'on appelle pourtant quelquefois audacieusement acier diamant. Nous voulons parler de la fabrication des fils métalliques très fins. Toute fabrication de fils métalliques suppose le passage à la filière, l'étrépage d'une tige de métal que l'on force à passer par des trous, constamment diminuant, percés dans une plaque de métal également. On a besoin couramment dans l'industrie moderne, et particulièrement en matière électrique, de fils dont le diamètre atteint à peine 2 millimètres, un millimètre et demi, et il faut qu'un fil de ce genre présente un diamètre bien identique sur toute sa longueur: or, si on commençait de l'étréper dans une filière d'acier, le passage du fil aurait pour résultat d'user rapidement le métal de cette filière, autrement dit d'élargir le trou: et cela assez vite pour que le fil allât en grossissant continuellement. Aussi a-t-on eu l'idée de faire le centre de la filière avec un diamant dans lequel on peut percer un trou exactement de la largeur correspondant au diamètre que l'on veut donner au fil à obtenir. Et une filière de ce genre produira des kilomètres de fil sans montrer aucune usure appréciable: le fil, par conséquent, présentera sur toute sa longueur un diamètre absolument égal. On arrive d'ailleurs à préparer des filières en diamant dont l'orifice ne dépasse point le quart d'un dix-millimètre! Et si nous ne craignons qu'on ne mette en doute nos affirmations, nous indiquons quelques cas, exceptionnels il est vrai, où les filières fabriquées étaient encore plus petites.

Ces appareils, où naturellement le diamant formant le trou de la filière est monté dans une plaque métallique qui le soutient, sont de véritables petites merveilles. Nous ajouterons avant de finir

que, par suite de la dureté extraordinaire du diamant, on s'est mis également à en faire des coussinets, des pivots pour des petits mécanismes très délicats, comme ceux des chronomètres de précision: c'est bien supérieur aux rubis, et un coussinet de diamant durera pour ainsi dire des siècles sans révéler d'usure.

LES PREMIERS NAVIRES CUIRASSES

On considère généralement que les navires cuirassés datent du milieu du dix-neuvième siècle, et, quand on est sur cette question, le premier nom qui vient à la pensée est celui du bateau français "La Gloire". Cependant, si l'on entend par cuirassement, non plus des plaques d'acier ou même de fer forgé massif, mais des revêtements protecteurs de genres divers, on est bien obligé de reconnaître que, depuis des centaines, peut-être même des milliers d'années, on avait eu recours à ce moyen de défense à bord des navires.

Et le cuirassement auquel on demandait une sécurité relative, fut tout d'abord de "cuir", ainsi que le dit l'étymologie, et comme il en était pour les cuirasses corporelles. On installait des tours [bien différentes, il est vrai, des tourelles de nos cuirassés modernes] et on les revêtait de peaux de boeufs, pour arrêter flèches et javelots; on mettait également à contribution le bois, les plaques de cuivre, sans doute aussi parfois les plaques de fer. A Venise, au neuvième siècle, on suivait à peu près les mêmes procédés de défense. Au onzième siècle, on voit les Normands, dans un combat devant Palerme contre les Sarrasins, protéger leurs galères avec des revêtements de feutre. Ces sortes de tentures, que l'on trempait dans le vinaigre pour les rendre incombustibles, étaient souvent de couleurs voyantes, ce qui avait un but décoratif en même temps qu'un rôle défensif. Mais on ne renonçait point pour cela au cuir; et, pendant la guerre qui suivit les Vêpres siciliennes, Pedro III d'Aragon couvrit de cuir, cuirassa réellement deux de ses "dromons", comme on appelait ces navires, avant de les envoyer contre Charles d'Anjou.

Nous pourrions citer Conrad de Montferrat faisant construire au siège de Tyr, en 1187, une série de bateaux auxquels on donna le nom de "barbotes" ou dos-de-canard; et qui avaient, eux aussi, un revêtement protecteur en cuir, formant une sorte de toit courbe pour abriter le pont où se tenaient les archers. Ce sont des bateaux de ce genre qui forcèrent l'entrée du Nil contre les Sarrasins, en 1218, ce qui prouve que ce moyen de défense était excellent pour l'époque, et pour l'armement offensif dont on disposait.

Mais les Sarrasins mêmes, inaugurant déjà la lutte qui se poursuit toujours entre le cuirassement et le projectile, avaient eu, de leur côté, l'excellente idée de recourir au plomb, qui arrêta beaucoup plus effectivement les traits, mais avait le tort d'être fort lourd. Toujours est-il que la "Grand Dromon" capturé en 1191 par Richard Coeur de Lion, était cuirassé de la sorte, et que cet usage se conserva durant de longues années. En 1530, les chevaliers de Saint-Jean de Malte construisirent un ou deux de ces cuirassés; et les vieilles chroniques dans lesquelles on trouve des détails sur leur mode de construction disent que l'un d'eux, le "Santa Anna", pouvait résister à l'artillerie de toute une armée; il était présent lors de la prise de Tunis en 1535, et il y joua un rôle important.

Suivant des textes que cite le major anglais Field, au temps d'Henry VIII et d'Elisabeth, les bateaux de guerre étaient défendus par des "plaques" dont on ne sait point la nature et par des filets faits de chaînes de fer, rappelant un peu les filets au moyen desquels nos cuirassés se protègent des torpilles. On recourait aussi à des matelas de laine brute, tout comme on dispose, à l'intérieur de nos bateaux de guerre, une masse de fibre de coco qu'on appelle le coffendam.

Mais il faut arriver en 1585 pour trouver un véritable cuirassé, au sens que nous entendons maintenant: il fut construit à Anvers pour forcer les lignes de l'armée d'Alexandre de Parme, qui investissait la ville. Ce navire était large à fond plat, et possédait une batterie centrale avec revêtement extérieur de plaques de fer. Malheureusement, il se choua dans sa première sortie, sans pouvoir rendre aucun service.

D'ailleurs, ce n'est pas seulement en Europe qu'il faut chercher les ancêtres du cuirassé moderne. Et le fait est qu'en 1600, les Japonais avaient un bateau dont le pont et les flancs étaient cuirassés à l'aide de plaques de fer et de cuivre.

Si nous arrivons enfin à l'époque contemporaine, nous voyons les Américains en 1814, construire un bateau à "dos de tortue", lequel était formé de plaques protectrices en fer épaisses de plus de 2 centimètres. C'est ensuite Fulton qui créa le premier navire de guerre à vapeur, le dota d'un cuirassement métallique en fer.

Finalement, quand la guerre de Crimée eut pleinement démontré l'efficacité des cuirassements métalliques, toutes les nations possédant une flotte militaire adoptèrent cette innovation; et l'on se mit à poursuivre les perfectionnements de la cuirasse. On poursuit toujours, pour lui permettre de résister à la puissance, également toujours croissante, des bouches à feu.

L. H. Hébert

Alfred Jeannotte

Tel. Bell, Main 1118.



L. H. Hébert

IMPORTATEUR DE

Ferronnerie et Quincaillerie

PEINTURES, HUILES et VERNIS

STRICTEMENT EN GROS

*La plus grande attention est donnée aux
commandes par la malle et par le téléphone.*



297 & 299 Rue St-Paul et 21 Rue St-Jean Baptiste,

MONTREAL.

L'ETABLISSEMENT D'UN COMMERCE DE DETAIL

C'est un fait connu, que des centaines de petits boutiquiers deviennent insolvables avant qu'ils ne le sachent eux-mêmes, et ils croient faire des affaires prospères, jusqu'à ce qu'ils soient rappelés à la réalité par le comptable de leur maison de gros. Ce que j'avance sera certifié, j'en suis sûr, par les comptables de presque toutes les maisons de gros, particulièrement de celles qui font le commerce de l'épicerie et des marchandises sèches.

Un des écueils auxquels se heurtent des milliers de marchands de la campagne, c'est leur inaptitude à établir le prix coûtant de leurs marchandises. Je ne crois pas qu'il soit exagéré de dire que, sur mille marchands de la campagne, il n'y en a pas un seul qui établisse exactement le coût des marchandises qu'il vend. Presque invariablement, il omet de comprendre dans son estimation quelque élément important de dépense fixe afférente à la conduite de son commerce. Par exemple, s'il est propriétaire de la maison dans laquelle se trouve son magasin, il s'imagine qu'il épargne la totalité du loyer et en conséquence, il ne le fait pas figurer dans ses dépenses de magasin; s'il a son fils pour l'aider au magasin comme commis et un neveu pour livrer les marchandises, il ne fait pas figurer leur salaire dans ses comptes; de même, ce marchand est d'une exactitude peu usuelle, s'il fait figurer en compte le prix de l'assurance qu'il est obligé d'avoir pour garantir son stock et le bâtiment dans lequel il se trouve. Bien entendu, tous les marchands de la campagne ne sont pas aussi peu soigneux quant à ce qui regarde les dépenses afférentes à leur commerce; mais on peut dire en toute sûreté que très peu d'entre eux portent en compte l'intérêt de leur capital placé, sauf peut-être les sommes réelles qu'ils sont obligés de payer comme intérêt sur l'argent qu'ils ont emprunté. En un mot, le marchand de la campagne en général n'a aucune idée de ce qu'il lui en coûte en tout pour faire marcher son commerce, et il est rare qu'il fasse entrer dans le coût de ses marchandises la moitié des dépenses qui devraient y figurer. En réalité, je ne pense pas que 50 pour cent des plus petits marchands de la campagne fassent figurer dans le coût des marchandises entrant sur une facture spéciale, l'argent dépensé réellement pour le transport de ces marchandises, sans compter les dépenses nécessitées pour leur chargement et leur manipulation à l'intérieur du magasin.

Permettez-moi de vous citer un exemple qui pourrait très bien servir pour des centaines d'autres, de la manière dont un marchand établissait le coût de ses marchandises.

Il avait acheté une caisse de conserves et l'avait fait transporter de la station de chemin de fer jusqu'à son magasin, dans sa propre voiture de livraison. Le fait qu'il n'avait rien payé pour ce transport était la chose principale qu'il avait en tête quand il ouvrit cette caisse de conserves, et pour cette raison, il dit à ses employés de marquer le prix coûtant à 15 cents et le prix de vente à 20 cents. Quand il vendit ces marchandises, il se vanta d'avoir fait un bon profit, tandis que s'il avait fait figurer toutes ses dépenses de manipulation à un pourcentage exact, il se serait rendu compte qu'il vendait les marchandises à un profit inférieur à un cent par boîte et peut-être au prix coûtant. Un autre point que le marchand est enclin à négliger, est celui qui consiste à prendre une décision à la place de son client. Par exemple, chaque marchand de la campagne a en stock plusieurs marques de tabacs. Dans les tabacs, comme dans la plupart des autres lignes de marchandises que l'on trouve dans les petits magasins généraux, il y a une grande différence dans les profits que le marchand peut faire sur ses clients. Les marques qui sont les plus annoncées procurent invariablement la plus petite marge de profit. Supposons, par exemple, que la marque Pocahontas de tabac en palette donne au marchand une marge de profit de 10 p. c. seulement, tandis que les marques "Cowboy's Delight" et "Home Comfort" lui donnent un profit de 20 à 25 p. c. Si ce marchand est un bon vendeur et un commerçant par nature, il offrira invariablement à son client une palette de "Cowboy's Delight" au lieu d'une palette de "Pocahontas", à moins que l'acheteur ne demande de lui-même cette dernière marque. D'autre part, le marchand qui ne connaît pas parfaitement son affaire, dira au client: "Quelle marque désirez-vous?" Le marchand laisse ainsi le client prendre lui-même sa décision et diminuer son profit de moitié. Il faut avouer que, dans la majorité des cas, le marchand de la campagne, ou son commis, omet de prendre cette décision pour le client. Bien entendu, quand la décision est laissée au choix du client, celui-ci nomme invariablement la marque pour laquelle il est fait la plus grande publicité, parce que c'est la première qui se présente à son esprit. S'il n'en était pas ainsi, ce qui est connu sous le nom de publicité générale serait un insuccès et les millions de dollars dépensés dans cette publicité seraient gaspillés.

Soyez certain que le client nommera toujours la marque qui donne la plus petite marge de profit, à moins que le marchand ne prenne la chose en mains et décide le client en faveur de la marque sur laquelle le manufacturier n'est pas obligé d'imputer les dépenses d'une forte campagne de publicité.

Cette question de pousser la vente des marques qui donnent un profit libéral, de préférence à celles qui ne donnent qu'une petite marge de profit est des plus importantes; elle demande un esprit judicieux. Aucun marchand ne peut pousser à la vente de marchandises de qualité médiocre et les imposer ainsi à ses clients, quelle que soit la marge de profit qu'il puisse faire. D'autre part, si le marchand est un acheteur intelligent, il aura peu de difficulté à obtenir des marchandises sur lesquelles il fait un profit raisonnable et qui sont presque égales en qualité aux marques appelées "Standard", à cause de la grande publicité qui leur est faite. Le marchand devrait se souvenir aussi qu'il est en son pouvoir de faire connaître aussi bien à ses clients les marques non annoncées que celles pour lesquelles une grande publicité est faite. Il peut le faire non seulement par la parole, mais en faisant un étalage intelligent des marques qu'il désire le plus vendre. Il devrait se souvenir que le public n'aime pas qu'on se cache qu'il ignore les marques et les qualités et qu'il est au pouvoir des marchands de créer dans l'esprit de ses clients l'impression que certaines marques profitables sont les seules à désirer.

Il n'y a aucune nécessité pour un marchand de mettre en étalage d'une manière proéminente des marques qui donnent le plus petit profit. Au contraire, c'est d'un bon vendeur d'accorder la place la plus en évidence dans ses vitrines, ses comptoirs, et ses rayons aux marchandises qu'il est le plus anxieux de vendre, parce qu'elles lui rapportent le plus gros profit.

Un peu de travail intelligent peut être une merveille pour inculquer aux clients l'idée que certaines marques de marchandises non annoncées sont d'une qualité égale à celles pour lesquelles un prix plus élevé est demandé. Il est dans la nature humaine de se sentir satisfait d'une bonne transaction et, quand une fois le client se rend compte qu'il a acheté pour 10 cents quelque chose d'autre que ce que d'autres obtiennent pour 15, il en a une certaine reconnaissance pour le marchand qui lui a fourni cette occasion.

Naturellement, le petit marchand de la campagne ne peut pas obliger le marchand de gros à mettre sa propre publicité sur la marchandise qu'il achète, mais ceci est très possible pour les plus grands marchands des grandes villes. C'est un des points importants de ce commerce, surtout dans l'épicerie, et il ne devrait négliger aucune occasion de le faire, pourvu toujours qu'il n'y ait aucun doute quant aux mérites des marques des marchandises. Quand un marchand, à la tête d'un magasin grand, recommande une marque de marchandises qui n'est pas annoncée, il doit être conscient que c'est une marque annoncée, il doit être conscient

Le Procédé**“ BRANDRAM ”**

Spécialités
de la
Marque Anchor.

Vernis :

Voitures,
Ménages,
Tous les Usages.

◆
Teintes au Vernis,
Teintes à l'Huile,
Fillers.

◆
Couleurs Laque
Superfines
pour Carrosserie.

◆
Couleurs
Brillantes
pour Voitures.

◆
Peintures pour
Voitures de
Fermiers.

◆
Peintures pour
Toitures et
Elévateurs.

◆
Teintes à la
Créosote pour
Bardeaux.

◆
Peintures à
l'Email Japonais.

◆
Peintures à
l'Aluminium
et au Bronze.

de Fabrication du

BLANC DE PLOMB B. B.



Le Procédé “Brandram” fait du Blanc de Plomb “Brandram” le Meilleur Blanc de Plomb du Monde aujourd'hui. C'est “LE” procédé pour faire le Blanc de Plomb—comme le Blanc de Plomb de “Brandram” est “LE” Blanc de Plomb pour faire les Peintures. Fabriqué jusqu'alors uniquement à Londres, Angleterre (depuis 1717)— il représente cent quatre-vingt-neuf ans de satisfaction avec le Blanc de Plomb, pour les millions de personnes qui s'en servent dans le monde entier.

Les Peintures Liquides Anglaises pour Maisons

ont cette base de Blanc de Plomb Véritable B. B. de “Brandram”—pas d'autre Blanc de Plomb n'est employé dans leur fabrication. Ce Blanc de Plomb obtenu par un PROCÉDÉ PARFAIT, avec les pigments les plus permanents connus, un broyage fin dans de **Véritable Huile de Lin**, de la Térébenthine et des Siccatifs, met ces Peintures dans une position que ne peut atteindre aucune Peinture Toute Préparée au Canada.

Brandram-Henderson Ltd.

Successesseurs de

HENDERSON & POTTS CO., Limited.

Halifax N. E., St. John, N. B., Montréal et Winnipeg.



MARSHALL-WELLS CO.

WINNIPEG, MANITOBA.

Agents Distributeurs pour le Manitoba et l'Ouest.

Spécialités
de la
Marque Anchor.

Peintures
Liquides
pour la Marine.

◆
Peintures
au blanc
de Zinc.

◆
Peintures
au Graphite.

◆
Pures couleurs
à l'huile.

◆
Couleurs Sèches.

◆
Couleurs à l'eau.

◆
Rouges permanents à l'Huile et à la Laque.

ment certain que les marchandises ont de la qualité et soutiendront sa recommandation.

Il ne faudrait pas conclure de ce que j'ai dit que le stock d'un marchand soit complet sans les principales marques "Standard" et les marques bien annoncées de marchandises de différentes lignes. Il y a toujours dans chaque communauté des personnes qui demanderont ces marchandises et qui ne seront satisfaites que quand elles auront pu les avoir.

La chose la plus importante peut-être que tout marchand vend est celle pour laquelle il ne fixe aucun prix direct ou indirect. Le nom de cette marchandise est "Service". Rien sur les rayons ou sur les comptoirs n'a une plus grande valeur, et la qualité du service donné aux clients est tout aussi essentielle pour le succès du magasin, et peut-être plus essentielle, que la qualité des marchandises envoyées au dehors sur la voiture de livraison ou mises entre les mains des clients. D'un autre côté, le service est une marchandise tout aussi tangible que du sucre ou des étoffes à robes et devrait figurer dans le prix coûtant des marchandises avec autant de soin que les factures d'articles ou les dépenses de fret ou d'assurance. Il n'est pas exagéré de dire qu'un bon service est la chose la plus profitable qu'un marchand puisse vendre et qu'un service médiocre est la chose la moins profitable qu'il puisse avoir dans son magasin. Peu de marchands relativement se rendent compte de cela et ils semblent conduire leurs affaires en supposant que le service est une qualité intangible et que moins ils paient leurs commis, mieux cela vaut pour eux. Il y a peu d'erreurs, qui soient plus fatales au commerce que cette notion. A partir du garçon livreur jusqu'au propriétaire, la qualité du service devrait être considérée comme l'essence même d'un bon commerce. C'est un caractère fondamental de la nature humaine de considérer la manière dont une transaction est faite comme une chose tout aussi importante que la partie matérielle elle-même de cette transaction. Quand un marchand va à la ville, il aime prendre ses repas dans un restaurant de premier ordre. Pourquoi? Ce n'est pas parce que la nourriture qui lui est servie est réellement meilleure que celle qu'il obtiendrait dans un restaurant à meilleur marché, mais c'est parce que le service y est meilleur. En d'autres termes, il est tout-à-fait consentant à payer pour un service supérieurement fait et pour un restaurant plus attrayant. S'il est observateur et s'il réfléchit, il se rendra compte immédiatement que ses clients sont comme lui, et que, consciemment ou inconsciemment, ils considéreront la question du service quand ils achètent des marchandises, de

la même façon que le marchand le fait quand il achète ses repas. Comme lui, ils donneront une prime à l'attention, à l'attrait du restaurant et à la promptitude du service, sans parler des manières agréables de ceux qui font le service.

La propreté est un des éléments essentiels de la tenue d'un magasin. Beaucoup de marchands ont vu leur clientèle aller à leurs rivaux, sans savoir pourquoi. Sachant que leurs marchandises étaient aussi bonnes que celles vendues par leurs concurrents, que leurs prix étaient aussi bas, ils ne pouvaient pas s'imaginer pourquoi ils perdaient cette clientèle. S'ils avaient pu parler confidentiellement à leurs clients et connaître la raison réelle de la perte de leur clientèle, ils auraient été étonnés d'apprendre que le manque de propreté en était la cause réelle. Cette observation s'applique spécialement aux magasins dans lesquels on vend des marchandises sèches et de l'épicerie, pour cette raison que ces marchandises sont achetées en grande partie par des femmes et qu'il n'y a rien qui soit si répulsif à la nature de la femme que le désordre et la malpropreté.

En termes plus délicats, les femmes sont particulièrement sensibles à tout ce qui est propre, bien ordonné et attrayant pour l'oeil. Elles aiment un environnement agréable et arrangé avec goût et tout ce qui indique le désordre, la confusion, les repousse. Bien que les hommes ne soient pas en général aussi sensibles à ces choses que les femmes, ils sont tout de même déconcertés par un arrangement désordonné des marchandises et sont attirés par un étalage bien fait et agréable.

Tout homme et toute femme d'une fortune moyenne hésitent à acheter dans un magasin où le stock est mal arrangé et où tout est confondu. Instinctivement, la meilleure clientèle sera attirée par le magasin qui sera tenu avec le plus d'ordre et de la manière la plus attrayante.

Par conséquent, le marchand ayant un réel instinct commercial veillera sans cesse à cet élément important de son commerce; en outre, il s'arrangera de manière à engager des commis ayant un certain sens de la propreté et de l'ordre et une certaine habileté à disposer les marchandises d'une manière attrayante. En règle générale, le marchand de nouveautés se rend plus vite compte de cela que l'épicier, mais la malpropreté et le désordre dans une épicerie s'opposent au succès réel, tout autant que dans un établissement de nouveautés.

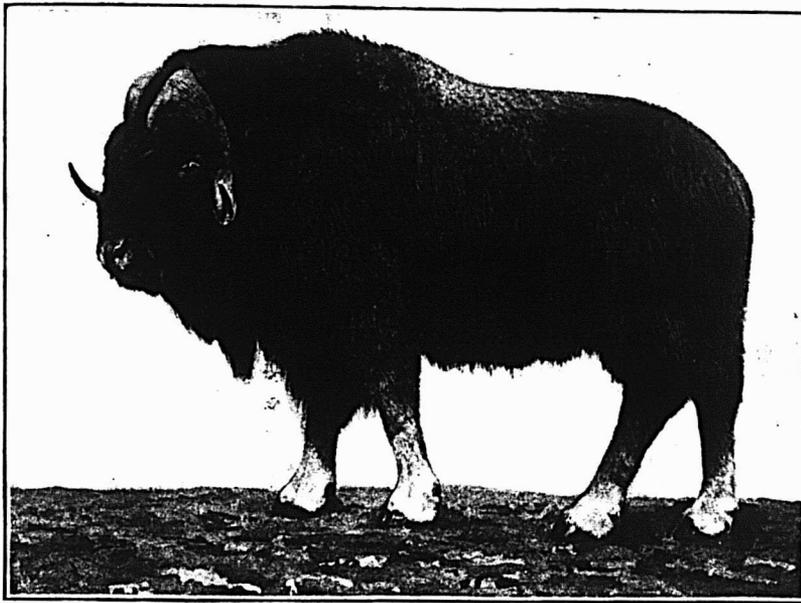
La propreté et le bon ordre sont essentiels au succès du marchand au point de vue de l'économie ainsi qu'au point de vue de l'effet qu'ils produisent sur les clients. Les marchandises qui ne sont pas maniées avec propreté, soin et bon ordre sont détériorées beaucoup plus ra-

pidement que celles qui sont manipulées d'une manière propre et ordonnée. Le stock de marchandises mal arrangé, désposé sans ordre, est celui qui s'abîme avec le plus de rapidité.

Dans la question du service, la promptitude est une qualité également importante. Cette promptitude joue son rôle à partir du moment où le client franchit la porte du magasin jusqu'à ce que les marchandises soient livrées dans sa maison. Lequel de nos lecteurs n'a pas entendu cette remarque: "J'aime acheter chez Smith parce que je suis servi immédiatement et parce que je sais que les marchandises que je commande seront livrées en temps voulu pour que je m'en serve comme j'avais l'intention de le faire". Maintes fois, des épiciers dans les villages et les petites villes ont perdu de bons clients parce que les marchandises n'avaient pas été livrées à temps pour le prochain repas. Ceci peut être causé par la lenteur et le manque de soin du commis ou du garçon livreur ou peut-être du propriétaire lui-même. Mais peu importe à qui le blâme doit être imputé, le client désappointé n'oubliera pas l'incident et si cela se répète, la perte de la clientèle de la famille est presque sûre d'en être le résultat. Ceci suggère le point suivant: Un garçon livreur vif et actif est un membre tout aussi important du personnel du magasin que le commis principal.

Beaucoup de marchands sont enclins à donner trop peu de considération au choix d'un garçon livreur; mais c'est décidément une erreur. Nombre de fois, le garçon livreur de la bonne espèce a pu retenir la clientèle d'un acheteur malgré des déficiences dans les marchandises, dans les prix et dans le service accompli par le propriétaire et ses commis. Le garçon livreur qui est un "hustler" par nature est une force dans l'organisation de tout magasin, et le marchand qui ne reconnaît pas ce fait néglige un point essentiel. Le marchand ne devrait pas oublier que le garçon livreur est la personne qui termine les transactions et qui va dans la demeure des clients pour le faire. Il est à proprement parler, le chaînon vivant qui relie le magasin à la demeure des clients. Dans nombre de cas, une bonne partie des achats est faite par les dames, et c'est le garçon livreur qui est en contact journalier avec la servante de la maison. Si ce travail est fait d'une manière prompte, intelligente et agréable, le garçon livreur est bien considéré dans la maison dans laquelle il se trouve, et bien souvent, il est cause de la vente que suivante: "Ils peuvent être un peu lents dans le magasin, mais ce service est correct et on peut s'y fier à livrer les marchandises en temps voulu et en bon ordre".

Quelques-uns de mes lecteurs



Robes en Chèvre Noire,

Robes en Chèvre Grise,

Robes en Chèvre Brune,

Robes en Ours Noir,

Robes en Bœuf Musqué,

Etc., Etc., Etc.

Vous penserez bientôt aux Robes de Traineaux et aux Couvertes à Cheval pour l'hiver, et vous voudrez avoir l'article le meilleur, sur lequel vous puissiez le plus compter, que votre argent puisse vous procurer.

La garantie de notre firme est en arrière des marchandises. Nous manufacturons dans notre établissement, outre les Harnais, Malles, Sacs, etc.

**DES ROBES EN CHÈVRE NOIRE,
DES ROBES EN CHÈVRE GRISE,
DES ROBES EN CHÈVRE BRUNE,
DES ROBES EN OURS NOIR,
DES ROBES EN BŒUF MUSQUÉ, Etc.**

Ecrivez pour avoir prix et descriptions.

Rappelez-vous que, quelle que soit la manière dont vous vous informiez, par lettre ou en personne, vous êtes toujours assuré d'une attention courtoise et empressée au "BALMORAL."

Saumontagne Limitée.

— BLOC BALMORAL —

RUE NOTRE DAME OUEST, MONTREAL, Can.



peut-être penser que je donne trop d'importance au garçon livreur, mais il est dans le commerce un facteur qui a reçu trop peu de considération jusqu'ici et peut-être aussi reçoit-il trop peu de compensation: certainement, il n'y a pas d'école primaire commerciale égale à celle de la livraison des marchandises et le garçon livreur qui remporte des succès dans cet humble emploi est la meilleure source de recrutement des commis, ou même des propriétaires.

Déjà j'ai indiqué la nécessité de prêter attention aux clients. Cette attention doit être immédiate et continue depuis le moment où le client a franchi le seuil du magasin jusqu'à ce qu'il en soit complètement sorti. Invariablement il n'est rien que les clients ressentent autant que l'indifférence du patron ou de celle du commis. Entrer dans un magasin et être contraint de se tenir à l'écart sans être remarqué est un genre de traitement qui va à l'encontre de la nature humaine que ne tolère pas la généralité des clients. Il y a évidemment des moments dans presque tous les magasins où une grande somme de travail doit se faire en un court espace de temps et où il est absolument nécessaire de faire attendre plusieurs clients. Cela ne signifie pas, cependant, qu'il soit nullement obligatoire pour le patron ou son assistant de manquer de dire un mot agréable ou de bienvenue à ceux qui sont tenus d'attendre leur tour.

C'est chose facile pour le marchand ou le commis de faire un signe de bon accueil ou de dire un mot d'excuse à ceux qui ne peuvent être immédiatement servis. Le client accueilli d'une manière agréable et à qui on dit qu'on sera à lui dans quelques minutes, attendra volontiers, tandis qu'il partirait du magasin en mauvaise humeur, si on ignorait entièrement sa présence. L'aptitude à faire attendre les clients sans les mécontenter et à leur faire sentir qu'ils ne sont pas négligés est une des qualités les plus précieuses peut-être qu'un marchand ou un commis puisse posséder. La courtoisie et une attention simplement usuelles demandent très peu de temps et sont de beaucoup plus précieuses que la flatterie ou le raisonnement pour vendre des marchandises.

Sous ce rapport, on peut dire que la flatterie est un très pauvre point d'appui pour le vendeur. La masse des clients est généralement d'une finesse assez grande pour découvrir la flatterie qu'invariablement elle ressent. Une attention immédiate et constante vaut des masses de flatterie pour édifier un bon commerce; aussi, le vendeur qui toujours prête une prompt attention à la clientèle est-il de première force pour attirer et retenir les clients.

On pensera peut-être qu'un mot d'avertissement relatif à la surestimation des

marchandises est absolument superflu et disgracieux. Je voudrais qu'il en soit ainsi, mais je crains que l'observation ne soit nullement déplacée. Très souvent le zèle et l'ambition du commis le mènent plus loin dans cette direction que ne le voudrait son patron. De plus, il y a dans le commerce des marchandises, comme dans tout autre genre d'affaires, ceux qui donnant libre cours à leur soif de gain ne laissent pas que d'avoir une conscience élastique et qui ne voient pas que rien ne peut être plus fatal pour leur succès final que la fausse représentation, si faible soit-elle.

Comme simple question de tactique, il vaut beaucoup mieux pour un marchand amoindrir que surfaire les avantages de ses marchandises. Quand un marchand acquiert dans sa communauté la réputation de ne jamais représenter ses marchandises sous un faux jour il est sur la grande voie du succès. Il obtiendra la clientèle de son voisinage et la conservera envers et contre tout.

Dans le choix de ses commis tout marchand devrait veiller attentivement à ne s'entourer que de ceux qui ont du tact, des manières avenantes et toutes les qualités de ceux dont on dit qu'ils savent "se bien tenir". De même, il sera bon qu'il se souvienne qu'un commis peut avoir toutes ces qualités et cependant n'avoir comparativement pas de succès. Beaucoup de marchands employant un grand nombre de commis ont été embarrassés par les problèmes que soulève cette question de différence dans la valeur du personnel. Voici, par exemple un commis qui surpasse tous ses compagnons de travail au point de vue de la popularité personnelle auprès de la clientèle. Ses manières gracieuses attirent les clients du magasin à lui à un degré qui le désignent comme un favori exceptionnel. En dépit de ce fait, le total de ses ventes d'une semaine à l'autre tombe au-dessous de celui des ventes de plusieurs de ses confrères du même comptoir. Il travaille autant d'heures et avec autant de diligence que les autres. Voici, en présence de la réalité, un fait contradictoire qui est absolument embarrassant pour le marchand. Quel est donc l'obstacle?

Dans la plupart des cas de ce genre, et ils sont si nombreux qu'ils sont presque la règle, je crois que la cause du mal réside dans ce fait que le commis populaire qui a décidément la priorité sur tous ses camarades manque de "décision." Il n'y a pas longtemps j'ai lu une entrevue sur ce même point dans laquelle le surintendant d'une des grosses maisons de détail de Chicago frappait juste à ce sujet. Il racontait combien il avait été intrigué à l'idée que le commis le plus populaire du département des étoffes à robes de fantaisie n'arrivait guère qu'au troisième rang au point de vue du total des ventes. Le jeune homme avait dé-

cidément des manières charmantes qui attiraient à lui les clients et il était évident pour les gérants que ce commis avait la préférence d'une forte proportion des clients qui venaient acheter à ce département.

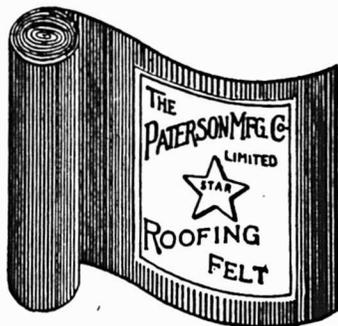
À la fin le surintendant prit le parti de trouver personnellement la solution pratique de cette très intéressante énigme. Dans ce but il se posta près du comptoir des étoffes à robe de fantaisie et se mit à surveiller le jeune homme à l'œuvre. Une jeune femme vint qui dépassa un commis qui aurait été en mesure de lui répondre et alla directement au jeune homme en question. Il advint que le surintendant connaissait cette femme et savait, pour l'avoir servie avant d'avoir été promu à une plus haute position, quelle n'était pas trop difficile à satisfaire.

Elle remit au commis un échantillon d'étoffe dont elle avait fait une jupe et lui déclara qu'elle désirait avoir un tissu pour faire un corsage qui pourrait aller avec la jupe. Il examina l'échantillon, tourna autour des tablettes puis en sortit une pièce d'étoffes, hésita, alla à une autre tablette, puis à une autre encore. Alors il tira deux ou trois pièces, les examina puis les remit en place. Après quelques faux mouvements de ce genre, il retourna enfin à la première pièce qu'il avait eue en mains, la retira et l'étendit sur le comptoir.

Aux yeux perçants du vigilant surintendant, il était évident que l'indécision du commis s'était communiquée à sa cliente qui, après un examen quelque peu superficiel de la marchandise, demanda au commis s'il n'avait pas quelque chose de plus attrayant. Celui-ci prit alors les pièces d'étoffes qu'il avait examinées dans son pèlerinage d'hésitation le long des tablettes, les montra à sa cliente et discuta avec elle leurs mérites respectifs. Pour elle, elle ne parut pas encore satisfaite et, lui, il parcourut une fois de plus ses tablettes et apporta d'autres patrons. Nouvelle conversation et nouvelle comparaison des étoffes. Pour la troisième fois le commis retourna à ses tablettes et se mit à y fourrager sans beaucoup d'espoir et avec hésitation.

Plus d'une fois la cliente parut au point même de se décider, mais finalement elle s'excusa et, disant qu'elle reviendrait, elle quitta le comptoir sans rien acheter.

Pendant ce temps, le commis qui avait tantôt laissé de côté avait couru à trois clientes et vendu à chacune d'elles. Sa méthode d'opérer était toute différente. Il prêtait une attention très particulière à la description des marchandises. Il demandait sa cliente et chaque fois qu'il posait une ou deux questions pour connaître son désir. Et invariablement après les éclaircissements obtenus, il retournait et sa main tombait sur le genre d'étoffes exacte-



Papiers à Lambrisser

Sanitaires

Feutres à Toiture (Roofing Felts)

Matériel pour Toiture (Ready Roofing)

à Bordure en Fil Métallique

Goudron Pur (Coal Tar)

Goudron à Couvertures (Roofing Pitch)

Ciment Asphalte Liquide

Peintures pour Toitures

Vernis pour Bardeaux.

**DEMANDEZ - NOUS
PRIX ET ECHANTILLONS.**

The Paterson Manufacturing Co., Ltd.

MONTREAL et TORONTO.

Bureaux et Fabrique à Montréal, Angle des Rues Carrières et St-Hubert.



mandé. C'était un homme décidé, il plaçait la pièce sur le comptoir avec cette remarque: "Je crois que voici exactement ce que vous désirez." L'oeil perçant du surintendant avait saisi ses mouvements comme ceux du commis populaire et il obtint cette double conviction: premièrement, que le goût ou le jugement du commis qui avait fait les trois ventes valait mieux que celui du commis populaire qui avait manqué sa vente; secondement que la décision avec laquelle le commis moins populaire avait agi était le secret de son succès.

Les conclusions du surintendant sont, à mon avis, entièrement exactes. Il découvrit pourquoi l'homme qui attirait le moins de clients était capable de faire le plus grand nombre de ventes. Incidemment, je puis ajouter que le commis populaire demeura au département des étoffes à robes de fantaisie tandis que l'autre devint chef de département.

Souvent, j'ai vu, dans ma propre expérience, pareil fait se reproduire. Le don de conclure une vente n'est nullement commun; un grand nombre de commis autrement bien doués ne l'ont pas et il convient d'ajouter ici que, sans ce don, les autres ne sont d'aucun avantage. Peu importe l'habileté avec laquelle les négociations ont pu être menées jusqu'au "point décisif," à moins qu'elles n'aillent au-delà elles auront été inutiles. Bien que l'indécision chez le vendeur soit le péché habituel qui cause généralement son insuccès, il est d'autres éléments qui contribuent à cette fin peu désirable.

L'un d'eux est le manque d'habileté à écarter les questions étrangères à la conversation du moment. Seul, un vendeur maladroit permettra à son client de l'attirer dans une conversation générale alors qu'il est activement occupé à étaler des marchandises et à s'efforcer d'obtenir une décision de son client. Ceci ne veut pas dire qu'il n'est pas sage de causer d'une manière aimable avec la cliente sur des sujets sociaux ou personnels, mais signifie qu'on ne devrait le faire qu'une fois la question de vente réellement résolue. Tout ce qui peut distraire l'esprit du client de la question vitale en jeu doit toujours être évité. Que tout ce qui sent la "visite" soit terminé avant que l'étalage des marchandises ait commencé.

Avant d'abandonner le sujet traitant de ce que le marchand doit considérer dans le choix de son personnel, qu'il me soit permis de dire qu'en règle générale, on doit éviter d'employer des parents. Il n'y a, je crois, rien d'exagéré à dire que les commis voyageurs sont entièrement d'avis que quand ils rencontrent un marchand dont le personnel se compose de ses fils, filles, nièces et neveux, ils le considèrent comme luttant avec un désavantage marqué; ses progrès sont surveillés d'une manière particulière.

C'est peut-être une autre manière de dire que celui qui choisit ses assistants à cause de leur parenté n'a pas la liberté de faire un choix sur la base moins étroite de leurs aptitudes réelles à l'emploi qui leur est confié.

LE CAOUTCHOUC ET LA GUTTA-PERCHA

L'emploi du caoutchouc était nul dans les premières années du siècle dernier; aujourd'hui, cette matière joue un rôle important dans la confection des objets de vêtement et d'ameublement, la corrosserie, etc.

Le caoutchouc est une substance organique contenue dans le suc de divers végétaux propres à l'Amérique et à l'Afrique. Il existe dans ces sucs, sous la forme de petits globules en suspension dans une liqueur aqueuse, absolument comme le sont les globules de beurre dans le lait. Si l'on abandonne ce suc laiteux à lui-même, les globules de caoutchouc montent à la surface, comme la crème vient surnager le lait maintenu en repos. Mais, dans le lait et les émulsions produites par les graisses, la matière qui se rassemble à la surface de la liqueur aqueuse est un corps gras, tandis que les globules de caoutchouc n'ont rien de commun avec une matière grasse. C'est un corps particulier dont nous allons énumérer rapidement les curieuses et utiles propriétés.

Liquide dans les végétaux qui le contiennent, le caoutchouc change de consistance quand il en est séparé. D'abord épais et mou, il prend bientôt, sous l'influence de l'air, la couleur, l'apparence et la consistance du cuir. Élastique à la température ordinaire, il devient rigide comme du bois à une température de quelques degrés au-dessous du point de congélation. Il se ramollit à la température de l'eau bouillante, sans s'altérer, et peut se souder intimement à lui-même. A 300 degrés Fahr., il se change en une matière visqueuse qui par le refroidissement, ne reprend plus les propriétés primitives du caoutchouc. Mis en contact avec l'eau, le caoutchouc absorbe le quart de son poids de liquide: il devient alors blanc et opaque comme de la porcelaine. L'éther, le sulfure de carbone, les carbures d'hydrogène liquides et les corps gras dissolvent une partie du caoutchouc que l'on soumet à leur action. Le caoutchouc forme avec le soufre un composé très important, sur lequel nous reviendrons plus loin.

Le caoutchouc a été employé depuis très longtemps par les naturels de l'Amérique et de l'Asie; mais ce n'est qu'à la fin du siècle dernier qu'il fut révélé à l'Europe. Le célèbre voyageur et naturaliste la Condamine composa, en 1751, la première description scientifique de cette substance, et c'est l'ingénieur Fres-

neau qui découvrit, dans la Guyane française, l'arbre qui la produit.

Dans les Indes, on retire le caoutchouc du figuier élastique [*ficus elastica*], arbre très répandu dans le royaume d'Assam. On importe aussi de Java de grandes quantités de caoutchouc provenant du "*ficus radula*" et du "*ficus pronoides*."

En Amérique, au Brésil et à la Guyane, on l'extrait de l'*Hoevea guyanensis*.

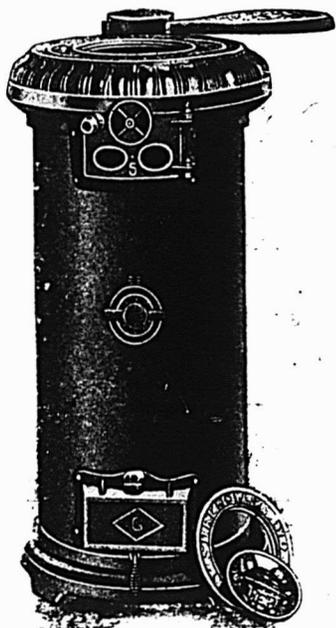
Pour se procurer le caoutchouc, les Indiens ou les Brésiliens font, de mai à septembre, et tous les huit jours, un certain nombre d'incisions autour du tronc de l'arbre. Le suc laiteux en découle, et il est reçu dans desalebasses ou dans de grandes feuilles. Le commerce reçoit ce produit en grands prismes grossiers, qui ont été obtenus par les naturels en faisant couler le suc dans des tranchées pratiquées dans le sol, où il se coagule. Les Brésiliens confectionnent encore des meules en argile plastique représentant des masses pyriformes, des figures d'animaux et des pieds d'homme. Ils trempent plusieurs fois ces moules grossiers dans le caoutchouc un peu épaissi, et quand le dépôt est assez abondant, ils le laissent durcir, puis brisent le moule et font sortir l'argile intérieur par le goulot de la bouteille, soit au moyen de chocs répétés, soit au moyen d'un simple lavage à l'eau.

Les masses pyriformes de caoutchouc renferment des impuretés, comme du sable et des débris végétaux provenant des moules employés par les naturels, et surtout de leurs manoeuvres frauduleuses. Il est donc nécessaire de purifier le caoutchouc avant de l'employer. Pour cela, on le soumet à l'action de cylindres armés de dents, tournant en sens inverse avec une vitesse inégale. En faisant arriver dans ces appareils un petit filet d'eau, les matières étrangères écrasées par le laminoir sont entraînées peu à peu, et les morceaux de caoutchouc purifié se soudent les uns aux autres. Le caoutchouc ramolli constitue bientôt une masse homogène, qu'on obtient sous la forme de blocs rectangulaires, en la plaçant dans des moules et en la soumettant à une forte pression. On peut détacher de ces blocs, au moyen de couteaux mus d'un mouvement très rapide, des feuilles aussi minces qu'on le désire. Quand elles ont un centimètre d'épaisseur, et qu'elles sont taillées en carrés, elles servent aux dessinateurs pour enlever les marques du crayon.

En 1820, on parvint en Angleterre à ramollir le caoutchouc, de manière à le tendre en lames très minces et à l'employer à la fabrication des tissus imperméables. C'est à Makintosh, à Glasgow, qu'on doit cette heureuse découverte.

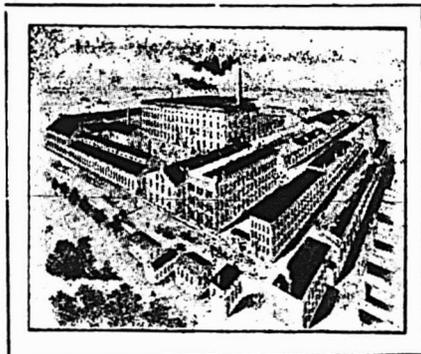
Pour obtenir les fils de caoutchouc employés à la fabrication des tissus,

POELES "PERFECTION."

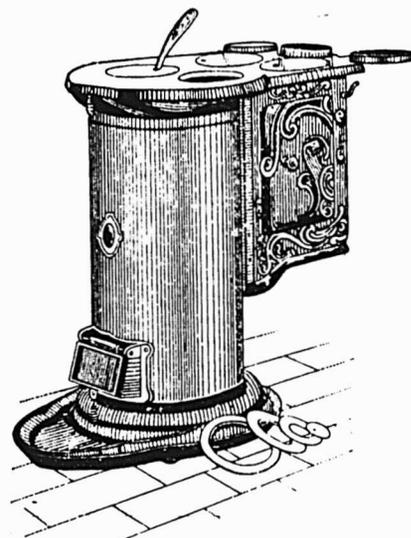


Poëles de Chauffage "TORTUE."
(Quebec Heaters).

La Ligne "PERFECTION" est des plus complète et "du dernier genre," comprenant tous les appareils de cuisine et de chauffage de maisons, brûlant du charbon ou du bois.

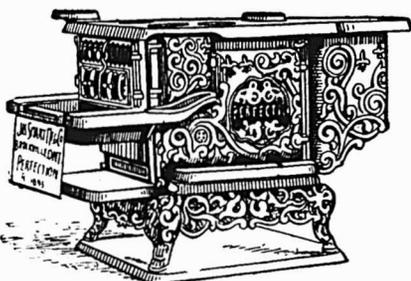


BUREAUX PRINCIPAUX,
MAGASINS ET USINES.
ETABLIS EN 1854.



"TORTUE PERFECTION"

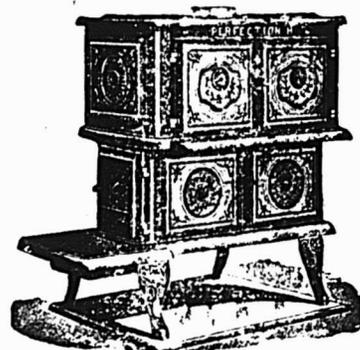
Poëles de Chauffage et de Cuisine.
Quatre Ronds à Casseroles et Four.



Poëles de Cuisine
POUR BOIS ou CHARBON,
avec ou sans
RÉSERVOIR A EAU CHAUDE.

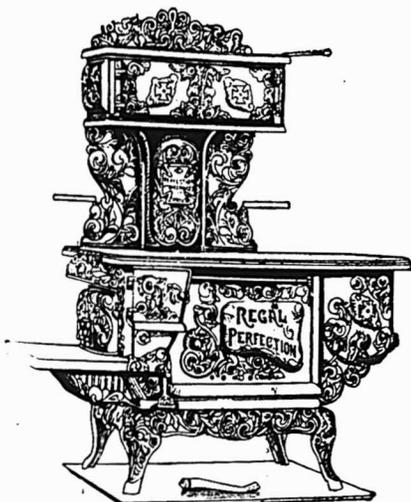
CATALOGUE COMPLET

et prix nets
fournis promptement
sur demande.



"PERFECTION H."

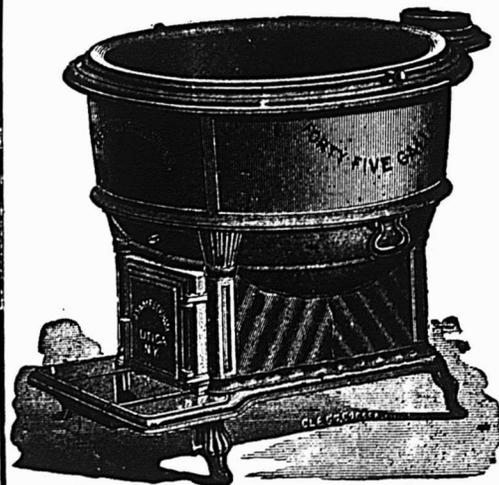
Long de 31 ou 36 pouces, avec portes
d'un seul côté ou des deux côtés
du Four.



Fourneau "REGAL PERFECTION"
Pour Bois ou Charbon,
Avec 4 ou 6 ronds de cuisson,
Avec ou sans Réservoir à Eau chaude
et Réchaud élevé.

The
James Smart
M'f'g. Co.,
Limited

BROCKVILLE,
ONT.



FOURNAISE D'AGRICULTEURS
(Farmers Boiler).
Quatre Grandeurs—avec ou sans couvercle.

tiques, on divise cette substance en lanières, puis en bandes très étroites, au moyen de machines appropriées. En élevant légèrement la température, on augmente l'élasticité du caoutchouc, on distend ces bandes étroites en fils dix fois plus longs en les étirant et en les enroulant sur des dévidoirs chauffés par la vapeur d'eau. On les soumet ensuite à une basse température, et les fils ayant perdu une partie de leur trop grande élasticité deviennent propres à être introduits dans les tissus. On peut les revêtir de soie, de coton, etc., avant de les placer sur le métier à la Jacquart qui doit les tisser. Jusque-là le caoutchouc a conservé sa rigidité; mais il reprend son élasticité quand on le chauffe à 156 à 158 degrés Fahr. Le tissu conserve alors une élasticité permanente.

Vulcaniser le caoutchouc, c'est le soumettre à l'action du soufre dans le but d'augmenter extrêmement son élasticité. On procède à cette opération de différentes manières. On peut immerger les feuilles de caoutchouc dans un bain de soufre fondu, ou les pétrir avec du soufre en poudre. On sulfure encore le caoutchouc à l'aide du chlorure de soufre, du bromure de soufre, ou du polysulfure de potassium. Mais quelle que soit la méthode que l'on préfère, il est un point essentiel: c'est d'élever la température vers 285 ou 300 degrés Fahr.

Après la première opération, c'est-à-dire la sulfuration simple, le mélange conserve encore toutes les propriétés du caoutchouc non altéré: la propriété de durcir par un abaissement de température, de se ramollir par la chaleur, de se souder à lui-même quand les sections sont récemment faites, de se dissoudre dans l'éther, l'huile de térébenthine, etc. Mais après la seconde opération, pendant laquelle on élève la température du caoutchouc sulfuré à 300 degrés Fahr. cette matière a pris des propriétés toutes nouvelles et qui sont précieuses pour une foule d'applications dans l'industrie et les arts. Elle ne se dissout point dans les liquides que nous venons de citer, mais seulement s'en imprègne et se gonfle par leur contact. Elle ne peut plus se souder avec elle-même et résiste sans s'altérer à une température qui aurait changé en une sorte de poix le caoutchouc ordinaire: un abaissement sensible de température ne lui enlève pas son élasticité.

Payen s'est assuré que le caoutchouc vulcanisé ne conserve que 1 pour cent de soufre.

La découverte de la vulcanisation du caoutchouc, qui fait perdre à cette matière ses principaux inconvénients, a imprimé les plus rapides progrès à son emploi général. A partir de ce moment, ses applications se sont extrêmement multipliées.

Quel est l'inventeur du caoutchouc vul-

canisé? Dès l'année 1842, Goodyear, de New-Haven, dans l'Etat de Connecticut, avait importé en Europe des chaussures de caoutchouc dont l'élasticité résistait aux plus grands froids, et qui présentaient les autres propriétés du caoutchouc que l'on connut plus tard sous le nom de vulcanisé. Mais Goodyear n'avait point pris de brevet, et il tira parti de sa découverte en tenant son procédé secret. Hancock, de Nevington, près de Londres, qui s'occupait des mêmes recherches que Goodyear, découvrit la transformation opérée par le soufre dans le caoutchouc, l'appela vulcanisation et obtint une patente avant Goodyear. Ce dernier était cependant le premier inventeur; et si l'honneur de la découverte de la vulcanisation doit se partager entre deux noms, la plus large part doit appartenir à Goodyear.

Les applications du caoutchouc vulcanisé sont immenses. On en fait des tampons de machines pour amortir les chocs, des rondelles pour les cylindres des machines à vapeur, des soupapes pour les divers systèmes de pompes, des chaussures, des gants, des bandes pour suspendre les lits des malades dans les hôpitaux, des rouleaux pour les machines à imprimer et à lithographier, des appareils chirurgicaux, des fils, des ressorts, des balles, des ballons, qui font la joie des enfants, des têtes de poupées, des figures d'animaux, et depuis quelques années des bandages pour roues de bicyclettes, de voitures et d'automobiles.

En forçant la vulcanisation, Goodyear a créé un nouveau produit, dur comme de la pierre ou de l'ivoire. En augmentant successivement la proportion de soufre, on obtient des composés dont la souplesse va insensiblement en diminuant depuis le produit ordinaire jusqu'au produit complètement rigide. A côté du caoutchouc souple, on a donc du caoutchouc qui imite le buffle, l'écaillé, le fanon de baleine, etc. C'est ainsi que Goodyear a obtenu des manches de couteau sculptés, des crosses de fusil ornementées, des lunettes de théâtre, des instruments de musique, etc., etc.

Nous ne quitterons pas le long chapitre des applications industrielles du caoutchouc sans dire un mot des étoffes rendues imperméables à l'aide de cette substance. Pour produire cette imperméabilité on étend à la surface de l'étoffe une couche de caoutchouc pâteux; on le rend tel en le traitant par le sulfure de carbone, l'essence de térébenthine, ou l'huile de houille rectifiée. On ajoute quelquefois à ces substances un peu d'alcool et d'éther. La couche de caoutchouc pâteux est égalisée avec une règle horizontale; on la laisse sécher; on étend une seconde couche, et ainsi de suite, selon l'épaisseur voulue. Sans laisser sécher la dernière couche, on y ap-

plique un deuxième tissu, et les couches de caoutchouc sont ainsi comprises entre deux épaisseurs d'étoffes imperméables en plaçant une lame de caoutchouc très mince et échauffée entre deux tissus et faisant passer le tout au laminoir. C'est avec des étoffes ainsi rendues imperméables qu'on obtient les vêtements confortables et élégants, des bouées de sauvetage, des bateaux insubmersibles, des appareils pour les plongeurs, des lits hydrostatiques, des baignoires, des envettes flexibles et portatives, etc., etc.

La gutta-percha est une substance analogue au caoutchouc, presque identique même avec le caoutchouc au point de vue de la composition chimique, mais qui en diffère par plusieurs propriétés qui la font préférer, dans certains cas, à cette substance. Inconnue en Europe jusqu'à l'année 1843, elle s'importe aujourd'hui en grandes quantités. L'Angleterre et la France en consomment environ une tonne et demie par année.

En Angleterre, l'exploitation de cette substance est exclusivement aux mains d'une compagnie, qui a surtout pour but de préparer les enveloppes isolantes des fils pour la télégraphie sous-marine. En France, les fabriques de caoutchouc reçoivent la gutta-percha de l'Asie, et la manufacturent avec les mêmes appareils qui servent à la purification et à la mise en oeuvre du caoutchouc.

La gutta-percha est une gomme qui découle, par incision, d'un arbre de l'archipel Malais, l'*Isonandra gutta*. Cette matière est incolore et translucide à l'état de pureté. Sa densité est un peu supérieure à celle de l'eau.

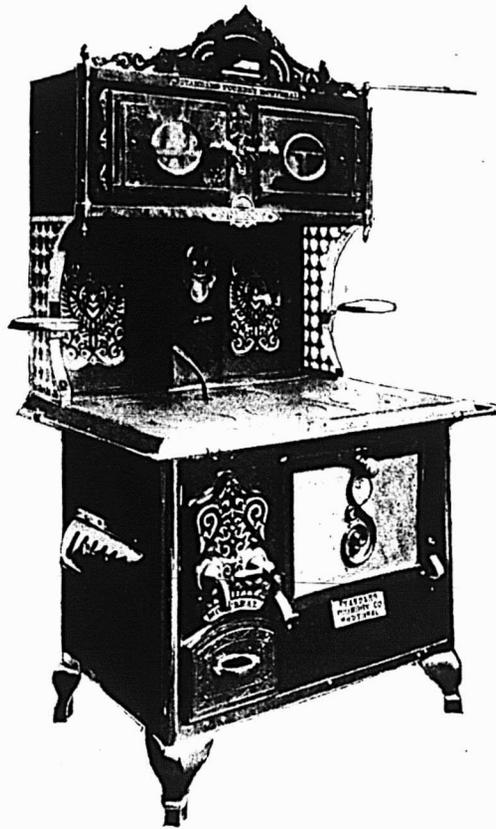
A la température ordinaire, elle est souple, très tenace, extensible, mais elle est peu élastique; elle ne possède à peu près que l'élasticité du morceau de cuir. C'est là le caractère qui la différencie du caoutchouc.

Les différences entre le caoutchouc et la gutta-percha s'accroissent davantage encore si l'on considère la manière dont cette substance se comporte en présence de la chaleur. A 122 degrés Fahr. elle se ramollit; à 212 degrés environ elle devient adhésive et éprouve une sorte de fusion pâteuse, qui permet de la pétrir et de lui donner toutes les formes imaginables. Elle redevient, par le refroidissement, solide et résistante, et elle se ramollit avec une exquise délicatesse, les empreintes qu'on lui a données.

C'est sur cette dernière propriété qu'est fondé l'emploi que l'on fait de la gutta-percha pour les moules destinés à la galvanoplastie. Ramollie par la chaleur et pressée contre un objet, elle donne, par le refroidissement, un moulage irréprochable.

A 266 degrés Fahr. la gutta-percha fond. Chauffée davantage, elle entre en ébullition, et distille en partie en la laissant un léger résidu solide.

STYLE "A"



LE POELE
EN ACIER
"SELECT"

EN VENTE
PARTOUT

— CATALOGUES —
Escomptes Spéciaux et
Conditions sur Demande.

AVIS AUX MARCHANDS GENERAUX

Il y a deux ans, nous présentions au public Canadien notre célèbre Poêle en Acier "**Select**," et depuis ce temps il n'a cessé de donner entière satisfaction, se faisant une réputation des plus enviabiles par tout le pays.

Il est désormais célèbre et la demande sans cesse croissante indique que la qualité et le prix sont hautement appréciés dans le commerce.

Notre ambition était de fabriquer un poêle absolument parfait sous tous les rapports, et nous avons la satisfaction d'avoir pleinement réussi.

Tout ce que l'expertise, l'expérience, la main-d'œuvre et des matériaux de qualité peuvent produire de mieux a été mis à contribution et le résultat obtenu est un modèle de perfection, de force et de durabilité.

Il n'y a rien que vous puissiez désirer que nos poêles ne renferment pas. Le nom "**Select**" est notre marque de commerce et est une garantie qu'ils donneront satisfaction.

The Standard Foundry Co.
Bureaux et Usines, - - Longueuil, Que.

La gutta-percha ne perd pas sa souplesse à 14 degrés Fahr. On sait, au contraire, que le caoutchouc se modifie par le froid.

La gutta-percha, mauvaise conductrice de la chaleur, est l'isolant électrique le plus complet que l'on connaisse. Elle conserve ce pouvoir alors même que, déposée sous terre, elle est rongée par les insectes et les moisissures. Ce sont ces qualités précieuses qui imposent, pour ainsi dire, son usage pour préserver les fils électriques destinés à la télégraphie souterraine et sous-marine.

La gutta-percha se soude facilement à elle-même. Pour souder deux morceaux, il suffit de les ramollir, de les juxtaposer et de les comprimer; il faut seulement ne pas la chauffer, car si l'on atteint son point de fusion, elle reste poisseuse après le refroidissement.

Ce qui limite beaucoup les emplois de la matière qui nous occupe c'est son altérabilité à l'air. Lorsqu'elle est exposée à l'air et à la lumière, elle se modifie assez rapidement, de la surface au centre, en dégageant une odeur piquante et acide. En même temps sa surface durcit peu à peu et se fendille en tous sens. Ainsi modifiée, la gutta-percha perd la plupart des qualités qui la font rechercher; elle devient même conductrice de l'électricité. Elle se transforme alors en une espèce de résine cassante, insoluble dans la benzine.

L'isonandra gutta qui fournit la gutta-percha est un bel arbre de 40 à 60 pieds de hauteur. On le trouve partout dans la péninsule Malaise jusqu'à Penang. Ses lieux de prédilection sont les régions d'alluvion au pied des montagnes. Le tronc est droit, les feuilles alternées; la surface inférieure couverte d'un duvet serré, court et d'un rouge brun. Les fleurs sont axillaires, rangées de une à trois, supportées par des pédicelles courts et courbés, et très nombreuses le long des extrémités des branches. Le bois est doux, fibreux, spongieux, pâle et traversé par des réceptacles longitudinaux de réservoirs pleins de gomme et formant des lignes d'un noir d'ébène.

La sève, ou gutta, circule entre l'écorce et le corps du bois, dans des vaisseaux dont le parcours est indiqué sur le bois par des lignes noires longitudinales. Pour en extraire le suc, la pratique primitive fut de couper au ras du sol l'arbre en pleine vigueur; des incisions annulaires étaient pratiquées dans l'écorce, à des distances d'environ 12 à 18 pouces l'une de l'autre, et une coque de noix de coco, ou tout autre réceptacle analogue, était placé au-dessous de l'arbre abattu, pour recevoir la sève laiteuse qui s'écoulait immédiatement par chaque incision. La quantité de gutta que l'on obtenait de chaque arbre ainsi détruit était telle en moyenne qu'il fallait détruire dix arbres

pour produire un picul [147.4 lbs] de gutta.

Heureusement, l'expérience a maintenant démontré aux naturels que le suc laiteux peut être recueilli avec autant d'avantages en pratiquant des entailles çà et là dans le tronc de l'arbre vivant, et recueillant dans des coquilles le suc qui découle de l'incision, de sorte qu'il n'est pas à craindre que cette méthode barbare soit jamais remise en vigueur.

La sève se fige quelques minutes après l'incision de l'arbre; mais avant que la gomme brute devienne entièrement dure, les indigènes la pétrissent à la main, en blocs compacts, allongés, c'est-à-dire de 8 à 12 pouces de longueur sur 4 pouces d'épaisseur.

La gutta-percha tout à fait pure est d'un blanc grisâtre; mais lorsqu'elle est apportée sur les marchés, elle est plus ordinairement teintée d'une nuance rouge brun, provenant des petits éclats d'écorce qui tombent dans la sève au moment où on la recueille, et qui la colorent.

Quand elle est pure, la gutta est presque blanche, demi-transparente et présente les propriétés physiques et chimiques que nous avons énumérées.

La gutta-percha peut être vulcanisée comme le caoutchouc par l'action du soufre; mais on pratique rarement cette opération, parce que la gutta-percha n'a pas comme le caoutchouc, l'inconvénient de se raidir par le froid, propriété fâcheuse dont la vulcanisation débarrasse le caoutchouc.

Dans les manufactures, la gutta-percha est manipulée comme le caoutchouc et par les mêmes appareils, pour transformer la matière brute en produits divers manufacturés.

La gutta-percha reçoit des applications extrêmement variées que nous allons énumérer.

On se sert de la gutta-percha pour isoler les fils télégraphiques enfouis sous terre et pour composer l'enveloppe des câbles électriques sous-marins; — pour remplacer le plateau de verre des machines électriques; pour composer des supports isolants et autres appareils électriques; pour faire des tubes destinés à conduire, non-seulement l'eau, mais encore les acides, alcalis et autres liquides corrosifs; pour faire des seaux, bouteilles, etc.; pour doubler les cuvettes de bois destinées à contenir des acides et des alcalis; pour les vases employés par les photographes, et différents appareils de laboratoire; pour faire des tamis et pompes à acides et à liqueurs alcalines, des siphons, soupapes et robinets pour les solutions corrosives; pour faire des tubes d'appel dans les mines, navires, entrepôts et chemins de fer; pour faire des courroies de transmission de toute espèce de machines; des semelles de bottes et de souliers, des sabots pour teinturiers

et brasseurs; des harnais de chevaux, des caisses imperméables, des cartes, nappes, armes et autres, des anneaux, des rideaux de lits et de fenêtre, des rideaux d'étoffes, des fouets, valises, chapeaux de mineurs, de matelots, de voituriers, etc.; des objets moulés de toute nature et de toute forme, tels que corbeilles de fantaisie, encriers, porte-montres, médaillons, cadres, boutons, pots à fleurs, etc., etc.

C'est surtout dans la fabrication des objets destinés aux usages maritimes que la gutta-percha présente le plus d'avantages, grâce à sa grande résistance à l'action de l'eau et surtout de l'eau salée. Des bouées de toute sorte, des ancres, etc., sont fabriquées avec cette substance, ainsi que des porte-voix et autres objets à l'usage de la marine. Des filets de pêche ont même été faits avec des cordelettes de gutta-percha.

L'industrie de l'ameublement tire parti des qualités plastiques de la gutta-percha. Les sculptures des fauteuils et chaises d'un prix élevé peuvent être aisément reproduites par le moulage, et multipliées, de cette manière à des prix comparativement bas. Des bureaux, des pianos à ouvrage, etc., fabriqués en gutta-percha, réunissent la modicité du prix à l'élégance de forme et à la solidité. On fabrique journellement des quantités considérables de moulures, frises, panneaux, feuilles et autres articles de toute sorte. Combinées par le décorateur, et convenablement dorées, ces moulures servent à confectionner des cadres pour tableaux et à décorer les meubles. Leur fini surpasse la sculpture sur bois, qui est si coûteuse, ou le papier mâché et le carton-pierre, qui durent peu.

La fidélité extraordinaire avec laquelle la gutta-percha prend et conserve les empreintes fait comprendre que cette substance soit aujourd'hui la seule employée pour fabriquer les moules dans l'industrie de la galvanoplastie. Cette substance a depuis longtemps remplacé toutes les autres dans les ateliers de galvanoplastie de cuivre et d'argent.

Avec la gutta-percha les dentistes composent les dentiers artificiels. Cette manière remplace avantageusement les appareils en or, qui coûtent fort cher, et qui ont l'inconvénient d'une rigidité absolue.

La dissolution de la gutta-percha dans la benzine ou autres dissolvants, qui ont l'évaporation, laissent la gutta-percha intacte, sert à fabriquer des feuilles d'une extrême ténuité pour l'usage chirurgical, c'est-à-dire pour le pansement des plaies.

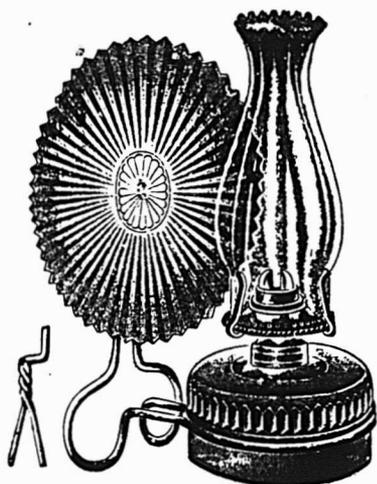
On fait avec la gutta-percha différents ustensiles de chimie et de physique, particulièrement des vases pour conduire ou conserver les acides et les liqueurs corrosives.

Mais de tous les usages de la gutta-percha, le plus important est celui

E. T. WRIGHT & CO. Hamilton — CANADA —

Fabricants de Lanternes, Articles en Fer-blanc, Cages d'Oiseaux, Dalles et Tuyaux de Descente, Tuyaux et Coudes de Poêle Patentés.

LAMPE APPLIQUE "JAXON"
Pat. 26 Juillet 1898



La seule lampe applique à bon marché qui puisse être suspendue au mur sans regarder derrière le réflecteur. Complete, \$1.20 la douzaine.

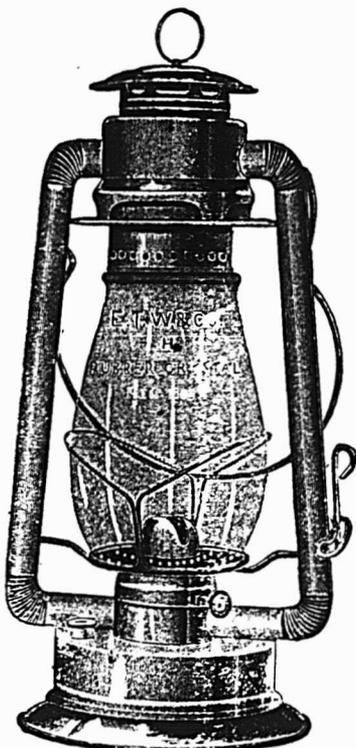
COUDES pour Tuyaux de Poêle, un seul Morceau, Modèle perfectionné de Cooper.



Le passage à plat empêche la poussière et la saleté de s'accumuler sur le coude. Les plus forts et les meilleurs sur le marché. Les avez-vous jamais ?



RAPE GILMORE
La MEILLEURE Râpe qui existe



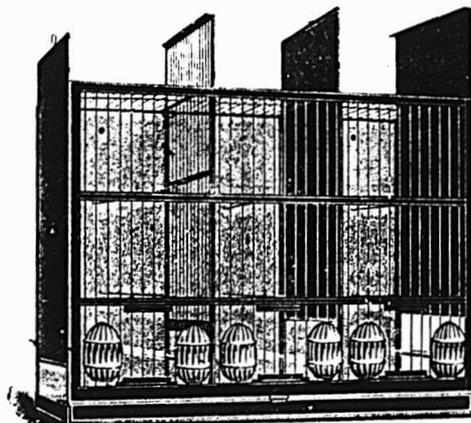
La gravure ci-dessus représente notre **Fanal Cold Blast Perfectionné**, avec levier de côté. Nous faisons aussi le **Cold Blast** avec levier en bas. Uni et Verni.

TUYAU DE POELE

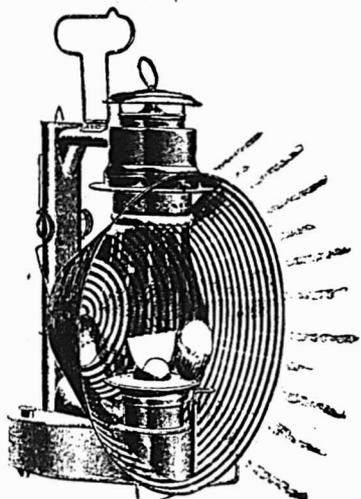
Emboîtement Patenté de Schelp
25 longueurs par crate.



C'est le seul Tuyau Knock-Down à fonctionnement parfait. Ne se telescope pas.



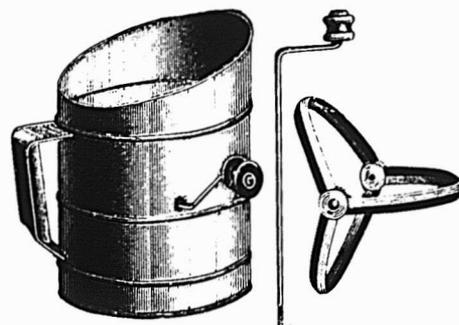
CAGES D'ELEVAGE ET VOLIÈRES.



No. 20—PROJECTEUR
Modèle 1905



No. 10—PROJECTEUR D'AVANT POUR LOCOMOTIVES



Depuis que le Tamis "Victor" a été placé sur le marché, d'autres Tamis ont été produits, mais aucun ne vaut le "Victor." Seul il est sans égal. Demandez un échantillon.

consiste à former l'enveloppe des fils souterrains et sous-marins. On peut dire que sans la découverte de la gutta-percha les télégraphes souterrains et sous-marins n'existeraient pas. C'est la gutta-percha qui a été la cause déterminante du succès de l'entreprise du câble transatlantique. Et quand on considère que la gutta-percha arriva en Europe juste au moment où l'industrie s'occupait de l'audacieux projet consistant à relier l'ancien monde au nouveau par un conducteur télégraphique déroulé à travers l'Océan, on ne peut s'empêcher de voir dans cette coïncidence une sorte de faveur de la Providence, conspirant avec le génie de l'homme pour les progrès de l'humanité.

LA PEINTURE USUELLE

Etude lue par C. B. Heckle, Secrétaire de la Paint Grinders Association of America, en présence de l'assemblée de la Michigan Hardware Association.

[Traduit de "The Iron Age"]

Vous êtes, pour la plupart, marchands de peinture, et étant donné que vous travaillez activement à étendre la vente des peintures et à encourager dans le public ce que j'appellerai "l'habitude de la peinture", vous avez droit à prendre rang parmi les bienfaiteurs et les civilisateurs du genre humain.

Malheureusement, le propriétaire est ordinairement enclin à regarder la peinture comme un luxe, une dépense à éviter aussi longtemps que possible et à réduire au minimum possible. En présence de la réalité, c'est une attitude étrange, une attitude mauvaise.

Il y a peintures et peintures, c'est vrai; quelques peintures sont très bonnes, d'autres peuvent être très médiocres et d'autres encore peuvent être tout bonnement passables, mais j'affirme qu'une peinture, quelle qu'elle soit, vaut mieux que pas de peinture du tout et que la peinture la plus médiocre qu'on puisse trouver sur le marché rapportera plus à la longue que pas de peinture du tout.

Bonne peinture

Qu'entend-on par bonne peinture? Cela dépend grandement du but qu'on se propose et de l'usage auquel la peinture est destinée. Une bonne peinture pour une maison d'habitation pourrait être une peinture très médiocre pour un pont en acier ou pour une construction en fer oxydulé. Une bonne peinture pour l'intérieur d'une maison pourrait être inefficace pour l'extérieur. Une bonne peinture à voiture peut faire une mauvaise peinture à plancher. Vous voyez donc qu'avant de décider si une peinture est bonne ou mauvaise, il faut savoir d'abord l'usage auquel elle est destinée.

Il ne faut pas oublier non plus que la peinture est destinée à remplir deux buts: premièrement, elle doit être protectrice, et deuxièmement, dans bien des cas, elle doit être décorative. Ces deux buts ne sont pas toujours compatibles et la demande raisonnable pour l'effet décoratif doit avoir pour résultat, dans bien des cas, le sacrifice d'une partie de la protection qu'elle procure. Une autre considération que le fabricant ne doit pas négliger dans ses efforts pour fournir un produit usuel, c'est

La Question du Coût.

Si le prix n'était pas à considérer, les feuilles d'or feraient un enduit protecteur efficace; c'est ainsi que le plan essayé dans la gare de chemin de fer de Pennsylvanie, à Jersey City, et qui consistait à appliquer des feuilles de papier paraffiné sur des poutrelles en acier, avant de les peindre, a donné d'excellents résultats. A ce propos, j'ai été informé d'une expérience récente faite par la même compagnie et dans laquelle les peintures appliquées sur deux ponts ont été trouvées à peu près également satisfaisantes au bout de trois ans, et supérieures toutes les deux à toute autre peinture employée sur cette ligne de chemin de fer. L'une était une peinture au vernis, coûtant environ \$2 le gallon et l'autre, une combinaison de zinc, plomb et oxydes de fer pulvérisés dans de l'huile de lin et du pétrole et coûtant \$1 le gallon, ou moins. Toutes choses égales d'ailleurs, il est évident que la peinture la moins chère est préférable.

Divergence d'Opinion.

La question de la fumée étant mise de côté et le tapage de la concurrence ayant été réduit au silence, un fait, à notre idée s'en dégage clair comme le jour: les autorités loyales et compétentes ne se sont pas encore mises d'accord sur ce qui constitue la meilleure peinture et, pour m'exprimer sous une forme plus pratique, sur ce qui constitue la peinture convenant le mieux à un usage donné. S'il en était autrement, des consommateurs aussi forts que les grandes compagnies de chemins de fer, qui ont à leur disposition des hommes versés dans la technique de la peinture, se rapprocheraient nécessairement les uns des autres, dans leurs spécifications. En réalité, on voit souvent deux divisions de la même ligne de chemin de fer être en contradiction absolue dans leurs demandes, tandis que dans les départements du gouvernement des Etats-Unis, chaque chimiste et chaque architecte donnent leurs opinions qui font loi.

Les peintures approuvées peuvent différer grandement dans leur composition; mais la lutte réelle pour la suprématie aujourd'hui se passe entre l'ancienne forme de peinture en pâte, délayée dans

l'huile [connue sous le nom de blanc de plomb dans l'huile et couleurs à teinter] et les peintures prêtes pour l'usage [préparées ou mélangées d'avance]. Les peintres en général tiennent tous pour l'ancienne forme de peinture, pour des raisons évidentes. Mais le consommateur de peintures usuelles se déclare formellement pour les peintures modernes également pour des raisons évidentes.

Peintures faites à la Main et Peintures faites à la Machine.

Sans entrer dans tous les détails de cette controverse, considérons pour un moment ses points les plus saillants. Avec l'ancienne forme de peinture en pâte, le peintre achète les matériaux sur le marché et les mêle lui-même à la main, suivant ses besoins. Les matières employées par lui sont: le blanc de plomb dans l'huile, les couleurs pour teinter, l'huile de lin, la térébenthine et les siccatifs à la laque, bien qu'il lui soit facile de remplacer son blanc de plomb dans l'huile par une combinaison de plomb de substituer à une partie de son huile de lin, de l'huile de résine, de l'alcool d'amylole, du pétrole ou une émulsion d'eau et à sa térébenthine, de la benzine et de la gazoline. Mais, supposons qu'il achète ce qu'il considère comme étant la matière la meilleure, son blanc de plomb délayé dans l'huile peut être de médiocre qualité, ses couleurs à teinter, inférieures, son huile de lin et sa térébenthine, grossièrement falsifiées et son siccatif à la laque, composé grandement de benzine et de résine. Mettant même de côté les probabilités de falsification, le gaspillage qui se produit dans la fabrication à la main et la cherté des achats au détail, nous arrivons au fait qui peut être démontré qu'un mélange fait à la main n'est ni aussi uniforme, ni aussi complet qu'un mélange fait à la machine et que le peintre est essentiellement un artisan, sujet aux limitations et aux défauts de son métier. Il ne peut pas connaître comme le spécialiste la peinture les propriétés des matériaux et leurs réactions l'un sur l'autre.

Le fabricant de peinture, d'autre part, doit faire de bonne peinture, son succès en dépend. Quand même il voudrait faire une mauvaise peinture, les nécessités de son commerce le forcent à faire une peinture qui remplira les conditions d'un bon service—non pas seulement aujourd'hui ou pour demain, mais chaque jour—il doit faire de la peinture usuelle, ou bien, il sera bientôt évincé des affaires par ses concurrents plus entreprenants.

Il faut sûrement tirer une ligne de démarcation entre la manufacture et s'efforce honnêtement de produire la meilleure valeur en fait de peinture.



"Champion"

Poterie de Hamilton

Etablie
en
1852

R. CAMPBELL'S SONS, Propriétaires.

Manufacturiers de la célèbre **Théière Champion**, ainsi que des meilleures lignes en Amérique d'articles de Rockingham, doublés en Jaune et en Blanc, tels que : Théières, Cruches, Plats pour Cuire le Pain, Bols, Plats à Pâtés, Crachoirs, Bassins pour Lit, etc.

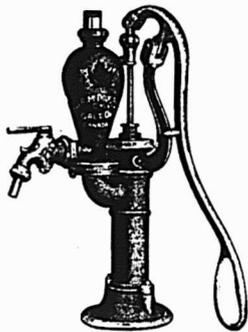
En vente dans toutes les Maisons de Poterie en Gros de premier ordre et directement au commerce. Attention soigneuse donnée à tous les ordres par la malle. Adresse.

R. CAMPBELL'S SONS,

96 à 118 rue Locke Sud, Hamilton, Ont.

P.S.—Nous sommes aussi importateurs directs de Poterie Japonaise, et pouvons vous fournir ce dont vous avez besoin dans cette ligne.

POMPES



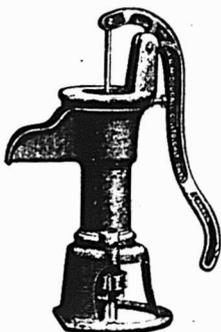
Les plus forts Fabricants au Canada, avec les meilleures facilités possible.

Notre seul ennui est de n'avoir pas pu exécuter toutes les commandes ; mais maintenant nous agrandissons du double nos ateliers, de sorte que nous sommes sûrs de donner la meilleure satisfaction. La qualité marchera toujours en premier lieu, puis le prix sera correct.

**Les POMPES McDougall
sont des POMPES
STANDARD,**

The
**R. McDougall Co.,
Limited.**

GALT, CANADA.



c'est-à-dire, beauté, protection et durée, pour le prix payé—et le manufacturier qui s'efforce de produire des marchandises au plus bas prix et de les vendre au prix le plus élevé; mais, d'habitude, cette ligne de démarcation se tire d'elle-même, très promptement, d'après les résultats donnés par les peintures.

Essais de la loi à fixer des Modèles-Types.

Il me semble que les propositions les plus sérieuses qui se présentent actuellement au vendeur de peintures sont d'abord la tendance des législateurs des pays à fixer des modèles-types, quand ces modèles-types sont d'une nature qui les empêchent d'être établis; et deuxièmement, la concurrence faite par les maisons vendant sur catalogue et par correspondance, qui prétendent épargner de l'argent au consommateur, en se dispensant d'un intermédiaire. Aucun manufacturier de peinture, à l'esprit droit, ne s'objectera à une législation conservatrice concernant les peintures, cette législation ne devant s'adresser qu'à l'abolition des falsifications et d'un faux usage des marques de commerce; mais ce genre d'arbitraire qui essaie de fixer des modèles-types de qualité, doit éventuellement avoir une tendance à mettre les peintures sur le même niveau que les marchandises telles que: le sel, le sucre et la farine et à mettre ces fabrications entre les mains des trusts. C'est la confiance qui s'attache aux marques favorites qui fait que le commerce des peintures est profitable et garantit à l'occasion une amélioration constante pour le consommateur. Que les lois approuvent certains ingrédients ou certaines combinaisons d'ingrédients et qu'elles désapprouvent tout le reste, et la ligne de démarcation disparaîtra entre les maisons qui font le commerce de la peinture, comme elle a disparu entre celles faisant le commerce des clous et, d'autre part, la concurrence qui tend constamment à faire des peintures meilleures et à meilleur marché cessera.

Je n'ai pas l'intention d'introduire dans cette étude le sujet de la législation, mais puisque je le mentionne, laissez-moi attirer votre attention sur le fait particulier que, toutes les législations similaires dans ce pays ont eu pour but immédiat la protection du consommateur qui désire acheter du blanc de plomb pur, tandis que la législation sur la peinture dans plusieurs pays étrangers, notamment en France, en Belgique et en Suisse, n'a eu pour objet que la protection du public contre les produits du plomb, en se basant sur ce fait que ces produits sont extrêmement vénéneux et par conséquent, sujets à des restrictions sanitaires.

Maisons vendant par correspondance.

Les maisons vendant par correspondance sont la deuxième grosse menace pour les commerçants de peinture. A ce sujet, il faut que je répète ce que j'ai déjà dit récemment:

"La maison qui vend par correspondance est éloignée et n'est pas représentée. Ses seuls agents sont des catalogues, des circulaires et des annonces, qui ne peuvent pas prendre d'action devant les tribunaux, et contre lesquels on ne peut pas en prendre. Il y a peu d'acheteurs ruraux qui aient l'esprit d'entreprise, les connaissances et l'argent nécessaires pour intenter une action en recouvrement contre une corporation située dans un pays étranger et, par conséquent, ces corporations s'estiment en sécurité en général quand elles prétendent tout et qu'elles encourent les chances qui s'attachent à ces prétentions.

"La seule base sur laquelle puisse s'appuyer la confiance nécessaire pour faire une sélection judicieuse de peinture, c'est la réputation du manufacturier — non pas sa situation financière, car la responsabilité financière n'est pas une mesure de l'exactitude des paroles — mais la réputation du manufacturier, en temps que fabricant de bonne peinture. Ajoutez à cela la position bien connue du marchand local auquel on peut s'adresser quand on s'aperçoit de quelque défectuosité et envers lequel le fabricant des marchandises est directement responsable dans ce cas-là."

Enfin, il est digne de votre considération en temps que marchand de peinture, de constater que les lois d'état sur les peintures ne peuvent avoir que peu de contrôle sur les maisons vendant sur catalogue, quand ce commerce se fait d'état à état.

Le succès dans la vente des peintures

Ce qui est tout d'abord nécessaire pour réussir dans la vente des peintures, c'est naturellement d'avoir une bonne marque de peinture à vendre; non pas seulement une peinture "pure" ou une peinture "non falsifiée", mais simplement une bonne peinture usuelle—une peinture qui représentera à l'acheteur l'équivalent de son argent en fait d'effet décoratif, d'efficacité protectrice et de durée, en résumé, une peinture qui justifiera l'éloquence déployée pour la vendre. Ayant obtenu une peinture de cette catégorie, tout travail nécessaire pour pousser à sa vente ne devrait pas être abandonné au manufacturier. Vous êtes sur le terrain, vous savez où et quand on a besoin de peinture et vous connaissez les gens qui en ont besoin. Tous les avantages sont pour vous et si vous ne vendez pas des quantités croissantes de peinture, en vendant un lot comme argument pour vous assurer une autre vente, vous né-

gligez des occasions pour lesquelles le manufacturier lui-même donnera beaucoup.

Commodité, économie, efficacité

L'argument est complètement en faveur des vendeurs de peintures toutes préparées—les peintures toutes préparées sont commodées, modernes, économiques, efficaces; il est facile de convaincre de tout cela le consommateur, si vous étudiez la question et si vous vous tenez prêt à la présenter convenablement. Je n'ai rien à dire contre le blanc de plomb; on s'en sert depuis plusieurs siècles et malgré quelques défauts à rieux, nous en avons besoin dans notre commerce. Ce sur quoi j'insiste, résultant ainsi les opinions des experts, c'est que le blanc de plomb n'est qu'un pigment parmi beaucoup d'autres et que bien qu'il ait sa place propre—place très importante—le blanc de plomb n'est pas tout dans la peinture et donne de meilleurs résultats quand il est combiné avec d'autres pigments dans une peinture toute préparée où les ingrédients sont en proportions convenables, que lorsqu'il est employé seul et préparé par des ouvriers qui n'ont pour règle que l'à-peu-près. En outre, et ceci est un point capital pour vous, il n'y a pas de profit là-dedans.

Industrie importante

La fabrication des peintures toutes préparées a commencé en 1860; aujourd'hui, la production totale varie entre 60,000,000 et 100,000,000 de gallons par année. Un capital énorme a été placé dans cette industrie et les ouvriers ayant les meilleures connaissances techniques et la plus grande habileté sont employés à la manufacture de ces produits. Des situations spéciales et des buts spéciaux exigent des peintures spéciales, mais pour les besoins des propriétaires ordinaires, de l'homme qui a à habiter une maison, une grange, une écurie ou une voiture, cette matière que nous nommons "peinture usuelle" est très satisfaisante et très satisfaisante.

L'accroissement de l'émigration italienne en 1905 est vraiment fort pour impressionner.

Au cours de l'année dernière, 1,200,000 individus ont émigré, dont 447,000 pour les pays transocéaniques et 279,200 pour l'Europe et pour les pays du bassin de la Méditerranée.

Pareils chiffres n'ont jamais été atteints. L'émigration la plus consistante qui fut celle de 1911, dépasse de 1,000,000 émigrants, répartis presque également entre les deux catégories de destinations, soit 279,700 pour les pays transocéaniques et 253,500 pour les pays de l'Europe et autres non européens du bassin de la Méditerranée.

ETABLIS EN 1796

VERNIS



ANGLAIS

POUR TOUS LES USAGES

ESSAYEZ NOS

PEINTURES TOUTES PRÉPARÉES

Nous en préparons trois qualités :

Marque "FALCON" Sans égale sur le marché.

Marque "THREELEGS" Bonne qualité intermédiaire.

Marque "DIAMOND" Qualité à bon marché, digne de confiance, supérieure à la plupart des marques sur le marché.

Quelques Spécialités :

PHASANTITE—Peinture à l'eau idéale.

LACKERITE—Notre teinte à vernis de haute qualité.

FALCONITE—Email Blanc séchant lentement, ^{donnant} _{toujours} satisfaction.

Wilkinson, Heywood & Clark, Limited,

LONDRES, ANGLETERRE

MONTREAL, 300 RUE NOTRE-DAME OUEST.

SUCCESSALES:

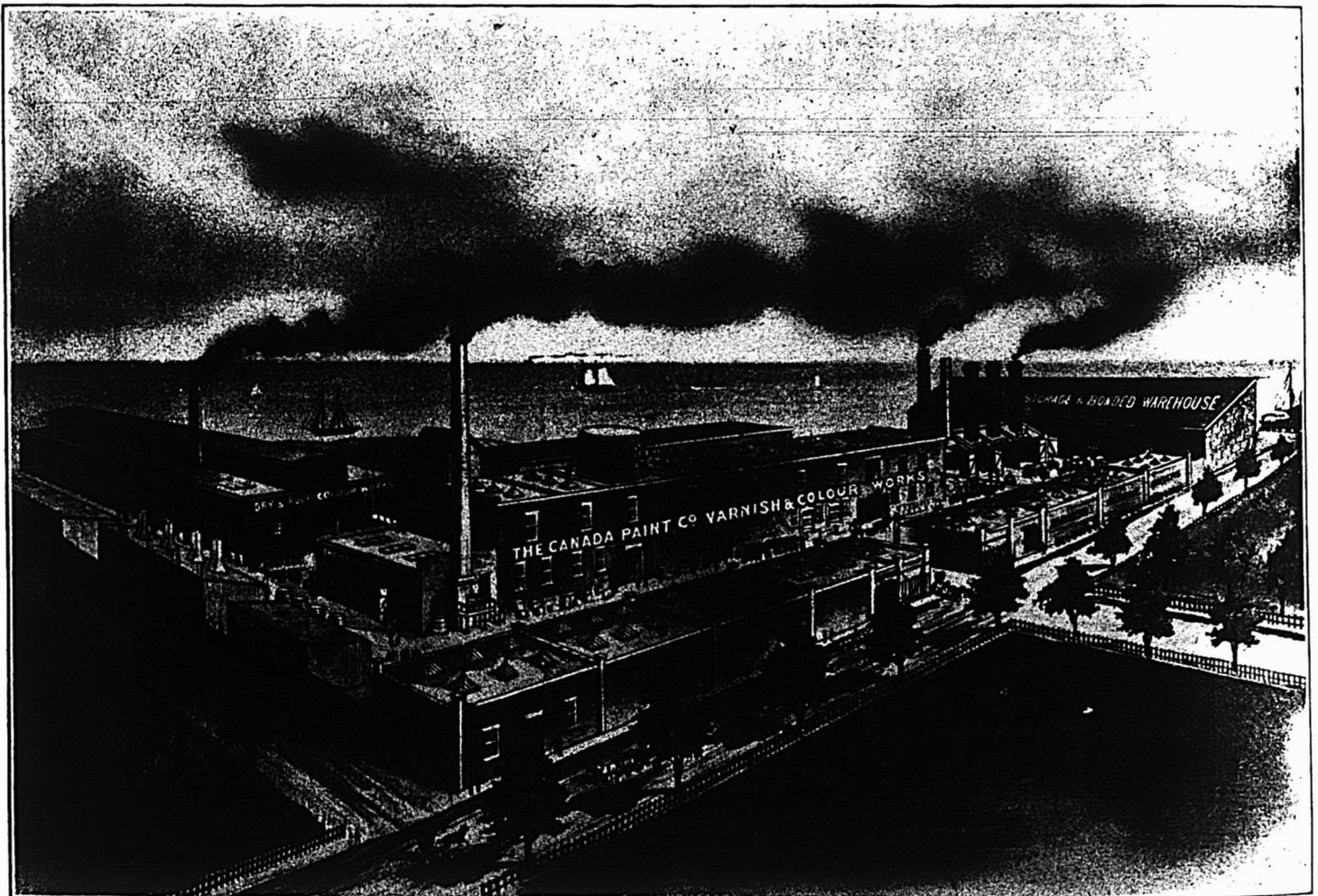
Liverpool, Mexico, Paris, Alexandrie, Bombay, Karachi, Calcutta, Madras,
Colombo, Rangoon, Hong-Kong, Shanghai, Penang, Singapore.
Soerabaya, Kobe, Yokohama, Melbourne, Sydney.
Et Agences dans le monde entier.

FRANCIS C. REYNOLDS, Gérant Canadien.

The CANADA PAINT CO., Limited

LES PLUS GRANDS FABRICANTS DE VERNIS,
PEINTURÉS ET COULEURS DANS LE DOMINION

Ateliers à Montréal et Toronto,
Mines de Graphite au Nouveau Brunswick,
Mines d'Oxyde à St-Malo, Québec.



Usines de la CANADA PAINT COMPANY, Limited., TORONTO.

Outre d'importantes Usines à Toronto et Winnipeg, la Canada Paint Company a de vastes Manufactures à Montréal.
Adressez toutes demandes de renseignements à

The CANADA PAINT COMPANY, Limited

BUREAU PRINCIPAL:

No. 572 Rue William, - - - MONTREAL.

PAPIERS DE TENTURE

“LIGNE MENZIE”

Les Nouvelles Tentures Faites par le
Nouveau Moulin Canadien.

Il faut très peu d'arguments pour vous prouver pourquoi vous devriez tenir cette Ligne — un bref examen de nos échantillons vous convaincra de sa supériorité.

Nous avons certainement les marchandises. Permettez-nous de vous envoyer des échantillons — les résultats seront satisfaisants pour vous et pour nous, quand vous aurez fait des comparaisons — voyez s'ils ne le sont pas.

*Votre nom seul sur une carte postale
vous procurera des Echantillons s s*

The Menzie Wall Paper Co., Limited

TORONTO, Canada.

IMPRESSIONS

GOMMERCIALES

ET

ARTISTIQUES

La Cie de Publications Commerciales

DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION

MONTREAL.

WESTERN CANADA FLOUR MILLS
CO., LIMITED

Cette compagnie possède trois moulins produisant ensemble 6,200 barils de la meilleure farine de blé toutes les 24 heures, savoir 4,000 barils au moulin de Winnipeg; 1,800 au moulin de Goderich et 400 barils au moulin de Brandon.

Le moulin de Winnipeg est le plus moderne et le mieux équipé non seulement en Amérique mais aussi dans le monde entier. La Hongrie même, le berceau du système moderne de mouture au moyen de cylindres, n'a aucun moulin aussi absolument up-to-date que la Western Canada Flour Mills Co., Ltd. Le 9 août 1905 a été donné le premier coup de pioche des excavations destinées à recevoir les fondations du grand établissement actuellement en opération. Dans l'espace de douze mois on avait achevé et équipé l'élévateur d'une capacité d'un demi-million de boisseaux, le moulin d'une capacité de production de 4,000 barils par jour ainsi que les entrepôts

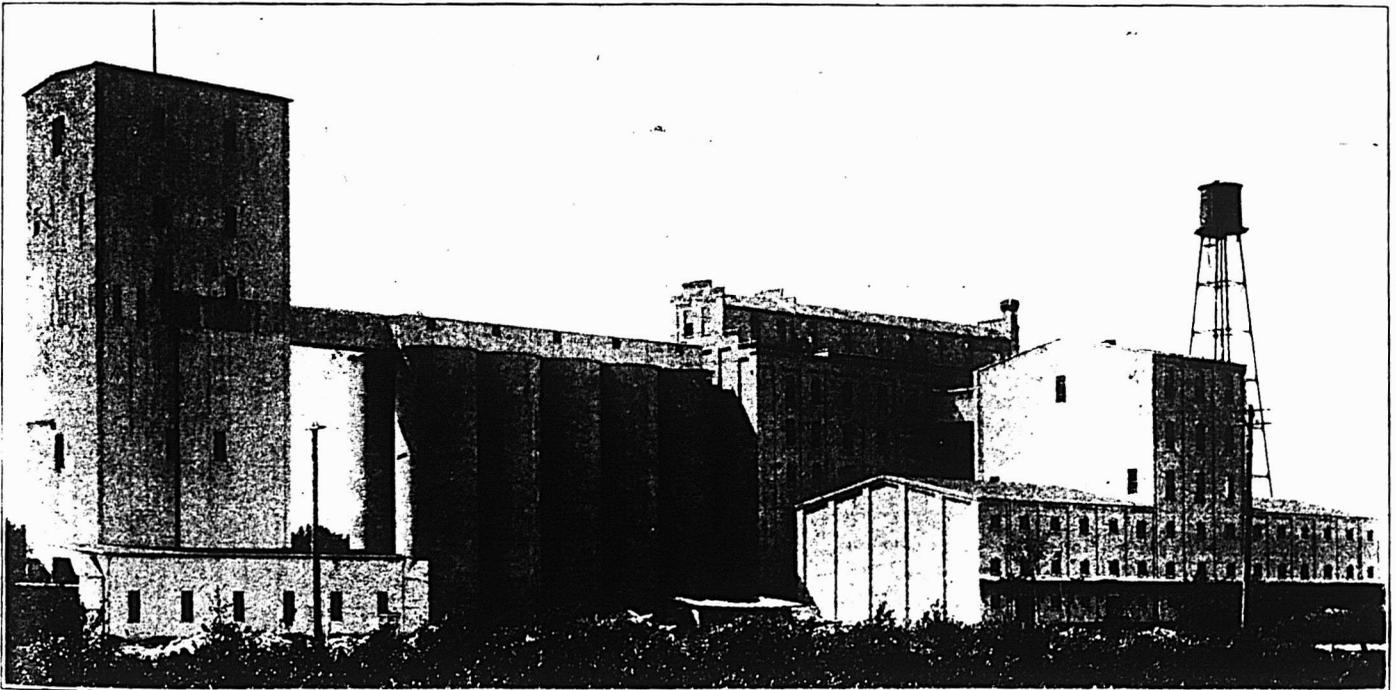
Le blé voulu pour l'usage du moulin retourne à la maison de manutention au moyen de courroies de transbordement situées au sous-sol et là il est pesé de nouveau puis expédié au moulin où on le moule. Si on veut expédier le grain au dehors, les dispositions pour le faire sont si complètes qu'on peut charger un char toutes les trois minutes.

Le moulin a six étages avec une coupole, il y a une longueur de 200 pieds sur une largeur de 56 pieds. Les murs du sous-sol ont quatre pieds d'épaisseur et les murs en brique jusqu'au troisième étage ont deux pieds et six pouces; tous les châssis et linteaux sont en fer galvanisé et les vitres sont en verre armé. Toutes les précautions contre le danger d'incendie ont été prises, le moulin a d'un bout à l'autre un système complet de "sprinklers", tous les élévateurs sont à trappe et la compagnie a son propre approvisionnement d'eau. On a creusé un puits dans un coin de la salle de la chaudière, d'où on pompe l'eau dans un réservoir de la contenance de 100,000

mais l'homme est de coudre les sacs. Une fois cousus, ils tombent par une ouverture sur un transbordeur qui les transporte à un point quelconque de l'entree de toute souillure. La machinerie pour chars soit d'un côté, soit de l'autre de la bâtisse. Dix chars peuvent être chargés en même temps et comme la compagnie a ses propres embranchements il n'y a absolument aucun délai pour le chargement ou le déplacement des chars.

Malgré tous les appareils établis en vue d'une diminution de la main-d'œuvre, l'établissement emploie cent personnes. Dans la construction on a prévu la possibilité d'agrandissements considérables, il y a d'ailleurs toute la place voulue pour ces agrandissements car entre les deux voies la compagnie possède trente-cinq acres de terrain.

Le moulin de Brandon était autrefois connu comme le Kelly Milling Co. et les moulins de Goderich autrefois exploités par la Lake Huron and Manitoba Co., ont été absorbés par la nouvelle compagnie. La capacité du moulin de Brandon



de magasinage de 70,000 barils et les voies nécessaires pour charger les sacs à la fois.

L'établissement comprend trois bâtisses, le moulin, un élévateur d'approvisionnement de grain et un entrepôt. L'élévateur se compose de la maison de manutention et de dix réservoirs de 30 pieds de haut chacun, c'est le premier élévateur qui ait été construit à Winnipeg à l'Ouest des grands lacs du côté du continent. Le ciment a été renforcé dans la construction. Les murs de l'élévateur ont une épaisseur de 4 pieds et sont faits en ciment armé; les murs ont des bases de sept pieds de haut. Entre les piliers sont des arches de ciment solide et acier formant des corridors que traversent des courroies de transbordement. L'élévateur est construit de telle façon que le blé peut être reçu dans les puits à la base de la maison de manutention, élevé jusqu'aux puits, pesé et passé dans des nettoyeurs, puis transféré jusqu'aux rails pour le magasinage.

gallons et d'une élévation de 165 pieds; de ce réservoir un puissant jet d'eau peut être lancé au-dessus de la maison de manutention de l'élévateur.

A la base de ce réservoir sont deux réservoirs supplémentaires, l'un de 100,000 et l'autre de 40,000 gallons et les précautions contre le danger d'incendie sont si complètes que les compagnies d'assurance considèrent que c'est le moulin le mieux protégé contre le feu et, comme preuve, l'ont assuré au taux de prime le moins élevé.

Du cinquième étage la farine passe quand elle est manufacturée par un système d'élévateurs et de transbordeurs à travers une double ligne de rails à l'entrepôt qui a 216 pieds de longueur, 70 pieds de largeur, trois étages à sa partie la plus basse et six étages au centre; c'est là que se fait l'emballage. La farine passe dans de grands réservoirs d'acier couverts d'asbeste où elle est à l'abri de toute souillure. La machinerie pour l'emballage est tellement complète que les sacs sont remplis et pesés automatiquement; la seule chose à faire de

sera doublée et la nouvelle section sera aussi moderne que l'est le moulin de Winnipeg.

Les marques de farines de la Western Canada Flour Mills Co. sont toutes irréprochables et bien qu'il y ait entre elles une différence plutôt dans la finesse que dans la qualité, toutes sont supérieures aux qualités les moins fines des autres moulins de même que "Purity" est la meilleure comparée à leurs meilleures; toutes donnent satisfaction à la ménagère et à tous ceux qui consomment les produits du blé. Voici les noms des marques par ordre de finesse: Purity Stars, Buffalo, Medallion, Three Stars, Choice Bakers, Maitland et Huron.

M. Sharing est le gérant à Montréal de la Western Canada Flour Mills Co., ses bureaux sont au Board of Trade. M. Sharing qui est un des hommes les plus versés dans le commerce des farines, n'est pas un inconnu pour bon nombre de nos lecteurs. Les commerçants en farine et les boulangers sont toujours certains de trouver auprès de lui le meilleur accueil.

Les Clous

Marque "C"

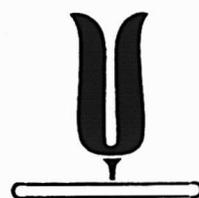
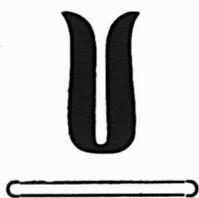
pour Fers a Cheval

Ont été fabriqués par nous, dans cette province, pendant les quarante dernières années. Ils diffèrent par des points importants de tout autre clou à cheval fabriqué ou vendu au Canada.

Ils sont faits par notre ancien procédé de forge à chaud, sur lequel on peut se fier ; avec ce procédé, les clous sont forgés de l'extrémité d'une tige portée à une température de forge.

Ils sont appointés et finis à froid par notre procédé spécial qui n'est employé nulle part ailleurs dans l'univers.

Ils sont faits d'une qualité spéciale de tiges en acier au charbon de bois, faites pour nous et importées par nous directement de Suède. On ne connaît pas de matériel meilleur au monde pour cette fin.



Ils sont de la meilleure forme et s'enfoncent aisément dans les sabots les plus durs sans se courber ; les têtes ne partent jamais et les clous maintiennent les fers jusqu'à ce qu'ils soient usés.

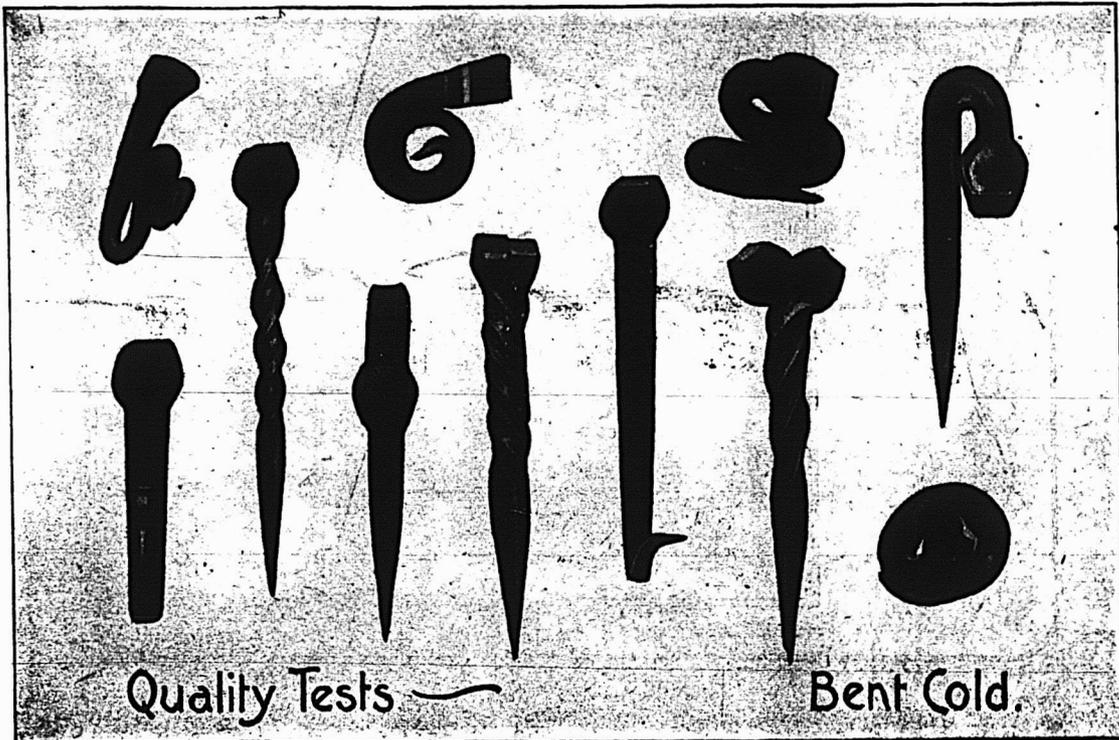
Ces clous sont les plus économiques, car chacun d'eux est parfait et prêt à être employé.

Notre nom et notre marque de fabrique, la lettre "C" se trouvent sur chaque boîte de notre manufacture ; refusez toutes les autres marques envoyées comme "tout aussi bonnes" ou comme substitution.

Si vous ne pouvez pas vous en procurer une commande, écrivez-nous directement pour prix et échantillons.

Canada Horse Nail Company.

MONTREAL.



CLOUS A La C Marque CHEVAL

Tête Ovale



Tête Ovale Courte



Forgés à Chaud d'Acier de Suède

Grandeur No.	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14
Longueur	1 3/8	2	2 1/8	2 1/4	2 3/8	2 1/2	2 5/8	2 3/4	2 7/8	3 1/8 pes.
Par lb.	20	16	14	13	12	11	10	10	10	10 cts.
Par Boite	\$5.00	4.00	3.50	3.25	3.00	2.75	2.50	2.50	2.50	2.50

En boîtes de 25 lbs. chaque ; soit épars, ou dans des cartons de 5 lbs.

En cartons de 1 lb., on charge 1/2c. extra par lb. net.

Modèles Tête Ovale et Tête Fraisée : Grandeurs No 4 à 14.

Modèles Tête Ovale Courte et Tête Fraisée Courte : Grandeurs No. 1 à 8.

Tête Fraisée



Tête Fraisée Courte



Canada Horse Nail Company

MONTREAL



Nos Voyageurs sont sur la route pour la prise
des Commandes du Printemps.

Les Habilllements portant l'étiquette

“LEADER BRAND”

Sont garantis supérieurs et faits d'après les
Modèles de New-York les plus nouveaux.

 Demandez-les et vous augmenterez vos Ventes. 

La Manufacture de Hardes de Warwick,

WARWICK, P. Q.

Ferronneries, Peintures, Constructions et Immeubles

REVUE DES MARCHÉS

FERRONNERIE

PLOMBERIE

Tuyaux de plomb

Demande faible et prix en hausse.
L'escompte est de 5 p. c. au lieu de 10 p. c. sur le prix de 7c. pour tuyaux en plomb et de 8c. sur les tuyaux de plomb composition.

Tuyaux de renvoi en fonte et accessoires

Prix fermes et bonne demande.
Les escomptes sur les prix de la liste sont: tuyaux Standard 50 p. c.; accessoires Standard 50 et 10 p. c.; tuyaux moyens et extra-forts 60 p. c. et accessoires moyens et extra-forts 60 et 10 p. c.

Tuyaux en fer

Très forte demande et prix très fermes. On prend des commandes à trois semaines ou un mois; certains manufacturiers refusent de donner des dates de livraison.

Nous cotons:

Tuyaux noirs:

1-8, 1-4 et 3-8	100 pieds	5.50
1-2	"	8.50
3-4	pieds	11.50
1	"	16.50
1 1-4	100 pds	22.50
1 1-2	"	27.00
2	"	36.00

Tuyaux galvanisés.

1-8, 1-4 et 3-8	100 pieds	5.50
1-2	"	8.50
3-4	"	11.50
1	"	16.50
1 1-4	"	22.50
1 1-2	"	27.00
2	"	36.00

Les escomptes sont les suivants: sur les tuyaux noirs de 1-4, 3-8 po., 62 p. c.; de 1-2 po., 71; de 3-4 po. à 2 po. 73.

Sur tuyaux galvanisés: de 1-4, 3-8 po., 47 p. c.; de 1-2 po. 61, 3-4 à 2 po. 63.

Fer-blanc

Demande bonne, prix très fermes. Nous cotons:

Au Charbon—Allaways ou égal

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

Fer-blanc en feuilles

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

[Caisse de 112 feuilles, 108 lbs. net]

Au Coke—Lydbrook ou égal

IC, 14 x 20, base. . . . bte 4.25 4.50

[Caisse de 112 feuilles, 108 lbs. net]

Au Chabon—Terne-Dean ou égal

IC, 20 x 28 bte 6.75 7.00

[Caisse de 112 feuilles, 216 lbs. net]

Feuilles Fer-blanc pour Bouilloires

[Caisse de 560 lbs.]

XX, 14 x 60, gauge 26 . lb. 0.06 0.06½

Feuilles étamées

72 x 30 gauge 24. . . . lb. 0.07 0.07½

72 x 30 gauge 26. . . . lb. 0.07½ 0.08

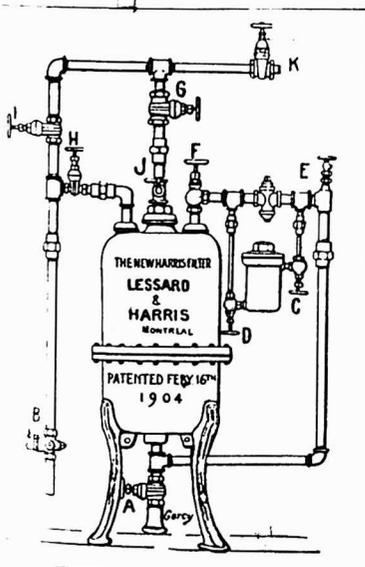
72 x 30 gauge 28. . . . lb. 0.08 0.08½

Tôles Canada

Bonne demande pour les tuyaux en tôle.

Les prix sont plus élevés en Angle-

Nouveau Filtre "Harris"



Eau Pure pour Tous
— Avec le nouveau Filtre "Harris" se reliant au conduit principal — s'ajustant en quelques heures— simple, rapide, économique—entraînant directement à l'égoût toutes les impuretés de l'eau.

Adopté dans maints établissements publics et privés.

Demandez nos prix et notre catalogue.

The J. W. Harris Co., Ltd.
7 RUE STE-ELISABETH
MONTREAL.

Procurez-vous les prix des Toles Plates Galvanisées

MARQUE

Gilbertson's

Comet

pour tout usage où la meilleure qualité est nécessaire. Les marchands de gros entrepreneurs tiennent cette marque. Elles sont bien galvanisées, d'un modèle uniforme, et particulièrement souples à travailler. Chaque feuille porte le nom "GILBERTSON;" C'est une garantie.

Fabricants:

W. GILBERTSON & CO., Limited.

Pontardawe, South Wales.

AGENT:

ALEX. GIBB, 13 rue St. Jean, Montréal.

terre; sur place, il n'y a encore rien de changé.

Prix très fermes et à la hausse.

Nous cotons: 52 feuilles demi-poll, de \$2.60 à \$2.65; 60 feuilles, de \$2.65 à \$2.70 et 75 feuilles, de \$2.75 à \$2.80.

Tuyaux de poêle

Forte demande.

Nous cotons par 100 feuilles: 5, 6 et 7 pouces \$6.50 à \$7.00.

Coudes pour tuyaux

Même observation que pour les tuyaux de poêle.

Nous cotons à la doz.: coudes ronds ordinaires, \$1.10 à \$1.47 et polis \$1.50.

Tôles galvanisées

Forte demande et prix en hausse: stock faible.

La petite tôle 52 feuilles est un peu moins rare et celle de 60 feuilles est impossible à obtenir.

Nous cotons:

	Fleur		Queens de		
	Gorbals	Comet	Apollo	Head	Lys
28 G	4.55	4.55	4.70	4.70	4.55
26 G	4.40	4.40	4.55	4.55	4.40
22 à 24	3.80	3.80	4.30	4.00	3.85
16 G à 20	3.55	3.55	4.10	3.85	3.70

Par lot d'une caisse, 25c. de moins.

28 G Américain équivaut à 26 G fermes.

Les petites tôles sont également très fermes.

Petite tôle 18 x 24.....52 flles 4.10
Petite tôle 18 x 24.....60 flles 4.35

Tôles noires

Bonne demande.

Nous cotons: 20 à 24 gauge, de \$2.25 à \$2.40; 26 gauge, de \$2.40 à \$2.45; 28 gauge, de \$2.45 à \$2.55.

Zinc en feuilles

On le cote \$8 par lots de char et \$8.25 pour quantités moindres.

Baignoires

Les seules qui se vendent couramment sont les suivantes:

Acier, 5 p. à 5 1-2 p.	8.00
Duplex	12.75
Steel clad	15.00
Fonte Emailée qualité B, 5 1-2	18.65
Fonte Emailée, qualité B, 5 p.	17.15

Lavabos émaillés, etc.

[Standard Ideal]

Lavabos en fonte émaillée 116D 1e qualité
Lavabos en fonte émaillée 116D 2e qualité
Lavabos en fonte émaillée 118D 1e qualité
Lavabos en fonte émaillée 118D 2e qualité
Lavabos en fonte émaillée 120D 1e qualité
Lavabos en fonte émaillée 120D 2e qualité
Lavabos en fonte émaillée 122D 1e qualité
Lavabos en fonte émaillée 122D 2e qualité
Eviers 18 x 30 à bord plat	2.60
Eviers 16 x 24	2.20
Eviers 14 x 20	2.00

40 p. c. d'escompte sur la liste.

Closets

Richelleu uni	\$4.00
Richelleu façonné	4.25
Low Down avec citerne complète frêne ou cerise	13.50

Soudure

Forte demande, les prix sont très fermes.

Nous cotons: barre demi et demi, garantie 23 1-2c.; do commerciale, 22 1-2c.

Etoupe

Forte demande.

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

Couplets

Forte demande et marché très ferme. L'escompte sur les prix de la liste est de 70 à 70 et 5 p.c. pour les couplets en fer et en acier et de 70 et 10 p. c. par grandes quantités.

QUINCAILLERIE

Boulons et noix

Forte demande et stocks très faibles. Les prix sont très fermes. Les livraisons sont très difficiles. Les manufacturiers ne veulent pas s'engager à en faire avant le 7 ou le 10 janvier.

Nous cotons:

Boulons à voitures Norway [\$3.00] 50 p.c.
Boulons à voitures carrés [\$2.40] 60 et 10 p. c.

Boulons à voitures ordinaires [\$1.00].
Boulons à voitures grandeurs, 3-16 pce et au-dessus, 60, 10 et 10 p. c.

Boulons à voitures grandeurs, 7-16 et au-dessus, 55 et 5 p. c.
Boulons à machine, 3-8 pce et au-dessus 60 et 10 p. c.

Boulons à machine, 7-16 pce et au-dessus 55 et 5 p. c.
Boulons à lisse, 3-8 et plus petits, 60 et 10 p. c.

Boulons à lisse, 7-16 et plus gros, 50 et 5 p. c.
Boulons à charrue, 55, 5 et 10 p. c.

Boulons à bandage, 70 à 72 1-2 p. c.
Boulons à poêle, 70 à 72 1-2 p. c.
Tire-fonds, 70 et 5 p. c.

Blancs de boulons, 55 p. c.
Bolt Ends, 55 p. c.

Noix par boîtes de 100 lbs.

Forte demande. Prix très fermes. Même observation que pour les boulons.

Nous cotons:

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

Broche à clôtures

Le prix de la broche ondulée No 9, est coté \$2.70 pour quantité de moins d'un char et \$2.55 pour lot de char. On alloue 25c. de fret par 100 lbs. pour moins d'un char et 20c. pour lot de char.

Les prix de la broche barbelée sont fermes et en hausse de 10 cents par 100 livres; on la cote \$2.77 1-2 à Montréal et f.o.b. Cleveland \$2.35 pour lots de chars de 15 tonnes et \$2.47 1-2 pour moins d'un char.

Broche pour poulaillers

La grandeur 2" x 19", 72" de haut, ainsi que plusieurs autres sont presque impossibles à obtenir.

On prend des commandes pour 1907 avec escompte de 50 et 10 pour cent sur les carreaux de 2 pouces.

L'escompte est de 50 et 5 p. c. sur les carreaux de 2 pcs et de 50 p. c. sur les autres grandeurs.

Broche galvanisée, etc.

Nous cotons:

Acier fin pour embouteillage, matelas, balais, sonnettes, etc., 30 p. c. sur la liste.

Cuivre jaune60 p. c.
Copper [cuivre rouge]60 p. c.

Broche galvanisée:

No 5 les 100 lbs 3.70
No 6 à 8 les 100 lbs 3.15

No 9	les 100 lbs	2.50
No 10	les 100 lbs	3.20
No 11	les 100 lbs	3.25
No 12	les 100 lbs	2.65
No 13	les 100 lbs	2.75
No 14	les 100 lbs	3.75
No 15	les 100 lbs	3.00
No 16	les 100 lbs	1.20

Poli, Brûlé:

No 0 à 9	les 100 lbs	2.15
No 10	les 100 lbs	2.21
No 11	les 100 lbs	2.27
No 12	les 100 lbs	2.55
No 13	les 100 lbs	2.45
No 14	les 100 lbs	3.65
No 15	les 100 lbs	2.70
No 16	les 100 lbs	2.85
Brûlé, p. tuyau	100 lbs No 18	3.75
Brûlé, p. tuyau	100 lbs No 19	4.00
Extra pour broche huilée, 10c. p. 100 lbs.		

Broche à foin

Forte demande et stocks faibles.

Nous cotons:

No 13, \$2.30 et No 14, \$2.40. Broche à foin en acier Nos 12, 13, 13 1-2 et 14, coupée de longueur, escomptes 30 p. c. sur la liste. Prix plus faibles pour grandes quantités.

Clois coupés

Bonne demande surtout dans les clois de 1 1-2 et 3 pouces.

Nous cotons: prix de base \$2.20 f.o.b. Montréal, Toronto, London, Hamilton et St-Jean, N.-B.

Clois de broche

Très forte demande et marché très ferme. On craint une grande rareté. Plusieurs grandeurs sont très rares.

Nous cotons: \$2.10, prix de base f.o.b. Montréal.

Clois à cheval

Bonne demande et prix fermes.

Nous cotons par 100 lbs.: No 7 \$26; No 8, \$23.00; No 9, \$22.00; No 10 \$20; avec escompte de 55 p. c. pour la première qualité et de 57 1-2 p. c. pour la 2e qualité. Ajouter 1-2c. net extra pour boîtes de 1 livre.

Clois à cheval marque "C"

Longueur	Par lb.	Par bte
No 4 1 7-8 pouce	\$0.40	\$10.00
No 5 2 pouces	0.32	8.00
No 6 2 1-8 pouces	0.28	7.00
No 7 2 1-4 pouces	0.26	6.50
No 8 2 3-8 pouces	0.24	6.00
No 9 2 1-2 pouces	0.22	5.50
No 10 2 5-8 pouces	0.20	5.00
No 11 2 3-4 pouces	0.20	5.00
No 12 2 7-8 pouces	0.20	5.00
No 14 3 1-8 pouces	0.20	5.00

Clois pour fers de course

Longueur	Par lb.	Par bte
No 1 1 1-2 pouce	\$2.00
No 2 1 5-8 pouce	1.25
No 3 1 3-4 pouce	0.75

Escompte au commerce: 40 et 10 et 7 1-2 p. c. sur les prix de liste.

Fers à cheval

Forte demande; prix fermes.

Nous cotons f.o.b. Montréal:
No 2 \$5.10
et plus \$0.05

Fers à neige	le qrt	3.90	1.15
Léger et pesant	le qrt	3.65	1.00
New Light Pattern	le qrt	4.00	1.25
Featherweight Nos 0 à 4			50
Fers "Toe weight" Nos 1 à 4			75
Fers assortis de plus d'une grandeur 10c. à 25c. extra par baril			30
Neverslip en fer	100 lbs		21
Neverslip en acier	100 lbs		20
Neverslip crampons 5-16, le cent			19

Nid Métallique "Magicien."

AVIS AUX ELEVEURS DE VOLAILLES

Voulez-vous empêcher vos poules de manger leurs œufs? Oui, n'est-ce pas, surtout lorsqu'ils valent 75c la douzaine. Alors achetez le **Nid Métallique "Magicien"** et vous n'aurez plus cet inconvénient.

Les avantages de ce nid sont nombreux, en outre de celui pour lequel il a été inventé.

1o. Par sa forme grande et profonde la poule le recherchera de préférence à tout autre.

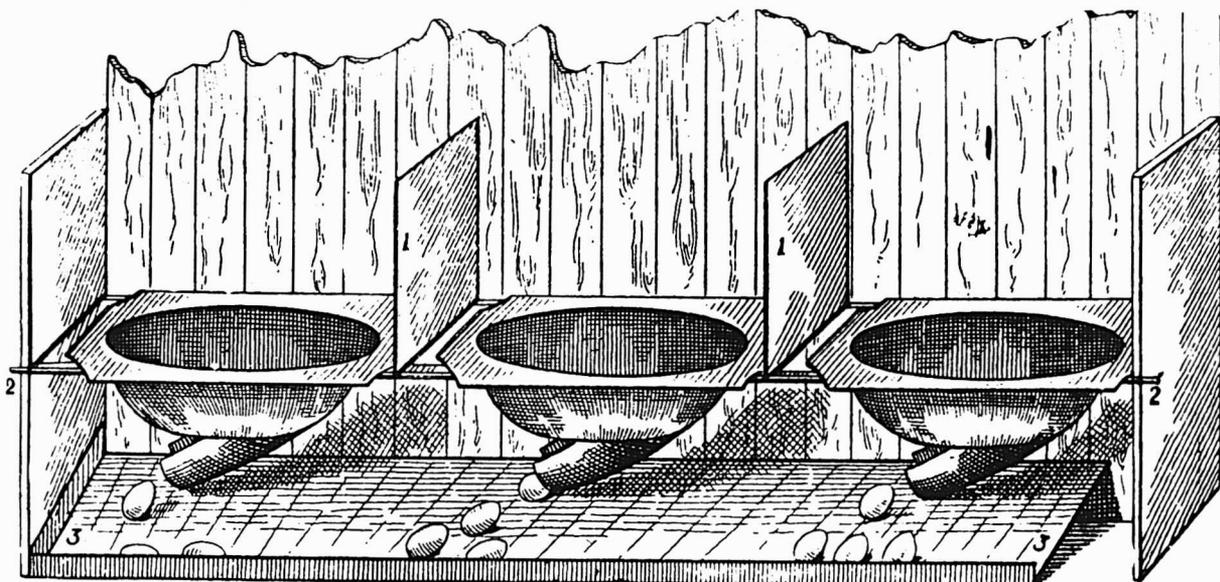
2o. N'ayant aucun ressort ni ouverture au milieu, il ne peut effrayer la poule.

3o. Il se réchauffe immédiatement à son contact.

4o. Etant en métal, l'humidité et la vermine du poulailler ne peuvent l'affecter.

5o. Rien ne peut se déranger, il est solide, léger, confortable et peut durer des années.

Ce nid peut se mettre en série de trois, quatre, cinq, six et plus même, si vous le désirez. Deux tringles, une planche et quelques clous suffiront. La vignette ci-dessous vous donnera une idée de la manière facile dont on peut placer ces nids.



SÉRIE DE TROIS NIDS.

(1) Séparations. (2) Tringles. (3) Planche à pente douce pour recevoir les œufs.

Une planche additionnelle peut s'ajouter pour fermer la façade de la série.

D'après l'expérience de beaucoup d'éleveurs de volailles, il est avantageux de placer les nids dans l'endroit le plus obscur du poulailler.

Achetez donc le **Nid Métallique "Magicien"** et soyez certain du succès.

EN VENTE CHEZ

Le TOURNEUX, FILS & CIE,

Importateurs de Ferronnerie, Quincaillerie,
Huile, Peintures et Vernis.

5 et 7, RUE NOTRE-DAME EST,

MONTREAL.

Neverslip crampons 3-8, le cent .	2.40
Neverslip crampons 7-16, le cent .	2.65
Neverslip crampons 1-2, le cent .	2.90
Neverslip crampons 9-16, le cent .	3.45
Neverslip crampons 5-8, le cent .	4.20

Chaînes en fer

Bonne demande; les prix sont très fermes et les marchandises très difficiles à obtenir.

On cote par 100 lbs.:

3-16 No 6	10.00
3-16 exact 5	8.50
3-16 Full 4	7.00
1-4 exact 3	6.50
1-4	6.00
5-16	4.00
3-8	3.90
7-16	3.80
1-2	3.70
9-16	3.60
5-8	3.40
3-4	3.30
7-8	3.30
1	3.30
Chaînes à traits	esc. 45 p.c.
Jack Chain en acier, simple et double	esc. 40 p.c.
Jack Chain en cuivre, simple et double	esc. 50 p.c.
Chaînes à vache	esc. 40 p.c.
Chaînes fermant en dehors	esc. 65 p.c.
Ferremments de chaîne à vache	esc. 35 p.c.

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

Vis à Bois

Forte demande; les prix sont toujours très fermes. Une hausse prochaine est probable.

Nous cotons sans changement les comptes suivants sur la liste:

Tête plate, acier	87½ p.c.
Tête ronde, acier	82½ p.c.
Tête plate, cuivre	80 p.c.
Tête ronde, cuivre	75 p.c.
Tête plate, bronze	75 p.c.
Tête ronde, bronze	70 p.c.

Vis à machine

Têtes plates, 25 p.c. de la liste.
Têtes rondes, 20 p.c.

Rivets et Palatres

L'augmentation prévue la semaine dernière pour les prix des rivets et des palatres en cuivre a eu lieu.

L'escompte sur les palatres est de 15 p. c. au lieu de 20, et celui sur les rivets en cuivre de 27 1-2 au lieu de 30 p. c.

Nous cotons:

Rivets en fer, noirs et étamés, 60, 10 et 10 p. c.	
Palatres cuivre, 15 p. c.	
Extra 1c. par lb. sur rivets en fer pour boîtes carton 1-2 lb.	
Rivets en cuivre 27½ p.c. et en boîtes de carton, 1c. extra par lb.	

Fanaux

Forte demande.

Nous cotons:

Cold Blast No 2doz.	6.50
Wright No 3doz.	8.50
Ordinairesdoz.	4.75
Dashboard C. B.doz.	9.00
No 0doz.	5.75
Peinturés 50c. extra par doz.	

Tordeuses à linge

Nous cotons:

Royal Canadianla doz.	\$34.00
Leader"	35.50
Colonial"	37.50
Safety"	40.25
E. Z. E."	37.25
Rapid"	32.25
Paragon"	38.50
Bicycle"	43.25

Munitions

Forte demande. Il se fait de bonnes livraisons.

Nous cotons:

Caps B B Dom. le mille, net, \$1.45.	
Cartouches, Amer R. F. le mille, à plomb et à balle, 30 et 5 p. c.	
Cartouches chargées amér., esc. 20 p. c. sur la liste.	
Cartouches vides amér., 10 p. c. d'avance sur la liste.	
Cartouches Amér. C. F. Sporting avance 10 p. c. sur la liste.	
Cartouches amér. C. F. à balle et à plomb	
Prix net sur la liste.	
Caps B. B. Amer. le mille, \$2.00.	
Caps à Cartouches, No 1, 1 1-2, 2, 2 1-2, le mille, \$2.05.	
Caps B. B. Dominion R. F. 50 et 5 p. c.	
Caps B. B. Dominion C. F. 30 p. c.	
Caps B. B. Dominion C. F. Sporting 15 p. c. C. F. Sporting, ajouter 5 p. c. à la liste.	
Cartouches C. B. le mille \$3.00.	
Cartouches blanches Crown 25 p. c.	
Cartouches chargées Crown 25 et 5 p. c.	
Cartouches cuivre 55 p. c.	
Cartouches cuivre 55 p. c.	
Poudre noire 12 gauge.le mille	\$15.00
Poudre noire 10 gauge.le mille	16 00
Poudre blanche 12 gauge. le mille	20.50
Poudre blanche 10 gauge. le mille	22.50
Caps à cartouches Dom. 30 p. c.	

Plomb de chasse

Même observation que pour les munitions.

Les prix de liste sont nets.

Nous cotons:

Ordinaire	100 lbs	7.00
Chilled	100 lbs	7.50
Buck and seal	100 lbs	8.00
Ball	100 lbs	8.50

Poudre

Même observation que pour les munitions.

Bonne demande.

Nous cotons:

S. S. sans fumée Shot Gun 100 lbs ou moins	la lb.	0.85
1000 lbs ou plus	la lb.	0.80
net 30 jours.		

METAUX

Antimoine

Nous cotons de 28c à 28 1-2c. la livre.

Fontes

Le marché sur place est en hausse, en sympathie avec le marché anglais.

Nous cotons:

Carron	23.50	24.50
Londonderry	00.00	23.00
Summerlee	22.50	23.50
Ferronna	00.00	00.00

Fer en barre

Forte demande et prix fermes.

Nous cotons:

Fer marchand, base 100 lbs.	2.10	2.15
Fer forgé base 100 lbs.	2.35	2.40
Fer fini base 100 lbs.	2.50	2.55
Fer pour fers à cheval base 100 lbs.	2.50	2.55
Feuillard mince 1 1-2 à 3 pcs. base	3.06	

Acier en barre

Forte demande.

Nous cotons net, 30 jours.

Acier doux base 100 lbs.	0.00	2.25
Acier à rivets base 100 lbs.	0.00	2.25
Acier à lisse base 100 lbs.	0.00	2.25
Acier à bandage base 100 lbs.	0.00	2.40
Acier à machine base 100 lbs.	2.60	2.75
Acier à pince base 100 lbs.	0.00	3.05
Acier à ressorts base 100 lbs.	2.75	3.00

Cuivre

Les prix ont été augmentés de ¼ cent. Toutes les cotes des marchandises en cuivre ont été retirées.

Nous cotons de 24 à 24 1-2c.

Le cuivre en feuilles est coté à 31c.

Etain en lingots

Le marché est très fort et à la hausse. On cote de 46 à 46 1-2c.

Plomb en lingots

Les prix sont très fermes; nous cotons sans changement, \$5.25 à \$5.35

Zinc en lingots

Nous cotons sans changement de \$7.25 à \$7.50 les 100 lbs.

HUILES, PEINTURES ET VITRERIE

Huile de lin

Marché plus ferme.

Nous cotons au gallon: huile bouillie, 55c. de 1 à 2 barils et 54c. pour 3 à 5 barils; huile crue 52½c. de 1 à 2 barils et 51 1-2c. pour 3 à 5 barils.

Huile de loup-marin

Bonne demande avec prix très fermes. Nous cotons au gallon.

Huile extra raffinée 45 à 47½c.

Huile paille 40c

Essence de térébenthine

Marché très ferme. Nous cotons: au gallon pour 1 baril, 93c., de 2 barils à 4 barils, 92. et pour quantité moindre de 1 baril, \$0.98.

Blanc de plomb

Le marché est très ferme et une hausse pourrait avoir lieu sous peu.

Nous cotons:

Blanc de plomb pur	\$6.25	\$6.50
Blanc de plomb No 1	5.75	6.00
Blanc de plomb No 2	5.50	5.75
Blanc de plomb No 3	5.25	5.50
Blanc de plomb No 4	6.00	5.25

Peintures préparées

Demande ferme.

Nous cotons:

Au gallon	1.10
En boîtes de 1 lb.	0.08

Pitch

Les prix sont sans changement.

Goudron dur 100 lbs. 0.05

Verres à Vitres

Nous cotons: Star, au-dessous de 20 pouces unis: 50 pieds, \$1.70; 100 pieds, \$3.20; 26 à 40, 50 pieds, \$1.80; 100 pieds, \$3.40; 41 à 50, 100 pieds, \$3.85; 51 à 60, 100 pieds, \$4.10; 61 à 70, 100 pieds, \$4.35; 71 à 80, 100 pieds, \$4.85.

Double Diamond, 100 pieds: 0 à 25, \$6.75; 26 à 40, \$7.25; 41 à 50, \$8.75; 51 à 60, \$10.00; 61 à 70, \$11.50; 71 à 80, \$12.50; 81 à 85, \$14.00; 86 à 90, \$16.50; 91 à 95, \$18.00. Escompte, 33 1-3 p. c. Sur Diamond, escompte 20 p. c.

Briques réfractaires, etc.

On cote les briques réfractaires en glaises et érossaises de \$17.00 à \$21.00 et 1000; briques américaines de \$30.00 à \$35.00.

La brique rouge ordinaire de construction, au char de 40, 60 et 80 tonnes, est coté respectivement 9, 12 et 18 mille et cote: 1ère qualité: \$10.00 le mille et 2ème qualité: \$9.00 le mille.

Ciment

Nous cotons par baril: ciment américain, de \$2.00 à \$2.10; ciment canadien, de \$2 à \$2.05; ciment anglais, \$2.05 à \$2.10; ciment belge, de \$1.60 à \$1.90.

JEAN PAQUETTE

ODESSA PAQUETTE

MAISON

Jean Paquette

(Montreal Plumbers' Supply)

1353 Rue St Laurent, Montréal.

TELEPHONE, Est 1068

**Fournitures de Plomberie,
Quincaillerie.**

Entrepôt de Plomberie:

875 à 883 Rue Saint Dominique

TEL. Est 3293.

578 et 570 Avenue Coloniale.

Demandez nos prix avant de placer vos commandes.
Nous faisons une spécialité de Fournitures de Plombiers.
Notre assortiment est considérable et nos prix sont corrects

Tel. Est 1068

Ficelle d'Engerbage

BLUE RIBBON,	650	pieds	par	livre
RED CAP,	600	"	"	"
TIGER,	550	"	"	"
GOLDEN CROWN,	500	"	"	"
STANDARD,	500	"	"	"
SISAL,	500	"	"	"

La BLUE RIBBON est sans aucun doute la Reine des Ficelles d'Engerbage. Elle donne 650 pieds à la livre et est manufacturée avec la fibre de Manille la plus choisie. De la Ficelle de 650 pieds est la seule Ficelle manufacturée entièrement avec la fibre de Manille. Les marchands devraient se défier de Ficelles soi-disant "Manille" qui sont annoncées comme mesurant moins de 650 pieds à la livre. Ce sont des ficelles d'engerbage à fibres mélangées.

Demandez des échantillons.

Consumers Cordage Co., Limited

HALIFAX, N. E.

MONTREAL, Que.



Epiciers!

ME CONNAISSEZ-VOUS?

MARQUE DE COMMERCE

Putz Triple Extract

MARQUE "LION"

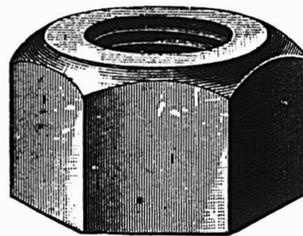
POLI POUR MÉTAUX

Liquide et en Pâte.

Donnez-nous votre ordre, si vous voulez une ligne populaire vous donnant de bons profits. Un sûr article de vente. Envoyez-nous une carte postale pour avoir les prix.

ENGLISH EMBROCATION CO'Y,

MONTREAL, Que.

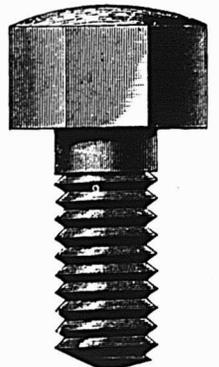


ECROUS

BOULONS

DE

MORROW



The John Morrow Machine Screw Co

INGERSOLL, ONTARIO.

LIMITED

Vert de Paris

Nous cotons:

	Anglais	Canadien
Barils à pétrole	18 c	00
Kegs à arsenic	18½c	00
Drums de 50 et 100 lbs.	19 c	00
Drums de 25 lbs.	19½c	00
Boîtes papier 1 lb.	20 c	00
Boîtes fer-blanc, 1 lb.	21 c	00
Boîtes papier, ½ lb.	22½c	00
Boîtes fer-blanc, ½ lb.	23½c	00

Papiers de Construction

Forte demande.

Le commerce de gros donne aux détailliers un escompte de 10 p. c. sur le Jaune ordinaire et le Noir ordinaire.

Nous cotons:

Jaune ordinaire.	le rouleau	0.35
Noir ordinaire.	le rouleau	0.45
Goudronné	les 100 lbs.	2.00
Papier à tapis	la tonne	55.00
Papier à couv. roul. 2 plis		0.00 0.95
Papier à couv. roul. 3 plis		0.00 1.20
Papier surprise roul. 15 lbs		0.40

Câbles et cordages

Forte demande. Prix très fermes.

Nous cotons:

Best Manilla	base lb.	0.00	0.15½
British Manilla	base lb.	0.00	0.12
Sisal	base lb.	0.00	0.10½
L'athyarn simple	base lb.	0.00	0.10
L'athyarn double	base lb.	0.00	0.10½
Jute	base lb.	0.00	0.09
Coton	base lb.	0.00	0.21
Cordes à châssis	base lb.	0.00	0.30

FERRAILLES

Le cuivre est très rare et les prix montent en sympathie avec le marché du métal neuf.

Nous cotons sans changement:

Cuivre fort	0.00	0.00
Cuivre mince ou fonds en cuivre	0.00	0.16
Laiton rouge fort	0.15½	0.16
Laiton jaune fort	0.00	0.12
Laiton mince	0.00	0.08½
Plomb	0.00	0.03½
Zinc	0.00	0.04

tonne.

Fer forgé No 1	14.00	15.00
Fer forgé No 2 et tuyaux de fer	3.00	5.00
Fer fondu et débris de machines	0.00	15.50
Plaques de poêles	0.00	12.00
Fontes et aciers malléables	0.00	5.00

La lb.

Vieilles claques	0.08	0.08½
Chiffons de la campagne, les 100 lbs.	\$1 à	\$1.20

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur les produits préparés par la Canada Paint Co., Ltd. Cette compagnie, qui possède des mines de graphite au Nouveau-Brunswick et des usines d'oxyde dans la province de Québec, fait un immense commerce de vernis, peintures et couleurs. Afin d'assurer la fabrication des marchandises qui lui sont demandées dans tout le Dominion, cette compagnie a dû établir d'immenses usines à Toronto et Winnipeg et de vastes manufactures à Montréal.

Elle est ainsi à même d'exécuter, à la satisfaction des clients, les commandes qui lui arrivent d'une partie quelconque du Canada.



Permis de construire à Montréal

Rue St-Laurent, No. 135, modifications à une maison; coût probable, \$1,200. Propriétaire, N. Rhéaume; entrepreneur, Jos. Brunet [1814].

Rue Bethune, près de la rue St-Antoine, une maison formant 3 logements, 26 x 29, à 3 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$2,300. Propriétaires, J. A. Pominville et D. Lanthier [1815].

Rue du Havre, près de la rue Notre-Dame, un hangar, 30 x 30, à un étage en bois et tôle, couverture en gravois; coût probable, \$1,600. Propriétaires, P. E. Bourassa et Fils; entrepreneur, A. Davis [1816].

Rue Ste-Emélie, près de la rue Butterent, une maison formant 3 logements, 25 x 25, à 3 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$3,000. Propriétaire, Eméry Larocque [1817].

Rue St-Antoine, près de la rue St-Pierre, modifications à une maison; coût probable, \$800. Propriétaires, Jos. Zéph. St-Pierre [1818].

Rue Cuvillier, près de la rue Notre-Dame, 2 maisons formant 6 logements, 44 x 38, à 3 étages, en brique pressée, couverture en gravois; coût probable, \$1,000. Propriétaire, Octave Bouchard [1819 et 1820].

Rue Cuvillier, près de la rue Notre-Dame, 2 maisons formant 6 logements, 44 x 38, à 3 étages, en brique pressée; coût probable, \$4,000. Propriétaire, Octave Bouchard [1821 et 1822].

Rue Rachel, Nos 352 à 356, modifications à une maison; coût probable, \$250. Propriétaire, P. Denis [1823].

Rue Cowan, près de la rue Beaubien, un hangar, 17 x 17, à un étage, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$100. Propriétaire, F. Gauthier [1824].

Rue Marquette, près de la rue Gilford, une maison formant 2 logements, 20 x 10, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$1,700. Propriétaire, Ernestine Hébert; entrepreneur, F. Catellier [1825].

Coin de la rue Rachel et de l'avenue Hôtel-de-Ville, modifications à une maison; coût probable, \$400. Propriétaires, la succession J. O. Villeneuve [1826].

Rue Dufferin, près de la rue Beaubien, une maison formant un logement, 25 x 25, à un étage, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$250. Propriétaire, Alb. Dorion [1827].

Rue Dufferin, près de la rue Beaubien, une maison formant un logement, 25 x 35, à un étage, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$275. Propriétaire, L. Chabot; entrepreneur, Eugène Dorion [1828].

Rue St-Jacques, No 1001, modifications à une maison; coût probable, \$125. Propriétaire, T. Séguin; entrepreneur, Eugène Paquin [1829].

Rue Fleurimont, près de la rue St-Hubert, une maison formant 3 logements, 37 x 40, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$1,500. Propriétaire, Michel Galarneau [1830].

Ave Papineau, près de l'avenue Mont-Royal, un hangar, 31 x 60, à 2 étages, en

bois et tôle, couverture en gravois; coût probable, \$50. Propriétaire, T. B. [1831].

Rue St-Rémi, près de la rue Palmier, une maison formant 2 logements, 20 x 22, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$1,000. Propriétaires, W. Grimard & L. B. Dava [1832].

Rue St-André, quartier St-Denis, une maison formant 2 logements, 25 x 25, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$1,000. Propriétaire, Nap. Giroux [1833].

Rue Garnier, près du Parc Lafontaine, une maison formant 3 logements, 25 x 40, à 3 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$3,000. Propriétaire, Alex. Bouthillette; entrepreneur, E. Lapointe [1834].

Rue LaSalle, près de l'avenue Mont-Royal, une maison formant 2 logements, 24 x 38, à 2 étages, en brique, couverture en gravois; coût probable, \$2,000. Propriétaire, Théophile Renaud [1835].

Rue Montgomery, près de la rue Ontario, un hangar, 20 x 24, à un étage, en bois et tôle, couverture en gravois; coût probable, \$200. Propriétaire, Zoël Debeau [1836].

Rue Notre-Dame, No 3407, près de la rue St-Jean, modifications à une maison; coût probable, \$300. Propriétaire, O. Lalonde [1837].

Rue Beaudry, près de la rue Ste-Catherine, une bâtisse formant une salle de tir, 26 x 36, à un étage, en bois, brique et vitre; coût probable, \$500. Propriétaires, F. Desnault et J. Fittes [1838].

Rue Labelle, près de la rue Beaubien, une maison formant 2 logements, 25 x 35, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$1,500. Propriétaire, Philias Bigras [1839].

Rapport de Brevets

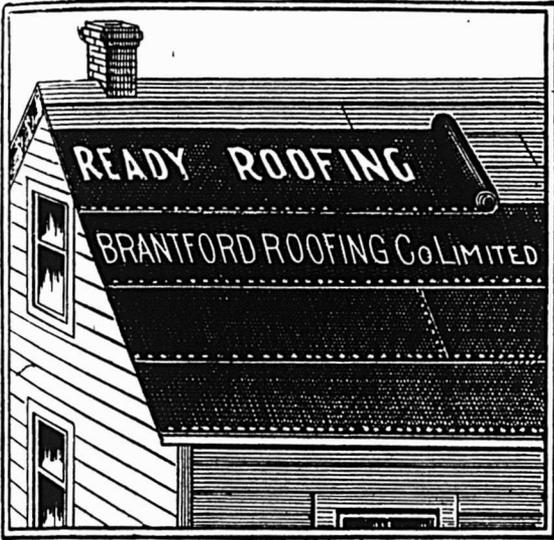
Les inventeurs dont les noms suivent ont récemment obtenu des brevets Canadiens par l'entremise de MM. MARION & MARION, Solliciteurs de brevets, Montréal, Canada, et Washington, E. U.

Tout renseignement à ce sujet sera fourni gratis en s'adressant au bureau d'affaires plus haut mentionné.

Nos.

- 101325—MM. O'Leary & Coonan, Montréal, Qué. Aiguillage électrique.
- 101385—Joseph O. Lalonde, Montréal, Qué. Système de comptabilité pour ventes au comptoir.
- 101413—Richard L. Myres, Winnipeg, Man. Clôture perfectionnée.
- 101418—William Krauth, Owen Sound, Ont. Garde-bétail.
- 101509—John Lysnes, Fort William, Ont. Dispositif de support de laiton.
- 101540—Joseph Savage, Kingsey Falls, Qué. Outil pour tendre le fer.
- 101622—MM. Reynolds & Bédard, Montréal, Qué. Presse pour former des briquettes de tourbe.
- 101660—Herbert, F. Joyce, Battleford, Nord, Sask. Epingle à cheveux.
- 101667—William Webster, Winnipeg, Man. Appareil aspirant thésiéque.

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme mention de fait, il y en a davantage.



LA COUVERTURE "ASPHALT RUBBER" BRANTFORD

EST VENDUE AVEC GARANTIE.

LA MEILLEURE COUVERTURE TOUTE PRÉPARÉE SUR LE MARCHÉ.

Si vous ne pouvez pas l'obtenir de votre marchand — écrivez-nous directement.

ECHANTILLONS — PRIX — INSTRUCTIONS GRATUITEMENT.

Brantford Roofing Co., Brantford, Ont.

La Maison A. PRUD'HOMME & FILS Ltée

Attire l'attention des Marchands sur les différentes lignes de Marchandises d'Automne pour lesquelles elle est en mesure de coter des prix très avantageux pour commandes immédiates.

POELES "TORTUE" faits spécialement pour nous. Marque "L'AIGLON," Nos 2, 3, 4, 5,

BROCHE A FOIN, en Acier, Nos 12, 13, 14, 15.
TUYAUX de Poêle ainsi que **Coudes** patentés.
FUSILS et Munitions de chasse.

Nous venons de recevoir deux chars de broche à foin légèrement endommagée que nous cotons à prix réduits. Nous pourrions même en envoyer deux ou trois rouleaux sur demande, comme échantillons.

A. PRUD'HOMME & FILS, Ltée

Importateurs et Marchands en Gros de Ferronnerie et Quincaillerie.

10 RUE DEBRESOLES.

MONTREAL.



Shurly & Dietrich,

FABRICANTS DE

Scies, Truelles de Platriers, Couteaux a Paille, Etc. . . .

. . . GALT, Ont. . . .

La Feuille d'Erable sur une Scie est une attestation que sa qualité n'est pas surpassée et qu'elle est garantie.

FABRIQUEE
 UNIQUEMENT PAR

Shurly & Dietrich,



**Galt, Ont.,
 Canada.**



PENDANT LA SEMAINE TERMINEE
LE 27 OCTOBRE 1906

MONTREAL-EST

Quartier Lafontaine

Rue Mentana. Lots 1207-124 et 125; 2 terrains, 24 x 94, supr. 2256 chacun vacant. Arthur Brazeau à Edouard Berthiaume; \$2,000 [67067.]

Rue Montcalm, Nos 270 à 272b. Lot 989, avec maison en brique; terrain, 42 x 75, supr. 3150. Théodule Lessard à Wilfrid Gallien et Nap. Duchaine; \$3,000 [67104.]

Quartier Papineau

Ave Papineau, Nos 354 et 356. Lot 1101-7, pt. 1101-8, avec maison en brique; terrain, 39 x 154. Elmiro Dagenais, épouse de Horm. David à Auguste Miron; \$3,000 [67070.]

Rue Notre-Dame Est, Nos 721 à 727. Droits dans le lot pt. 100, avec maison en pierre et brique; terrain, 30 x irrég., supr. 2100. Clara Pineau dit Deschatelets à Joseph Pierre Pineau dit Deschatelets; \$3,400 [67094.]

Rue Champlain, Nos 596 à 602. Lot 1101-40, avec maison en brique; terrain, 48 x 113, supr. 4294. Jessie Champagne épouse de Victor Lebelztern à Jos. Quintin dit Dubois; \$3,600 [67098.]

Rue Visitation, Nos 317 et 319. Lot 976, avec maison en brique; terrain, 37 x 69, supr. 2553. Alph. Bourassa à Almaida Soly; \$4,150 [67106.]

Quartier Saint-Jacques

Rue Lacroix, No 35. Lot 139, avec maison en bois; terrain, 40 x irrég., supr. 2130. John Morris à Joseph Paquette; \$1,200 [67078.]

Ruelle Contant, No 14. Lot 235, avec maison en bois; terrain, 49 x 74. Julia M. Harrison et al. à Antoine Hochar; \$1,500 [67125.]

Quartier St-Laurent

Rue Sherbrooke Ouest, No 92. Lot 170a-3, avec maison en pierre et brique; terrain, supr. 2573. Arthur Hitchings Chambers à Elizabeth Halpin, veuve de Moïse Vincent; \$5,600 [67058.]

Rue St-Charles-Borromée, Nos 72 à 78. Lot 598, avec maison en brique; terrain, supr. 3945. La succession J. R. Savignac à Elie Chamoux; \$8,000 [67,071.]

Ave du Parc, No 12. Lot 65, avec maison en pierre et brique; terrain, 26 x 106, supr. 2756. Georgina A. Leslie, épouse de Chas. Gurd à John B. McLeod; \$4,500 [67073.]

Ave du Parc, No 12. Lot 65, avec maison en pierre et brique; terrain, 26 x 106, supr. 2756. John B. McLeod à Adolphe Duperrault; \$7,500 [67074.]

Rue St-Philippe [St-Benoit], No 36. Droits dans le lot 1-7 indivis 419, avec maison en bois; terrain, supr. 2602. Marie-Anne Vallée, épouse de Louis G. Fois à J.-Bte Vallée; \$114.28 [67081.]

Rue Ontario Ouest. Lots 169-33 et 34; 2 terrains, 25 x 97, supr. 2425 chacun vacant. La succession John Platt à The Congregational of the Temple Solomon; \$6,062.50 [67103.]

Quartier Saint-Louis

Rue Drolet, No 13. Lots 902-98b, 902-99a, avec maison en pierre et brique; terrain, 21 x 74, supr. 1554. Jas. Wm. Creighton à John Simpson; \$10,000 [67,072.]

Rue Ste-Catherine Est, Nos 257 à 265. Lot 5-8 indivis 437, avec maison en pierre et brique; terrain, 42 x 80, supr. 3360. Amanda Lemieux, épouse de Wilf. St-Louis et al. à Nap. Lemieux et al.; \$15,400 [67076.]

Ave Hôtel-de-Ville, Nos 843 à 875. Lots 904-24 à 32, avec maison en brique; terrain, supr. 10800. Victor Mougéau aux successions Pierre N. Mailloux et Julie H. Trudel, son épouse; \$32,000 [67084.]

Rue Sanguinet, Nos 521 et 523. Lot 903-177, avec maison en brique; terrain, 20 x 70, supr. 1440. Edouard Bayard à Alph. Bourassa; \$1,700 [67107.]

Rue St-Dominique, Nos 80 et 82. Lot pt. N. E. 255, avec maison en pierre et brique; terrain, supr. 2800. Mary Jarry alias Henry, épouse de Jos. Deslongchamps à Fortunat Gaudreau; \$6,000 [67121.]

Quartier Sainte-Marie

Rue Dufresne. Lots 1359-16-2, 1359-19-21; terrain, supr. 1922 vacant. Angéline Germain, épouse de Oscar Gignac à Théophile Mignerou; \$1,000 [67055.]

Rue Iberville, Nos 78 et 80. Droits dans les lots 1-3 de 1365-10 et 11, avec maison en brique; terrain, supr. 3520. Olybrius Constantineau à Jacques Henri Corbell; \$300 [67061.]

Rue Iberville, Nos 78 et 80. Droits dans les lots 1-3 de 1365-10, 11, avec maison en brique; terrain, supr. 3520. Olybrius Constantineau au Rév. Anthime Corbell; \$250 [67062.]

Rue Logan, Nos 114 à 116a. Lot 1363-7, avec maison en brique; terrain, 30 x 70, supr. 2100. Jos. Avila Cléroux à J. Camille Champagne; \$4,000 [67064.]

Rue Sherbrooke. Lots 1224-24, 23, pt. N. E. 1224-25; terrain, 24 x 100; 1 do, 53 de front, 16 en arrière x 100; 1 do, 8 x 60 de là 18 x 40 chacun vacant. Amélia S. Stanley, veuve de Chas. Sheppard à The Incumbent & Church Wardens of St. Thomas; \$2,093.75 [67092.]

Ave De Lorimier. Lots 1292-18 et 19; 2 terrains, 25 x 93, supr. 2325 chacun vacant. Christophe Messier à Joseph Pepin; \$1,200 [67115.]

Ave De Lorimier. Lots 1292-18 et 19; 2 terrains, 25 x 93, supr. 2325 chacun vacant. Joseph Pepin à Isaïe Denis et Arsène Bélanger; \$1,400 [67116.]

MONTREAL OUEST

Quartier Saint-André

Rue Tupper, No 41. Lots 1628h-4, 1628g-4, 1628-8, avec maison en pierre et brique; terrain, 21 x 93. Robert James Duguid à James Downs; \$4,500 [124028.]

Rue Dorchester Ouest, No 871. Lot, pt. 1624-1, avec maison en brique; terrain, 30.8 x 120 d'un côté et 122.9 de l'autre, supr. 3721. Dame Margaret Young, épouse de Thos. Jordon à Dame Annie Bryden, épouse de Chas. Edw. Archibald; \$8,000 [124029.]

Quartier St-Georges

Rues St-Antoine, Nos 157 à 159e et Bisson. Lot 645g, pt. N. O. 646, avec maison en pierre et brique; terrain, 42 de front, 40.9 en arrière x 128 d'un côté et 128.7 de l'autre, supr. 5260; 1 do, 34 de front, 30.7 en arrière x 36.9 d'un côté et 36.4 de l'autre, supr. 1180. James Ballantyne à The Ontario & Quebec Ry. Co.; \$40,000 [124019.]

Rue St-Antoine, Nos 175 et 175a, pt. S. E. 661, avec maison en pierre et brique; terrain, supr. 4070. Melle Darling à The Ontario & Quebec Ry. Co.; \$11,000 [143020.]

Rue Drummond, No 67. Lot 1-2 S. E. 1502, avec maison en pierre et brique; terrain, 28 x 118. Dame Mary Ann Capran, veuve de David Tees à Marcel A. Piché et Albert A. Etienne; \$900 [143022.]

Rue McTavish, No 106. Lot 1797-98 avec maison en pierre et brique; terrain, 72 x 200, supr. 14400. Arthur R. Hoodin & V. E. Mitchell à Tononteh Estate Co. Ltd.; \$20,000 [143024.]

Quartier Saint-Joseph

Rue Notre-Dame Ouest. Lot 1-2 S. O. 777; terrain, 16 x 75, supr. 1245 vacant. J. B. Versailles à Jos. Versailles; \$1,000 [143035.]

HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

Quartier Duvernay

Rue Garnier. Lot 1-43; terrain, 25 x 91, supr. 2275 vacant. Honorius Corbell à George O'Reilly; \$700 [127234.]

Rue Dufferin, No 30. Lot 7-216, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 80. Zéphirin Quevillon à Donat Laurent; \$2,000 [127264.]

Quartier Hochelaga

Rue Aylwin, No 500. Lot 29-763; terrain, 24 x irrég., supr. 2553 vacant. The Montreal Land and Improvement Co. à Philias Jodoin; \$300 [127148.]

Rue Joliette. Lot 29-1128; terrain, 25 x 85, supr. 2125 vacant. The Montreal Land and Improvement Co. à Ucal H. Dandurand; \$325 [127160.]

Rue Joliette. Lot 29-1128; terrain, 25 x 85, supr. 2125 vacant. Ucal H. Dandurand à David Racette; \$350 [127161.]

Rue Montgomery. Lot 148-2245; terrain, 25 x 80 vacant. La succession Hy Hogan à Arthur Allard; \$204 [127172.]

Rue Forsyth. Lot 1-2 indivis 29-494; terrain, 25 x 110, supr. 2750 vacant. Gaston Vennat à Alexandre Bolté; \$150 [127238.]

Rue Ontario. Lots 159-274 et 275; terrain, supr. 2700; 1 do, supr. 2685 chacun vacant. John M. Ferguson à Joseph Caloux; \$1,885 [127266.]

Rue Notre-Dame Est. Lot pt. 148-17; terrain, vacant. Le shérif de Montréal à Gaspard Deserres [sujet à retrait]; \$600 [127219.]

Quartier St-Denis

Rue Dufferin, No 1703. Lot 5-93, avec maison en bois; terrain, supr. 2601. La succession Elizabeth Macfarlane, veuve de James Tate et al. à Moses Robitaille; \$200 [127142.]

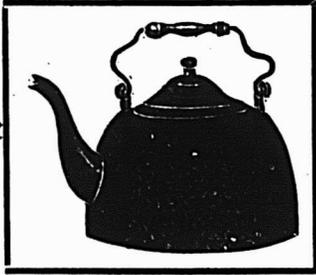
Rue St-Hubert, No 2113. Lot 7-742, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 95, supr. 2394. Louis L'Heureux, épouse Augustin Guillemette; \$825 [127146.]

Rue St-André, No 1391. Lot 327-23 avec maison en bois et brique; terrain, 22 x 94, supr. 2068. F. X. Pacifique Allard à Séraphin Leduc; \$2,700 [127147.]

Rue St-André. Lot 325-276; terrain, 22 x 94, supr. 2068 vacant. Isaïe Préfontaine à F. X. Pacifique Allard; \$500 [127148.]

Rue Labelle, Nos 1864 et 1866. Lot S. E. 8-733, avec maison en brique; terrain, 25 x 109, supr. 2567. Ernest Tardif à Aurélie Gareau; \$2,500 [127174.]

Rue Chambord, No 581a. Lot 1-2 331-178, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 73, supr. 1837. Pierre deau à Horm. Lajeunesse; \$1,500 [175.]



Pour votre commande d'Automne attendez la visite des voyageurs de la seule maison Canadienne Française en : : : : : :

Ferblanterie de tous Genres

ou téléphonez

Bell Est - 2512
March. - 1672

A. AUBRY & FILS

Manufacturiers
et Importateurs

600 Avenue Delorimier, - Montreal

ELLE COUPE LES CLOUS

Notre nouveau Jeu de Scies comprend une lame à Chantourner, une lame à Guichet et une lame coupant le Métal - se fixant à une poignée ajustable.

Indispensable à tout Charpentier, Plombier, Electricien, Ouvrier Gazier - ou là où il y a des clous.

Chez vos Marchands, ou bien demandez la Brochure "Saw Sense" Elle dit tout à ce sujet.

E. G. ATKINS & CO., INC.

Bureau principal et Manufacture, à INDIANAPOLIS, Ind.
Succursale Canadienne : 56, rue King Est, TORONTO.

Fournitures de Feutre et de Papier

LAISSEZ-NOUS VOUS COTER DES PRIX POUR N'IMPORTE QUELLE QUANTITÉ de

Toitures Coudronnées (Roofing) prêtes à poser, 2 et 3 plis
Papiers de Construction, Feutre à doubler et à Tapisser
Produits de Coudron, Papier à Tapisser et à Imprimer
Papier d'Emballage Brun et Manille.

NOTE:--Nous sommes les fabricants du Feutre Goudronné "Black Diamond."

Alex. McArthur & Co.

82 Rue McGill, Montréal. Limited.

MANUFACTURE DE FEUTRE POUR TOITURES: Rues du Havre et Logan.
MOULIN A PAPIER, Joliette, Qué.

"QUEEN'S HEAD" Tole Galvanisée

Plus populaire que jamais.
POURQUOI?

John Lysaght, Limited

BRISTOL, Ang.

A. C. Leslie & Co., Montreal.

AGENTS POUR LE CANADA.

JOSEPH RODGERS & SONS, Limited

SHEFFIELD, Angleterre.

Évitez les imitations de notre

Coutellerie

Évitant à ce que cette

MARQUE EXACTE
soit sur chaque lame.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA

REGISTERED TRADE MARK
GRANTED 1882
Marque de Commerce

JAMES HUTTON & CO., Montréal.

NOVA SCOTIA STEEL & COAL CO.

LIMITED.

MANUFACTURIERS DE

ACIER en BARRES MARCHAND, MACHINERIE à ROUES, TRANSMISSIONS en ACIER COMPRIMÉ POLI, TOLES D'ACIER jusqu'à 48 pcs de large, RAILS en "T" de 12, 18 et 21 lbs à la verge, ECLISSES, ESSIEUX DE CHARS DE CHEMINS DE FER.

GROSSES PIÈCES DE FORGE, UNE SPÉCIALITÉ

FER EN GUEUSE "FERRONA" POUR FONDERIE, "CHARBON OLD SYDNEY."

Acierie, Trevacon, N.E. Haut Fourneau, Ferrona, N.E.
Mines de Charbon, Sydney Mines, N.E. Mines de Fer, Wabana, Ter'n'Ve.

Bureau Principal: NEW GLASGOW, N.E.

Rue Chambord, No 581. Lot 1-2 N. O. 331-178, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 73, supr. 1837. Horm. Lejeunesse à Romuald Patenaude; \$1,800 [127176.]

Rue Labelle, No 2459. Lots 489-102 et 103, avec maison en bois; 2 terrains, 25 x 87, supr. 2175 chacun. Wilfrid Simard à Oscar Ricard; \$450 [127183.]

Rue St-Hubert, Nos 1172 et 1174. Lot pt. 326-176, avec maison en brique; terrain, 21,8 x 67. Jos. Wilbrod Onellette à Samuel Lalonde; \$2,600 [127189.]

Rue Chambord, Lot 1-2 S. E. 331-144; terrain, 25 x 73, supr. 1887 vacant. Huntly R. Drummond à Ovila Gagnon; \$299,50 [127215.]

Rue St-Hubert, Lot 7826; terrain, 25 x 109, supr. 2725 vacant. Ovila Boulerice à Emile Lévesque; \$275 [127224.]

Rue Bréboeuf, Nos 247 et 247a. Lot

329-165, avec maison en brique; terrain, 25 x 89. Arthur Tessier à Joseph Lejeune; \$2,500 [127236.]

Rue St-Hubert, Nos 1164 à 1170. Lots 325-174 et 175, avec maison en pierre et brique; terrain, 48 x 72. Le Shérif de Montréal à Louis Nap. Dupuis; \$4,800 [127241.]

Rue Gilford, Lot 325-381; terrain, 24 x 85, supr. 2040 vacant. Wm. Hy. Edge à Joseph Besner; \$500 [127243.]

Rue Chambord, No 322. Lot 330-104, avec maison en brique; terrain, 24 x 7. Joseph Létourneau à Octave Lafond; \$2,800 [127256.]

Rue Labelle, Lots 7-554 et 955; 2 terrains, 25 x 110, supr. 2750 chacun vacant. The St. Denis Land Co. à Jules Folsy; \$412,50 [127272.]

Rue St-André, Lot 7-488; terrain, 25 x

87, supr. 2175 vacant. The St. Denis Land Co. à Ovila Gagnon; \$163,13 [127273.]

Rue Labelle, Lots 489-49,50; 2 terrains, 25 x 109, supr. 2725 chacun vacant. Le Shérif de Montréal à Eva St-Amant épouse de Alb. Jetté [sujet à retrait]; \$200 [127278.]

Rue Chambord, Lot 1-2 N. O. 331-103; terrain, 25 x 86, supr. 2150 vacant. Nap. Séguin à Jos. Adélar Séguin; \$400 [127304.]

Rue Bienville, Nos 95 et 97. Lot 325-146, avec maison en brique; terrain, 20 x 85, supr. 1700. Emilie C. Roy, épouse de Jos. Caron à Cléophas Ouimet; \$2,500 [127305.]

Rue St-Hubert, Nos 1312 et 1314. Lots 325-371, 372, 373, avec maison en brique; 3 terrains, 24 x 72. Dame Delvina Goulet, épouse de Eméry Lespérance à J. Hector Brodeur; \$9,700 [127307.]

THE ONTARIO WHEEL CO.

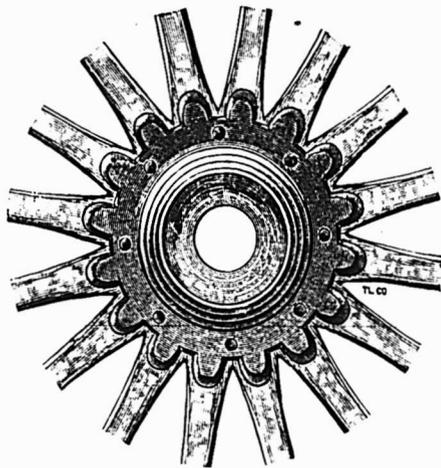
LIMITED

GANANOQUE, Ontario

Manufacturiers de **Roues de Voitures**

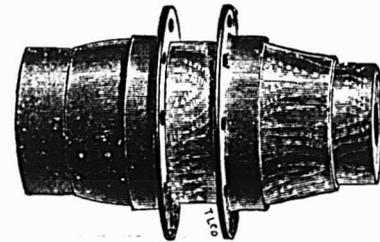
SARVEN PATENT,
SHELL BAND,
LOCK & JEWEL,

**Roues à Bandages
de Caoutchouc Solide**

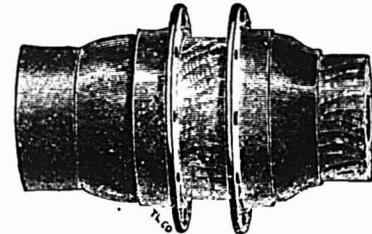


Ce perfectionnement est patente par MM. Lennox & Chipman, d'Ottawa. Nous en avons obtenu le contrôle pour tout le Dominion.

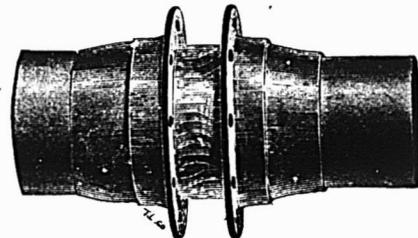
La vignette ci-dessus indique l'application de ce perfectionnement au rebord du bandage de roue Sarven: il n'est appliqué qu'à l'arrière de la roue. Il consiste en une projection sur la partie postérieure des rais et les empêchera de prendre une forme concave en arrière. Avec ce perfectionnement la pression n'est pas directe mais diagonale et ajoutée à la résistance des rais, attendu que le rebord antérieur du bandage de roue est d'un pouce plus bas que l'extrémité des projections, tel qu'indiqué dans la vignette, ce qui communique plus de résistance à la roue, au tournant d'un coin avec un chargement, ou en allant à grande vitesse.



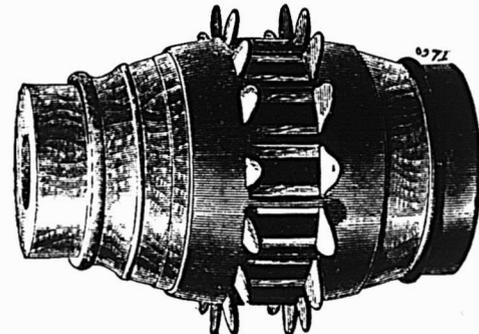
Brevet Sarven avec Collet No 4



Brevet Sarven avec Collet No 6



Brevet Sarven avec Collet No 8



La vignette ci-dessus indique le moyeu Lock et Jewel complet et prêt à recevoir les rais. Il possède un collet de fer formant bourrelet à la partie postérieure du moyeu, avec une enveloppe solide qui enserrme le moyeu et avec des projections de chaque côté des rais, ce qui rend la roue bien plus résistante et bien plus élégante que le moyeu de bois ou le moyeu à collet comprimé.

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

Demandez nos Catalogues et Listes de Prix.

THE ONTARIO WHEEL CO., Ltd., GANANOQUE, Ont.

Rue Labelle, No 2542. Lots 489-499 et 200, avec maison en bois et brique; 2 terrains, 25 x 104 chacun. Ovide Bélanger à F. X. Bouthillier; \$1,325 [12739.]

Rue Huntley, No 745. Lot 1-2 N. 8-620, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 100. Ernest D. Tétréau à Médéric Leclerc; \$955 [127327.]

Rue Carrière, Nos 217 et 219. Lot pt. N. O. 302, avec maison en pierre et brique; terrain, 22 x 121. Louis Dupré à Margaret Elizabeth MacDonald, veuve de Henry Delisle; \$2,000 [127328.]

Quartier St-Henri

Rue St-Antoine. Lot 1674-17a; terrain, 25 x irr., vacant. The St. Henry Land Co. à Edmond Gaudron; \$814.15 [127187.]

Rue Ste-Marie, Nos 9 à 13. Lots 1703-224 et 225, avec maison en bois et brique; terrain, 40 x 75. La succession Chs. H. Létourneux à Odilon Labrosse; \$1,025 [127191.]

Quartier Saint-Jean-Baptiste

Ave Hôtel-de-Ville, Nos 1058 à 1062. Lot 52, avec maison en brique; terrain, 30 x 7. Mary Alice Hall à Dennis McDonnell; \$5,600 [127139.]

Rue Berri. Lots 15-52, 53, 54, 55, 15-104-52, 53, 54, 55; terrain, 80 x 80 vacant. Hector Brodeur à Eméry Lespérance; \$2,600 [127308.]

Quartier Sainte-Marie

Rue du Havre, Nos 318 et 320. Lot 166-220, avec maison en pierre et brique; terrain, 32 x 76, supr. 2412. Odilon Villeneuve à Alfred Pilon; \$5,250 [127133.]

9ième avenue. Lot 172-794; terrain, 25 x 78, supr. 1950 vacant. The Rosemount Land and Improvement Co. à Aljutor Richer; \$160 [127213.]

10ième avenue. Lot 172-458; terrain, 25 x 79, supr. 1950 vacant. The Rosemount Land and Improvement Co. à Jos. Ovila Lussier; \$175 [127214.]

10ième avenue. Lot 172-794; terrain, 25 x 78, supr. 1950. Adjutor Richer à John W. Haberfield; \$265 [127219.]

Ville Saint-Louis

Rue Clark. Lot 1-2 S. 11-307; terrain, 25 x 84, supr. 2100 vacant. François Gabelle à Xavier Charbonneau; \$650 [127195.]

Rue Clark. Lot 1-2 N. 11-1109, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 88. Antonio Dinardo à Pasquale Deluca; \$1,000 [127185.]

Rue Esplanade. Lot 1-2 N. 11-764; terrain, 25 x 88 vacant. Wm. Elliott à Nap. Desjardins; \$525 [127300.]

Westmount

Ave Lansdowne. Lot 220-17; terrain, 50 x 128.10 d'un côté et 129.8 de l'autre, supr. 9487 vacant. La succession Edw. Mackay à Alonzo Chas. Matthews; \$2,125 [127154.]

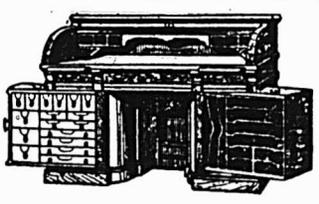
Ave Lansdowne. Lot 220-18, 1-2 N. O. 220-18; terrain, 75 x 130, supr. 9748 vacant. La succession Edw. Mackay à Alonzo Chas. Matthews; \$3,655.50 [127155.]

Rue Sherbrooke. Lot pt. S. O. 207; terrain, 49.10 de front, 39.7 en arrière x 118.00 d'un côté et 113 de l'autre vacant. Katherine Stewart, épouse de Richard W. Mackay à Alonzo Chas. Matthews; \$1,800 [127171.]

Ave Roslyn. Lots 219-82-2, 219-82-1, 219-82-3; terrain, vacant. The Rosemount Land Co. à James H. Maher; \$2,525.25 [127156.]

Rue York, Nos 84 à 86. Lots 208-73a, 208-73b, 208-73c; terrain, 30 x 100, avec maison en bois; terrain, 30 x 100, 6.6 d'un côté et 139 de l'autre. Chas. Leclerc à Dame Antoinette Morin; \$9,000 [127325.]

QUEBEC STEAMSHIP CO. LIMITÉE.
New-York, Bermudes et Indes Occidentales.
 Lignes de la Malle Royale.
 Partant de la Jée 47, North River, New-York.
De New-York aux Bermudes.
Le BERMUDIAN.
 5530 tonnes, 7 et 21 Novembre.
BARBADE direct
 Steamer **PRETORIA**, le 3 Novembre à midi.
De New-York aux Indes Occidentales.
 St-Thomas, Ste-Croix, St-Kitts, Antigua, la Guadeloupe, St-Domingue, la Martinique, Ste-Lucie, la Barbade et Demerara.
 Steamer **PARIMA**, le 14 Novembre à 3 p. m.
 On peut se procurer des tickets dans tous les principaux bureaux de tickets.
 Pour fret, passage et assurance, s'adresser à A. E. Outerbridge & Co., 29 Broadway, New-York. Arthur Ahern, Secrétaire, Québec.
J. G. BROCK & CO. AGENTS,
 211 Rue des Commissaires, Montréal.



LE BUREAU DU JOUR
 Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils dépassent toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements.
Canadian Office and School Furniture Co., Limited,
 Preston, Ont. Can.
 Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

L. R. MONTBRIAND,
 Architecte et Mesureur,
 No 230 rue St-André,
 Montréal.

Une Industrie Purement Canadienne
COUVERTURE EN MICA
 Pour Tuyaux à Vapeur, à Eau Chaude et à Eau Froide, Tuyaux de Chaleur, Fournaises, Chaudières, Etc.
APPAREILS REFRIGERANTS
 Reconnus par des experts du Canada, de la Grande-Bretagne et des Etats-Unis comme ayant les qualités non conductrices les plus hautes au monde.
 MANUFACTURÉE UNIQUEMENT PAR
Mica Boiler Covering Company, Ltd.
 86 à 92, RUE ANN, MONTREAL.
 Entrepreneurs pour l'Amirauté Britannique.
 Récompenses à l'Exposition de Paris, 1900; l'Exposition Pan-Américaine, 1901; Glasgow, 1901; Wolverhampton, 1902, etc., etc.

DeLorimier
 Rue Iberville. Lots 4-24 et 25; 2 terrains, 20 x 77 chacun vacant. Christophe Messier à Arthur Lamarche; \$500 [127223.]

Rue Parthenais. Lots 11-38 et 39; 2 terrains, 26 x 142.6 chacun vacant. Chs. Laberge à Léon Tanguay [promesse de vente]; \$1,200 [127259.]

Rue Bordeaux. Lot 152-209, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 80. F. X. Roy à Delevoie Nault et Fortunat Mayrand; \$4,200 [127283.]

Maisonneuve

5ième avenue. Lot 2-1323; terrain, 26 x 80. Eugène Bernier à Zénon Danseur; \$210 et autres considérations [127186.]

Rue Ste-Catherine. Lots 1-439 et 440; 2 terrains, 27 x 100 chacun vacant. La succession Chs. T. Viau à Henri Archambault; \$1,000 [127188.]

3ième avenue. Lot 1a-30 et 31, avec maison en pierre et brique; 3 terrains, 25 x 100 chacun. Alfred Délorme à Edmond Gravel; \$6,500 [127222.]

2ième avenue. Lot 1-428, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 100. Chas. Ed. Prévost à Albina Forest, épouse de Jos. Ed. Ecrément; \$3,750 [127227.]

Rue Adam. Lot 8-178; terrain, 24 x 120 vacant. Valérie Paradis, veuve de Onésime Marin à Adolphe Désilets; \$720 [127244.]

3ième avenue. Lot 1a-23, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 100. Alfred Délorme à Patrick Carroll; \$3,500 [127260.]

Rue Bourbonnière. Lots 18-1818 et 1819; 2 terrains, 23 x 98 chacun vacant. Domina Gagné à Nap. Cusson; \$1,000 [127298.]

4ième avenue. Lots 1a-854 et 855, avec maison en pierre et brique; 2 terrains, 24 x 100. Joséphat Charpentier à Marcule Dupré; \$9,200 [127306.]

Rue Ste-Catherine. Lots 8-131a, 130a, 129a, 131b, 130b, 129b; 6 terrains, 25 x irr. La succession James Robertson à Walter Reed; \$2,000 [127318.]

Outremont

Rue Durocher. Lot 32-2-58; terrain, 50 x 102 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Margaret Lusk; \$1,000 [127155.]

Rue Durocher. Lot 1-2 S. 32-4-27; terrain, 25 x 100 vacant. The Montreal Investment and Freehold Co. à Antoine R. Ranger; \$500 [127168.]

Ave de l'Épée. Lot 33-8; terrain, 28 x 80 vacant. L'Institution Catholique des Sourds Muets à John Buchanan; \$475 [127184.]

Rue St-Viateur. Lots 32-3-39-4, 32-3-40-5, pt. 32-3-39-3, 32-3-40-4; terrain, 27.6 x 86; 1 do, 6.6 x irr. Mélina Desjardins, épouse de Arth. I. Vallières à Stanislas D. Vallières; \$1,200 [127284.]

Rue St-Viateur. Lot pt. S. E. 34a-83-4, pt. S. E. 34a-b-6; terrain, 11 x 86 vacant. Rév. Arthur Champagne à Noé Cloutier; \$400 [127287.]

Rue St-Viateur. Lots 34a-83-3, 34a-b-7; terrain, 23 x 86 vacant. L'Institution Catholique des Sourds Muets à Noé Cloutier; \$400 [127288.]

Côte Saint-Paul

Rue de l'Eglise. Lot 3591, avec maison en bois; terrain, 65.6 x 124 [mesure française]. Amédée Lecourt à Isaïe LeFebvre; \$2,800 [127265.]

Rue Maisonneuve. Lot 3555, 1-2 E. 3556, avec maison en bois et brique; terrain, 70 x 66.6; 1 do, 35 x 133. Elzéar Fortin à The Ontario & Quebec Ry. Co.; \$6,000 [127322.]

Verdun

Rue Newmarch. Lots 3405-557 et 558, avec maison en bois et brique; terrain, 50 x 112.6. Napoléon Jubinville à Maurice Auguste Leroy; \$1,500 [127147.]

Ave Church. Lots 3405-859 et 860; terrain, 25 x 114 vacant. La succession Daniel Hadley à Jos. Alfred A. Lalonde; \$850 [127152.]

Rue Wellington. Lots 3405-125 et 126; 2 terrains, 25 x 112.6 chacun vacant. La succession Daniel Hadley à Thomas Jack & John George Cheesman; \$625 [127153.]

Ave Rocklands. Lot pt. N. O. 4662; terrain, 35 x 85 vacant. Joseph Rielle à Caroline Floyd, veuve de Ths. W. Sharp; \$250 [127201.]

Ave Mullarky. Lot 3401-80, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 110, supr. 2750. Joseph Limoges à Pierre Hébert et Henri Allard; \$950 [127203.]

Notre-Dame de Grâces

Rue de l'Eglise. Lot pt. 180; terrain, 45 x 80. Domithilde V. Prud'homme, épouse de N. Martin dit Versailles et al à Nazaire Martin dit Versailles; \$816 [127136.]

Ave Madison. Lots 162-249; terrain, 25 x 102 vacant. West End Land Co. à Adeline Ratelle; \$225 [127140.]

Rue Sherbrooke. Lots 174-171 et 176; terrain, 25 x 95; 1 do, 25 x 75-10 chacun vacant. James Armstrong et J. J. Cook à Wm. H. Bonner; \$667 [127158.]

Montréal Ouest

Ave Herald. Lot 140-14; terrain, 99 de front, 57 en arrière x 88 vacant. John J. Cook à The Ontario & Quebec Ry. Co.; \$755.04 [127149.]

Rue Sunny. Lots 139-539; terrain, 44 x 120 vacant. James Armstrong et J. J. Cook à Frederick Stockdill; \$400 [127156.]

Rue Sunny. Lots 139-539; terrain, 44 x 120 vacant. James Armstrong et J. J. Cook à Isabel Mary Reed, épouse de Fred. Stockdill; \$400 [127157.]

Côte des Neiges

Rue Bellingham. Lots 32-11 et 12; terrains, 40 x 97, supr. 3880; 1 do, 40 de front, 41.9 en arrière x 97, supr. 3972 chacun vacant. Tancred Bienvenu et Lucien A. Bernard à Harry C. Lane; \$1,963 [127197.]

Rue Bellingham. Lots 32-8, 9 et 10; 3 terrains, 40 x 97, supr. 3880. Tancred Bienvenu et L. A. Bernard à George Gauthier; \$3,880 [127198.]

Ave Lacombe. Lots 27-72 à 77; 6 terrains, 25 x 100 chacun vacant. The Northmount Land Co., Ltd. à Louis Artheleme Duquette; \$2,000 [127218.]

Sault au Récollet

Lot 476. Jos. Lapiere à Eliza S. Tiffin, épouse de H. H. V. Koelle; \$27,000 [127134.]

Lot 323-52. Marie Sella A. Bélanger, épouse de Octave Roberge à Théodule Bergeron; \$400 [127162.]

Lots 52 et 53. Les Enfants Mineurs de Trefflé David à Odile Langlois dit Germain, veuve de Trefflé David; \$600 [127163.]

Lot 1-2 indivis 193. François Gervais à Joseph Gervais; \$950 [127274.]

Lot 345-15; terrain, 33 x 92. Stanislas Corbeil à Cléophas Constantineau; \$900 [127323.]

Saint Laurent

Lot 201. Georgiana Jetté, épouse de Donat Peltier à Mike Lassar et Bernard Lassar; \$6,500 [127135.]

Lots 465-368 et 369. Napoléon Raymond à Magloire Bellefleur; \$225 [127,277.]

LE CHASSIS "ALZA"

Nous nous ferons un plaisir de vous montrer le fonctionnement de notre appareil. DEMANDEZ NOTRE PROSPECTUS

THE ALZA CO.'Y, Ltd. 107, St-Jacques MONTREAL.
Téléphone: Main 4445.

PAIN POUR OISEAUX Est le "Cottam Seed," fabriqué d'après six brevets. Marchandise de confiance; rien ne peut l'approcher comme valeur et comme popularité. Chez tous les fournisseurs de gros.

W. LAMARRE & CIE

Marchand de

BOIS ET CHARBON

Foin, Paille, Avoine, etc

242 AVENUE ATWATER

Correspondance sollicitée. Près St-Jacques.

Bell Tel. Mount 609 ST-Henri
Marchands 1324.

Le plus Simple Le plus Sur
Le plus Digne de Confiance

Le "TRITON"

Moteur à Gazoline pour Embarcations

Chaloupes Complètes. Demandez le Catalogue

HAMILTON MOTOR WORK, LTD.
HAMILTON, CANADA

McArthur, Corneille & Cie

Importateurs et Fabricants de Peintures, Huiles, Vernis, Vitres, Produits Chimiques et Matières Colorantes de tous genres.

Spécialité de Colles-fortes et d'Huiles à Machineries.

Demandez nos prix.

810, 812, 814, 816 rue St-Paul
MONTREAL.

Lot pt. N. E. 21. Sophie Picard, épouse de Séraphin Léonard à Marie Horne; Lanctôt; \$700 [127296.]

Lot 465-176. Eva Labelle, épouse de Horm. Viau à Paul Corbeil; \$112 [127,302.]

Lachine

Lot 160. Robert A. Kydd à Chas. H. Powell; \$3,500 [127211.]

Lot pt. 349. Adolphe Gauthier à Annie Ouellette, épouse de Alex. Laplante; \$1,400 [127262.]

Lots 293-644 à 652. Jos. A. Descarries à George M. Lepailleur; \$2,840 [127280.]

Lots 293-250 à 253, pt. O. 293-249. J. A. Descarries à Daly & Morin; \$1,071 [127,281.]

Lot 872-27; terrain, 40 x 100. Joseph Perrier à Jos. H. Descary; \$300 [127,319.]

Longue-Pointe

Lot 1-2 indivis pt. 389-8. Pascal Renaud à Henri Robert; \$890 [127253.]

Lot 21-179. La Cie de Construction du St-Laurent, Ltée à Napoléon Montagne alias Lamontagne; \$297.60 [127282.]

Pointe-Claire

Droits dans le lot 87, pt. 50. F. X. Allard à Jos. Adol. Chauvet; \$150 [127177.]

Sainte-Anne de Bellevue

Lot 205-51. Edouard Francoeur à Sylvère Godin; \$325 [127194.]

Lot pt. S. 107-3. Napoléon Lague à The Ontario & Quebec Ry. Co.; \$300 [127195.]

Voici les totaux des prix de vente par quartiers:

Lafontaine	\$ 5,000.00
Papineau	13,750.00
St-Jacques	2,700.00
St-Laurent	31,776.78
St-Louis	64,700.00
Ste-Marie	10,243.75
St-André	12,500.00
St-George	80,000.00
St-Joseph	1,000.00
Duvernay	2,700.00
Hochelaga	3,815.00
St-Denis	41,905.13
St-Henri	2,439.15
St-Jean-Baptiste	8,200.00
Ste-Marie	5,800.00
Ville St-Louis	2,175.00
Westmount	20,451.27
De Lorimier	5,900.00
Maisonneuve	27,880.00
Outremont	4,175.00
Côte St-Paul	8,800.00
Verdun	4,175.00
Côte St-Paul	1,600.00
Montréal Ouest	1,550.00
Côte des Neiges	7,840.00

\$371,002.00

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants:

Rue Mentana, quartier Lafontaine	44 1-3c. le pied.
Rue Ontario Ouest, quartier St-Laurent	\$1.25 le pied.
Rue Dufresne, quartier Ste-Marie	32c. le pied.
Rue Sherbrooke, quartier St-Jacques	30 1-2c. le pied.
Ave De Lorimier, quartier St-Jacques	30c. le pied.
Rue Garnier, quartier Duvernay	30c. le pied.
Rue Aylwin, quartier Hochelaga	25c. le pied.
Rue Joliette, quartier Hochelaga	16c. le pied.
Rue Montgomery, quartier Hochelaga	10c. le pied.

- Rue Ontario, quartier Hochelaga 35c. le pied.
- Rue St-André, quartier St-Denis 24c. le pied.
- Rue Chambord, quartier St-Denis 15½c. le pied.
- Rue St-Hubert, quartier St-Denis 10c. le pied.
- Rue Gilford, quartier St-Denis 24c. le pied.
- Rue Labelle, quartier St-Denis 7 1-2c. le pied.
- Rue Berri, quartier St-Jean-Baptiste 40 5-8c. le pied.
- Rue Clark, Ville St-Louis 30 8-9 cts le pied.
- Rue Esplanade, Ville St-Louis 24c. le pied.
- Ave Lansdowne, Westmount 37 2-3c. le pied.

Prêts et Obligations Hypothécaires

Pendant la semaine terminée le 27 octobre 1906, le montant total des prêts et obligations a été de \$211,375, divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs:

Particuliers	62,800
Successions	4,200
Cies de prêt	79,375
Assurances	10,000
Autres Corporations	55,000
	<hr/> \$211,375

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de:

5 p. c. pour \$600; \$1,000; \$1,800; 3 sommes de \$2,000; \$4,500; 2 sommes de \$5,000; 2 sommes de \$12,000; 2 sommes de \$13,000 et \$16,000.

5½ p. c. pour \$1,700; \$2,000; \$2,700; \$3,000; \$4,000 et \$5,000.

Les autres prêts et obligations portent 6 pour cent d'intérêt à l'exception de \$50 et \$600 à 7 pour cent.



PROVINCE DE QUEBEC

Cessions

- Montreal—Astell, J. E., boulanger.
- Montreal—Flanagan, R., épicier.

Curateurs

- Lachine—Desmarteau, Alex. à Jos. Bâtonner, boucher.

Décès

- Montreal—Taylor, Homer, matériel de chemins de fer.
- Québec—Howkins, Fred., sr., marbre.

Dissolutions de Sociétés

- Montreal—Mount Royal Art Co. (Café la Lunch).
- Québec—Lerous, vins, etc.
- Québec—Nap. et Cie, orfèvres.
- Montreal—Mercantile Printing Co.
- Montreal—Royal Polish & Provisions Co.
- Québec—Frères, pianos, etc.
- Québec—Gervais, E. et Cie, peintres.

Fonds à Vendre

- Montreal—Habeika, A. H. D., mdses de cuisine.
- Québec—Huot, Ulric, marchand-tailleur.

Fonds Vendus

- Montreal—Bagley & Wright Mfg. Co., Ltd.
- Québec—Bichers, E., épicier.

PROCUREZ-VOUS LES PRIX DES Tôles Plates Galvanisées

Marque **GILBERTSON'S**



pour tout usage où la meilleure qualité est nécessaire. Les marchands de gros entrepreneurs tiennent cette marque. Elles sont bien galvanisées, d'un modèle uniforme, et particulièrement souples à travailler. Chaque feuille porte le nom "Gilbertson." C'est une garantie

Fabricants: **W. GILBERTSON & CO., Limited** Pontardawe, South Wales

AGENT:

ALEX. GIBB; - 13 rue St-Jean, Montréal.

La Filière Patentée de Jardine

Pour Tuyaux

Est bien faite, en bon matériel. Mais cela n'est pas la seule raison de son succès. Elle est une innovation, elle coupe d'après un principe entièrement nouveau, ce qui explique le fait qu'elle coupe en demandant **La Moitié de l'Effort Exigé par d'autres Filières.**

Demandez notre circulaire avec description complète.

A. B. JARDINE & Co.
HESPELER, ONT.

AUGER & SON,

Nous achetons et vendons toutes sortes de bois du Canada et des Etats-Unis: — Epinette, Pin Blanc, Bois Blanc, Frêne, Cèdre, (Douglas Fir), Hêtre, Merisier, Noyer noir, Noyer tendre, Cerisier, Châtaignier (Cottonwood), Frèche, Erable, Pin rouge, Pin des Carolines (Yellow pine), Chêne (Redwood), Bois de plancher, Bois de pulpe, Dormants et Poteaux de Cèdre.

QUEBEC.

PATENTES

OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion, Ingénieurs-Conselle.**

Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal, et 907 G Street, Washington, D. C.

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est ceul qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne rapporte rien.

Nouveaux Etablissements

- Cowansville—Larocque Frères, barbiers.
- Jos. E. Larocque, Jean B. H. Larocque.
- Fulford—Fulford Chemical Tanning Co. Arthur Marceau et J. Alf. Marceau.
- Montreal [St-Louis]—Dambrosio & Wenduva, contracteurs. Pascal Dambrosio et Nicholas Wenduva.
- Montréal—Beck-Iden Acetylen Lamp Co. Canadian-American Pharmacy. J. A. Félix Paquet.
- Canadian Carbide Co.
- Franco-American Automobile Co. Louis Napoléon Patenaude, gérant-gén.
- Hôtel Richelieu, hôtel de tempérance. Dame Omer Baillargeon.
- A. Méloche, épicier. L. H. Trempe.
- Mercantile Printing Co. Gustave Francq.
- Morgan, Henry & Co., Ltd. J. Morgan, prés.
- Mont-Royal Art Co. Albert J. Clark et J. A. Peak.
- Reid, MacGregor & Reid, contracteurs. John Boyd Reid, John MacGregor et James Alexander Reid.
- Rousseau, P. & Fils, chaussures. J. Nolin.
- Standard Automatic Sprinkles Co.
- Futural, A. & Co., fourrures. Dame Abraham Futural.
- Theford Mines—Hébert & Vermette, épiciers. Edmond Hébert et Gédéon Vermette.

PROVINCE D'ONTARIO

Nouveaux Etablissements

- Alvinston—Pedlow. Jos. Soper & Livingstone.
- Bath—Crown Bank of Canada.
- Glencoe—MacLachlan, Donald, ferronnerie. Peter D. McCallum.
- Mallorytown—Crown Bank of Canada.

MANITOBA, ALBERTA ET SASKATCHEWAN

Incendies

- Tyndall—Little, A., mag. gén.
- Nouveaux Etablissements**
- Hirsch—Gibson, R. L., mag. gén. B. Lapp.
- Lac du Bonnet—American Store Co., mag. gén. H. Adelman.
- Lashburn—Canadian Bank of Commerce.
- Leofeld—Imhoff, Fred., mag. gén. Jos. Hanaseh.
- Redvers—Ferguson, R., mag. gén. C. Sargent.

PROVINCE DE QUEBEC

COUR SUPERIEURE

ACTIONS		Montants
Défendeurs	Demandeurs	
	Barrington	
Marcel, A. & Sons	Ogilvie Flour Mills	218
	Carr's Crossing	
Carr, John B.	Salomon Cohen	109
	Lachine	
Clifford, Dame James	L. J. R. Hubert	307
	Montréal [St-Louis]	
Leblanc, Camille et al.	Louis Larose et al.	165
	Montréal	
Avard, J. Gust. et al.	Ernest Deniger	110

Cie de Publication du Canada Tancrède Jodoin et al.	5000
Coghlin, Bernard J. Geo. Bou- chard	1950
Canada Industrial Co. Le Sémi- naire St-Sulpice	1e cl.
Desjardins, J. E. Geo. Labadie	100
Dubord, Henri Banque des Mar- chands du Canada	100
Herald's Publishing Co. Samuel Littner	150
Kirkland, Dame Tenny Angéline Lavoie	100
Leduc, Dame Joseph Cyrias Gauthier	300
Lacouture, Dame Louis C. Dig- nard et Cie	108
Landerman, Dame veuve O. An- thime Marsolais	500
Lamoureux, Jos. Walter Williams et al.	101
Lefebvre, P. L. A. Alf. M. Masson et al.	105
MacDonald, Sir Wm C. Wm Grace Co.	113850
McLaren, H. E. Eastern Town- ship Bank	1e cl.
Montreal Light, Heat & Power George Scott	199
Nolet, Delvina Delle V. Nolet	200
Paquette, Edouard J. L. R. Tru- deau	188
St-Denis, Dame Arthur Canada Neckware	155
Ste-Agathe	
Marinier, Pierre Louis O. De- mers et al.	133
St-Francis [Withworth]	
Beaupré, Hilaire J. C. McLaren Belting Co.	114
Saint-Rémi	
Bonneville, J. W. L. Octave De- mers et al.	169
Trois Pistoles	
Morin, J. H. Amiat, Lecours et Larivière	536
Westmount	
May, Edward Emery Lespérance	195
COUR SUPERIEURE	
JUGEMENTS RENDUS	
Défendeurs	Demandeurs
Montréal [St-Louis]	
Wilson, Geo. H. et al. Morritz Rosenberger	120
Montréal	
Begusche, Davide A. R. Williams et al.	1275
Courteau, Nap. Honorius Pigeon	582
Charlebois, H. F. Thomas Décary	202
DuSurreault, J. N. J. O. Boulet	150
Delisle, Arthur Bank of B. N. A.	245
Faust, Geo. W. Désiré Pepin	25
Gagnon, L. P. Gunn, Langlois Co.	107
Goldberg, D. J. O. Boulet	152
Jetté, Roch C. P. Rice et al.	103
Labadie, A. Bank of B. N. A.	462
Lefroy, Walter Horace Davis	1500
Morgan, Edward H. DesRosiers	477
Racicot, Léandre, J. C. Hector Lavallée	143
Riopelle, Zotique Emmanuel Ro- chon	292
Robinson, Wm J. Edgar John	187
Théâtre National Français Lon- don & Can. Biograph Co.	180
Valleyfield	
Thibault, Georges H. Jos. God- bout Fils	512

COUPELLERIE

**SERVICES à
DECOUPER**

EN BOITES

**COUPELLERIE
DE TABLE**

**COUTEAUX
DE BOUCHERS**

**COUTEAUX
DE CHASSE
ET
COUTEAUX
DE POCHE**

**DE
E.M. DICKINSON**

Le style d'annonce qui est naturel est le style correct. Viser à l'effet ne constitue ni le bon style ni le bon sens.

Ontario Silver Co., Limited,
NIAGARA FALLS, Canada.

MANUFACTURIERS DE

Cuillers, Fourchettes, Coutellerie,
et Articles en Pl qué

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ET NOS COTATIONS.

Un homme qui n'occupe pas la position qu'il pourrait occuper, vole le monde.

Maison Fondée en 1870.

Auguste Couillard

Importateur de
FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE
VERRES A VITRES, PEINTURES, ETC.

Spécialité: Poêles de toutes sortes.

Nos. 233 à 239 rue St-Paul
Routes 12 et 14 St-Amable, MONTREAL.

La maison n'a pas de commis voyageurs et fait bénéficier ses clients de cette dépense. Attention toute spéciale aux commandes par la malle. Messieurs les marchands de la campagne seront toujours servis aux plus bas prix du marché.

Laurence & Robitaille

MARCHANDS DE

Bois de Sciage et de Charpente

BUREAU ET CLOS
Coin des rues Craig et St-Denis
Bell Tél., Main 1488. MONTREAL
Tél. des Marchands, 804.

CLOS AU CANAL
Coin des rues William et Richmond
Bell Tél., Main 3844

Tel. Bell Est 1746 . Tel. March. 1703

Therrien & Gareau

Marchands de
BOIS DE CONSTRUCTION

En gros et en Détail.
1203, RUE ST-CATHERINE
Coin Ave. Papineau - MONTREAL.
Plinthes, Cadres, Moulures de toutes sortes.

COUR DE CIRCUIT

JUGEMENTS RENDUS

Défendeurs	Demandeurs	Mts.
Chicoutimi		
Jean C. Canada	L'assistance Mut. du	18
DeLorimier		
Forand, W.	J. C. Chaussé	11
Drummondville		
Perron G.	A. Rouleau	78
Maisonneuve		
Chartrand, J.	P. Paiement	10
Montréal [St-Louis]		
Gauthier, P.	A. Sarrazin	22
Lemieux, F.	M. C. Bezner	75
Malouin, F. X. Co.	The Williams Mfg.	11
Martineau, N.	J. B. Jodoin	22
Mortimer, H. H.	Wm Muckle	80
Pelletier, L. B.	G. Larue	11
Simard, Delle A.	F. Taffel	5
Simard, V.	F. Taffel	7
Montréal		
Bernier, A.	J. D. Mongrain	29
Béchar, F.	Z. Laroche	22
Boyer, J.	J. A. Robillard	71
Bisson, A.	O. Fournier	7
Boisvert, H.	Dame M. Martel	12
Chagnon, A. T. A.	Létourneux, Fils et Cie, Ltée	45
Couillard, A.	J. A. Allard	22
Charbonneau, V. et al.	T. Chaput	41
Clark, W. et al.	T. Jones	61
Chagnon, G.	W. St-Germain	17
Clark, C. J.	G. Guibord	68
Côté, Ls.	V. Bourboinns	30
Cave, C. A.	G. Moore	19
Doré, E.	Bank of B. N. A.	86
Désilets, R.	L. P. Bernier	63
Dominion Co-Operative Ass. Co. Ltd.	D. Bloomfield et al.	70
Dubois, H.	E. Valade	24
Desjardins, A.	Delle R. Piché	20
Dumont, Dame V.	A. Charland	20
Dupras, C. A.	A. Bessner	25
Desjardins, P.	J. V. Fortier	19
Desjardins, R.	A. Bertin	16
Dusseault, M.	H. Wolofsky	14
Fullum, Wm	J. A. Riopelle	18
Falcon, E. et al.	R. Aron	97
Fitzgibbon, M. J.	S. Craig et al	18
Gendreau, E.	L. Goulet	77
Gagné, E.	A. Gauthier	12
Gingras, C. & Fils	L. DuSault	25
Guttman, S.	W. T. Copping	20
Gamble, W. H.	J. O. Dupuis	26
Gravel, F.	C. A. Sharpe	15
Holder, W.	E. Parent	27
Hogle, Dame I. R. et vir.	J. B. Picken et al.	17
Hamelin, F.	L'Hon. A. Desjardins	11
Healy, R. J.	Bank of Ottawa	11
Hayes, J. J.	F. Ewart	21
Holder, W.	D. Rousse	21
Jodoin, H.	Bank of B. N. A.	20
Kee, W. J.	S. B. Townsend	11
Lefebvre, A., fils	A. Provencher	11
Légaré, C. A.	J. R. Lesage	21
Lachapelle, A.	L. E. Fortier	21
Loiselle, S.	F. Themens	21
LaFrance, W.	L. Cailloux	21
Labrie, H.	A. Bertin	21
Larivière, H. H.	G. Brais	21
Lamer, Dame veuve J. B.	J. N. Latreille	21
Lindsay, W.	C. W. Lindsay Ltd.	21
Lauzé, V.	J. A. Vaillant et al.	21
McNab, R.	H. Foucreau	21
McEllizott, J.	O. Bélange	21
Marchand, L. J.	O. H. Lesage	21
Masson, Ls.	J. B. Coallie	21



Du 6 au 13 novembre 1906

District de Montréal

Napoléon Rochon vs Joseph Fortin.
Montréal—Le lot 489-151 du quartier St-Denis, situé rue St-Hubert.
Vente le 8 novembre, à 3 heures p. m. au bureau du shérif.

District d'Arthabaska

In re J. A. Roy, failli.
St-Cyrille de Wendover et St-Lucien—1o Le lot 1-15 et les lots 93 et 94, avec bâtisses; situés à St-Cyrille.
2o Les lots 14, 18 et 19, situés à St-Lucien, avec bâtisses.
Vente le 7 novembre, à 11 heures a. m., à la porte de l'église de St-Cyrille, pour les lots de cette paroisse, et le même jour à 3 heures p. m., à la porte de l'église St-Lucien, pour les lots de cette paroisse.

District de Chicoutimi

Alfred Boivin et al. vs Philippe Blackburn.
St-Alexis de la Grande Baie—Le lot 95, avec bâtisses.
Vente le 7 novembre, à midi, à la porte de l'église paroissiale.

District de Québec

L. P. H. Grandbois et al. vs George Runcie et al.
St-Alban—Les lots 4a et 4b.
Vente le 16 novembre à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.
Dame Eléonore Bernier et vir. vs Dame Poméla Lacombe et al.
Québec—Le lot 4197a du quartier Montcalm, situé rue Artillerie, avec bâtisses.
Vente le 9 novembre, à 10 heures a. m. au bureau du shérif.

District de St-François

La Corporation du Canton de Windsor vs Frank Wooler.
Windsor Mills—Les parties des lots 576 et 577.
Vente le 6 novembre, à 1 heure p. m. à la porte de l'église paroissiale.

Martel, Dame M. . . H. Boisvert	12
Mallé, L. O. . . A. W. Dagenais	40
et al.	40
Mikas, C. S. Doré	22
Ménard, J., ès-qual. . . L. P. Venne	59
Quimet, H. E. Courtemanche	12
Payment, J. W. . . . A. McDougall	75
Price, W. L. Mercier	21
Piccirillo, S. W. Champagne	11
Robson, S. S. C. W. Lindsay	19
Robertson, F. G. . . . J. A. Jacobs	46
Robitaille, N. T. Beroit	9
Rochon, C. Jos. Lamoureux	25
Roy, J. F. Lauzon	30
Sawyer, N. R. A. Pich	29
St-Arnauld, A. M. . . L. M. Lymburner et al.	71
Sagala, T. J. A. Robillard	57
Thériault, J. O. . . . D. O'Orne	16
Taylor, E. S. . . Dominion Express Co.	48
Tremblay, O. Jos. Gosselin	24
Union Cold Storage Co., Ltd. . . S. Payette	22
Viau, H. O. . . Waldron Drouin Co.	51
Walter, J. H. M. Clarke	15

Mount Royal Vale

Barnes, E. W. . International Harvester Co. 59

Notre-Dame de Grâces

Wyat, Croty Wm Little 23

Prescott

Pinsonneault, C. C. . C. P. Rice et al. 84

Québec

Laurendeau, L. . Imperial Life Ass. Co., Ltd. 69

St-Julienne

St-Jean, E. . Dame M. A. E. Huguin et vir. 17

Sainte-Justine de Newton

Gauthier, L. . . . J. O. Mousseau 50

St-Lazarre

Picher, Chas. . M. Moody & Sons Co., Ltd. 37

Verdun

Boucher, J. C. Parent 13

Westmount

McKillop, A. . . Dame H. Patley 19

MM. Daly et Morin nous déclarent que les affaires sont actives; que les ventes sont excellentes pour les stores de châssis, pôles et accessoires, rideaux, etc. Ils nous informent également que le commerce de détail achète de plus en plus des toiles à la pièce pour stores de châssis. Les commerçants de détail bénéficieront évidemment davantage à agir ainsi, puisque, de cette façon ils peuvent leur-mêmes immédiatement les commandes de leurs clients.

Plus grand sera le nombre de gens qui sauront qu'un homme est en affaires et qui auront connaissance du genre d'articles qu'il vend, mieux marcheront ses affaires. La publicité est le moyen le plus court et le meilleur de fournir cette information au public. La publicité dans les journaux constitue la meilleure publicité parce qu'elle communique ces informations à plus de gens, à un coût moindre que n'importe quel autre genre de publicité. C'est là un fait qu'un peu d'observation établira incontestablement.

PROCUREZ-VOUSCE QU'IL Y A DE MIEUX.

Achetez des Articles de vente rapide et augmentez le plaisir et le profit.
Le plus grand assortiment qui existe.

EN VENTE CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE GROS. FAITES VENIR LE CATALOGUE 1906

The Dowsell Manufacturing Co., Limited
W. L. HALDIMAND & SON
MONTREAL
AGENTS POUR L'EST.
Hamilton, Ontario.

Les Annonces qui sont publiées à la suite de cet Avis, nous sont parvenues trop tard pour être insérées à leurs places respectives.

District de Trois-Rivières

Jean Piché vs Joseph Cloutier, fils de Charles.

Ste-Thécle—La partie du lot 86, avec bâtisses.

Vente le 6 novembre, à 10 heures a.m. à la porte de l'église paroissiale.

L'INDUSTRIE A VICTORIAVILLE

La "Victoria Clothing & Overall Co".

Lors de son passage à Victoriaville, notre représentant a été agréablement surpris de l'activité qui règne dans cette jolie petite ville et du développement industriel qu'elle prend.

En outre de la manufacture de meubles "Victoriaville Furniture Co." qui progresse à pas rapides, notre représentant a eu la bonne fortune de visiter la manufacture de vêtements et confection de la "Victoria Clothing and Overall Co."

Cette manufacture n'existe guère que depuis un an, cependant ses affaires ont pris une telle extension en ce court espace de temps, qu'elle occupe déjà tout l'édifice autrefois employé par la tannerie de Victoriaville.

Quand on visite cette manufacture on n'est plus étonné du succès rapide qui a couronné l'entreprise. Son agencement très bien compris est des plus moderne et son organisation des plus parfaite.

La direction s'est assurée la main-d'oeuvre la plus exercée et à la tête des différents départements elle a mis de véritables experts.

Une autre raison du succès rapide de l'entreprise est le soin apporté à la confection des vêtements. Cette compagnie confectionne tous les genres de hardes pour hommes, jeunes gens, garçons et enfants. La coupe, les formes des vêtements sont toujours, et en tout temps, ce qui se fait de plus nouveau; la main-d'oeuvre est soignée, le fini est irréprochable et, comme conséquence, les hardes de la "Victoria Clothing & Overall Co." sont populaires. Sa marque de commerce "Made Right" apposée sur tous les vêtements qui sortent de sa manufacture est une garantie de la qualité fort appréciée du public et du commerce. D'ailleurs le fait même de mettre une marque distinctive sur chaque vêtement est une preuve que la Compagnie veut que les marchandises qu'elle vend ne puissent

être confondues avec des vêtements quelconques; c'est en même temps l'indication qu'elle entend continuer sa marche en avant. Comme nous l'avons déjà dit, et comme nos lecteurs le savent d'ailleurs, une maison qui adopte une marque de commerce pour les articles de sa fabrication, doit forcément maintenir la qualité et, quand il est possible, l'améliorer pour progresser. On peut tenir pour assuré qu'aux lauriers déjà conquis par elle, la "Victoria Clothing & Overall Co." en ajoutera bien d'autres.

Le président de cette compagnie, M. Paul Tourigny, est un homme actif, intelligent, dévoué aux intérêts non seulement des entreprises auxquelles il est associé, mais encore au progrès de la ville de Victoriaville, dont il est le maire. M. Paul Tourigny qui représente le comté d'Arthabaska à la Législature de Québec est à la tête d'un commerce très important; il est aussi le président de la "Victoriaville Furniture Co." et de la Compagnie d'Assurance "La Provinciale." M. Tourigny est également l'un des associés de la firme Tourigny & Marois, les grands manufacturiers de chaussures de Québec.

Il serait à désirer pour le bien de notre province, qu'il y eût dans chaque localité de quelque importance, un homme qui soit doué de l'énergie, de l'esprit d'entreprise et de dévouement que possède M. Paul Tourigny.

LE COMMERCE DE L'IVOIRE

La vente de l'ivoire a augmenté dans des proportions considérables, depuis notamment une vingtaine d'années. C'est même pour cela qu'on décime les éléphants et qu'on se préoccupe avec raison de la disparition possible de ce pachyderme. A l'heure présente, il y a trois grands marchés pour le commerce de l'ivoire: Anvers, Londres et Liverpool. Nous les citons par ordre d'importance et il est bien caractéristique de voir que Londres a perdu la place prédominante qu'il tenait autrefois sous ce rapport.

Le fait est que en 1886 il se vendait 748,000 livres d'ivoire à Londres et quelques 165,000 à Liverpool. Deux années plus tard les chiffres correspondants étaient de 825,000 à 231,000 livres [année d'abondance du reste] et les commerçants étaient un peu étonnés de voir

apparaître un nouveau centre d'affaires, Anvers, qui débutait modestement avec 14,080 livres, de la précieuse matière.

C'était la conséquence de la fondation de l'Etat libre du Congo belge. Dès 1891, Liverpool ne vendait plus que 65 tonnes d'ivoire, alors que la part d'Anvers atteignait 59 tonnes 1-2, celle de Londres ayant continué à s'élever à 421 tonnes. Du reste, assez vite la suprématie de Londres a été attaquée directement, et tandis que le chiffre des ventes d'ivoire y tombait successivement à 376 tonnes en 1894, à 300 en 1898, à 288 en 1901, enfin à 245 1-2 en 1905, le commerce analogue portait à Anvers 186, 201, 312 et 339 1-2 tonnes. En 1903, Anvers a vendu 356 tonnes d'ivoire. Par contre, les ventes à Liverpool ne portent plus que sur 33 tonnes environ annuellement.

Le prix de l'ivoire brut dépend naturellement beaucoup de la qualité.

Ces trois grands marchés du monde vendent actuellement environ 1,364,000 livres d'ivoire dans le courant d'une année.

LA PATE DE BOIS

Un trust en perspective

La vieille idée de la réunion de toutes les fabriques de pâte de bois des pays du Nord de l'Europe vient d'être remis sur le tapis avec l'assentiment des industriels finlandais.

On est arrivé à la conviction, en présence de l'augmentation de l'exportation des pays scandinaves et de la diminution de l'exportation américaine, qu'il y a lieu de sorte de "trust" de tous les fabricants de cellulose Nord-européens réussissant à s'assurer le commandement du marché mondial.

Cet état florissant de l'industrie de la pâte de bois dans le Nord de l'Europe n'a pas manqué d'attirer l'attention des courants de l'Amérique du Nord et de la pâte scandinave, qui serait de qualité supérieure à la pâte américaine, mais d'avancer victorieusement jusqu'au large de l'océan Atlantique.

Fabricants de papier, marchands de journaux, attention! ajoute le journal "Le Bois" auquel nous empruntons les lignes ci-dessus.

PATENTE HONGROISE
"VICTORIA"



PATENTE
"ROYAL"

Eh! bien. Et la Farine?

Nous désirons avoir une occasion de vous prouver que nous faisons et vendons la meilleure farine de tout moulin du Canada; elle a pour base l'expérience de toute une vie concernant chaque détail de la fabrication de la farine et toutes les facilités pour faire bien les choses. Si vos clients se mettent une fois à employer la Farine Brampton, ils s'y attacheront et rien moins qu'un tremblement de terre ne les fera changer. Demandez nos cotes. Nous sommes à même de faire des affaires en quantité quelconque.



Brampton Milling Co.

PATENTE
"MAJESTIC"

B R A M P T O N

PATENTE
"ELECTRIC"

LE MONITEUR DU COMMERCE

Un agent du "Prix Courant" poursuivi

Il y a quelque temps "Le Nationaliste" publiait un article qui n'était pas des plus flatteur pour notre confrère "Le Moniteur du Commerce".

Cet article a fait quelque bruit dans la presse, comme dans le public.

Si M. F. D. Shallow, propriétaire du "Moniteur du Commerce", avait dû faire arrêter tous ceux qui avaient en mains ou commentaient l'article du "Nationaliste", les prisons du Canada n'eussent sans doute pas été assez grandes.

M. F. D. Shallow a préféré réserver toutes ses foudres pour l'agent d'annonces des provinces de l'Ouest du "Prix Courant".

Après l'avoir grossièrement invectivé et menacé en public dans un hôtel de Toronto—comme nous en avons la preuve écrite dans nos archives—M. F. D. Shallow a cru devoir, après trois mois de réflexion, faire arrêter notre représentant que le juge a d'ailleurs exonéré.

Ce n'est pas une fois, mais dix fois au moins, si ce n'est davantage, que nous avons eu à nous plaindre des agissements des agents du "Moniteur du Commerce". Nous avons dédaigné leurs attaques et leurs calomnies. Si nous avions dû nous en occuper, ce ne sont pas les agents de M. F. D. Shallow que nous aurions traduit devant les tribunaux, mais M. F. D. Shallow lui-même, car nous le considérons responsable des actes de ceux qu'il emploie, quand ils sont dans l'exercice de leurs fonctions.

Le propriétaire du "Moniteur du Commerce" ignore-t-il ce principe des responsabilités? C'est possible.

Pour nous, toutefois, il est indéniable qu'il eût été plus digne et plus chevaleresque aussi de M. F. D. Shallow, de s'en prendre à nous qui couvrons de notre responsabilité les actes de notre agent, que de s'attaquer à notre employé lui-même.

LA SITUATION DES BANQUES

Pendant le mois de septembre, le capital des banques a augmenté de plus de \$662,000 et leur réserve d'un peu plus de \$453,000.

La circulation a fait un bond de 70 millions à 77 millions, dépassant de \$7,378,000 la circulation du mois de septembre de l'an dernier. Le mouvement des récoltes a commencé cette année plus tôt que l'an dernier et s'est fait sur une plus vaste échelle, ainsi s'explique ce fort gain de la circulation.

Les dépôts du public canadien ont diminué de \$346,000 pour ceux en comptes courants, tandis que ceux portant intérêt sont augmentés de deux millions en chiffres ronds. Les dépôts reçus en de-

hors du Canada sont, de leur côté, en augmentation de \$1,867,000.

Les prêts et avances au commerce s'élèvent à plus de 515 millions comparativement à près de 508 millions au mois d'août et à 443 millions au mois de septembre 1905.

Les prêts à demande consentis au Canada sont en diminution de \$888,000, tandis que ceux consentis ailleurs qu'en Canada sont en augmentation de \$3,064,000.

Tels sont les principaux changements dans la situation au 30 septembre comparativement au mois précédent.

Voici le tableau résumé de la situation des banques au 31 août, et au 30 septembre 1906.

PASSIF	31 août	30 septembre
	1906	1906
Capital versé.....	\$92,993,610	\$93,656,268
Réserves.....	64,768,819	65,221,971
Circulation.....	\$70,108,511	\$77,209,346
Dépôts du Gouv. Fédéral.....	5,898,565	4,154,307
Dépôts des gouvernements provinciaux.....	8,452,911	8,628,088
Dép. du public remb. à demande.....	168,285,964	167,439,689
Dép. du public remb. après avis.....	385,027,505	387,652,103
Dépôts reçus ailleurs qu'en Canada.....	53,419,911	53,287,013
Emprunts à d'autres banques en Canada.....	688,302	610,471
Dépôts et bal. dus à d'autres banq. en Canada.....	5,435,824	5,914,137
Bal. dues à d'autres banq. en Angleterre.....	6,139,709	7,532,724
Bal. dues à d'autres banq. à l'étranger.....	2,205,837	1,968,536
Autre passif.....	14,212,517	14,339,827
	\$719,875,633	\$730,136,124

ACTIF

Espèces.....	\$20,131,158	\$21,509,991
Billets fédéraux.....	40,726,705	38,850,182
Dépôts en garantie de circulation.....	4,115,186	4,320,901
Billets et chèques sur autres banques.....	24,795,567	25,614,914
Prêts à d'autres banques en Canada garantis.....	688,297	610,467
Dépôts et bal. dans d'autres banq. en Canada.....	7,515,582	8,169,271
Bal. dues par agences et autres banq. en Angl.....	9,455,609	10,050,722
Bal. dues par agences et autres banq. à l'étrang.....	17,419,250	18,374,524
Obligations des gouvernements.....	9,959,637	9,710,822
Obligations des municipalités.....	20,218,624	20,743,613
Obligations actions et autres valeurs mobilières.....	42,347,683	41,854,116
Prêts à demande remb. en Canada.....	60,384,369	59,495,886
Prêts à demande remb. ailleurs.....	60,707,093	63,771,628
Prêts cour. en Canada.....	507,943,194	515,213,110
Prêts courants ailleurs.....	35,781,517	35,776,470
Prêts au Gouv. Fédéral.....		
Prêts aux gouvernements provinciaux.....	1,184,158	1,006,860
Créances en souffrance.....	1,719,025	1,705,952
Immeubles.....	855,293	748,349
Hypothèques.....	427,495	409,130
Imm. occupés par banq.....	12,863,830	13,078,561
Autre actif.....	10,937,756	8,548,741
	\$890,180,218	\$899,494,394

Nous croyons devoir faire observer que la situation des banques en général se ressent quelque peu de la situation particulière de la banque d'Ontario, dont nous avons entretenu nos lecteurs, dans notre avant dernier numéro.

Pour mieux faire saisir les changements apportés au bilan de la Banque d'Ontario depuis qu'il a été procédé à l'examen de sa comptabilité nous met-

trons en regard le bilan au 31 août et celui au 30 septembre.

PASSIF	31 août	30 septem-
		bre
Capital payé.....	\$ 1,500,000	\$ 1,400,000
Réserves.....	700,000	700,000
Billets en circulation.....	1,242,267	1,351,402
Dépôts :		
Gouvern. Fédéral.....	26,228	23,037
Gouvern. Provinciaux.....	81,553	76,695
Public, sans intérêt.....	2,918,922	2,963,038
Public, avec intérêt.....	9,861,343	9,301,261
Banques canadiennes.....		380,891
Bal. dues aux banques ailleurs qu'au Canada.....	860,731	883,941
Total du Passif.....	\$17,191,477	\$17,172,268

ACTIF

Espèces.....	\$ 157,800	\$ 163,063
Billets fédéraux.....	282,291	283,545
Dépôt en garantie.....	70,000	70,000
Billets et chèques d'autres banques.....	560,340	546,382
Dépôts dans d'autres banques.....	548,485	600,186
Dû par banques en Grande-Bretagne.....		14,012
Dû par banques à l'étranger.....		34,273
Obligations des gouvernements.....	50,000	20,683
Valeurs municipales.....	149,276	242,317
Valeurs de ch. de fer.....	1,087,368	797,503
Prêts à demande.....	583,079	589,402
Prêts courants.....	13,725,227	12,287,691
Créances en souffrance.....	6,257	23,212
Immeubles.....	25,000	25,000
Hypothèques.....		1,500
Édifices de la Banque.....	125,000	151,568
Autres créances.....	1,734	22,636
Total de l'Actif.....	\$17,371,857	\$15,920,303

On remarquera que le passif a augmenté de \$280,791 et que l'actif a diminué de \$1,451,554. Il s'ensuit pour les actionnaires une perte de \$1,732,345 sur les \$2,200,000 du capital et de la réserve réunis. Les déposants ne perdront rien, comme nous l'avons dit précédemment, la Banque de Montréal ayant garanti le paiement en plein des créanciers de la banque d'Ontario.

On peut se rendre compte par ce qui est ci-dessus que les défalcatons étaient cachées par une majoration des prêts courants qui, d'un mois à l'autre, sont diminués de \$1,437,536.

Après la ventilation des comptes du bilan de septembre, il est à présumer que le déficit ne pourra guère s'accroître et qu'on peut considérer comme à peu près définitif le dernier bilan de la banque d'Ontario.

LES FALSIFICATIONS

Viandes en pots et Saucisses de Bologne

Le laboratoire du Département de Revenu de l'Intérieur rend compte dans le Bulletin No 125 des résultats de son examen des viandes en pots [potted meats] et des saucisses de Bologne dont les échantillons avaient été prélevés dans les différents districts d'inspection du Département.

En présentant son rapport, l'inspecteur en chef dit: "Dans mon rapport du 15 juillet dernier, j'ai indiqué la possibilité que quelques-unes des viandes et saucisses décrites dans le bulletin No 123 [viandes de conserves], pouvaient contenir des produits de céréales et vous ai fait connaître notre intention d'y revenir."

Quand vous voulez avoir une Epreuve Concluante

SUR UNE FARINE PATENTÉE DE HAUTE CATÉGORIE,
FAITES-VOUS A VOUS-MÊME CES QUESTIONS :

Est-elle supérieure pour l'usage des **Boulangers** et de
la **Ménagère** ?

Peut-on s'y fier dans la mise au four ?

Augmente-t-elle votre clientèle et vos profits ?

A en juger par ces épreuves —

— La Farine — “Three Stars”

qui est produite par les méthodes les plus récentes et les plus perfectionnées de la meunerie moderne, au moyen du Blé dur du Manitoba le plus choisi, n'a pas d'égale pour le **Commerce des Boulangers** et les usages généraux de la **Ménagère**.

Elle fait le Pain et la Pâtisserie du plus haut choix, avec le moins de trouble et la plus grande économie.

Western Canada Flour Mills Co., Ltd.

Moulins à WINNIPEG, GODERICH et BRANDON.

Bureau a Montreal: - - Edifice du Board of Trade.

rapport ultérieur. Depuis, les viandes ont été soumises à l'examen microscopique et elles ont été également éprouvées au point de vue des matières colorantes étrangères. Dans un seul cas on a trouvé de ces dernières; toutes les autres viandes en pots étaient exemptes de couleurs artificielles. En ce qui concerne la présence de matières amylacées et, en conséquence, de la farine de céréales de toute sorte, elle a été constatée dans les échantillons suivants, dont il a été plus particulièrement fait mention dans le bulletin No 123."

Suit la désignation de 90 numéros d'échantillons.

L'analyste en chef ajoute: "On voit aussi qu'un grand nombre des échantillons de viandes de conserves décrits dans le bulletin No 123 contiennent en addition de la farine ou de la fleur, ce qui ne peut être considéré comme une adultération, si le fait est indiqué par le nom de l'article. Il se peut qu'en de nombreux cas l'emploi du mot "loaf" soit une indication. Mais les mots "potted", "devilled", etc., ne justifient pas l'adjonction de fleur ou de farine de grain et les articles ayant de tels noms ne peuvent être considérés autrement qu'adultérés, s'ils sont additionnés de produits de céréales.

"En accord avec les instructions du Département, en date du 16 juillet, on a obtenu des échantillons de saucisses de Bologne et autres saucisses pour les soumettre au même genre d'examen que les viandes de conserve. Beaucoup de ces échantillons, comme on s'y attendait, se sont rapidement décomposés et ont dû être rejetés. Ceux qui ont été réellement examinés par l'analyste étaient au nombre de 32; sur ce nombre 5 contenaient des préservatifs et 11 des matières colorantes.

"Par ces chiffres on voit que, du nombre des échantillons de saucisses de Bologne qui ont échappé à la décomposition et dont l'examen a été possible, un sixième environ contenait des préservatifs et un tiers environ était coloré artificiellement.

LE CHANGEMENT DE VÊTEMENTS

Le "Lancet" de Londres recommande de changer de vêtements le soir. Ce changement de vêtements ne doit pas être exclusivement le luxe des personnes qui s'habillent pour le dîner.

"Le commis, le boutiquier, le travailleur, tous s'en trouveraient mieux s'ils mettaient de côté leurs vêtements de travail et revêtaient un habillement propre pour le repas du soir après leur journée de labeur. Le changement rafraîchit le corps, donne un léger stimulant au bras et à la tête fatigués et permet, comme conséquence, de voir les choses sous un plus riant aspect. L'habitude

devient, d'ailleurs, une habitude de propreté, de bonne tenue et de bienséance. Il n'y a pas de doute que quand un homme est vêtu de ses meilleurs habits, le dimanche, il se sent plus enjoué et éprouve un sentiment de bien-être.... L'effet du changement de vêtements après une journée de travail est sous quelques rapports semblable à celui d'un bain; légèrement stimulant, fortifiant, il dissipe le sentiment de fatigue et de lassitude qu'on éprouve si communément."

L'explication adoptée par notre confrère, dit la "Westminster Gazette", est que les vêtements, après avoir été portés tout le jour, sont plus ou moins surchargés et perdent temporairement leurs propriétés de ventilation, de sorte que les émanations du corps ne peuvent s'en échapper librement.

L'ART D'ANNONCER UNE BANQUE

La publicité d'une banque doit être successive, opportune et continue. C'est l'eau qui tombe continuellement goutte à goutte qui creuse le roc et c'est la publicité constante de la banque qui pénètre le public de l'importance et de la possibilité de jeter les bases de la fortune en économisant une partie de ses recettes. La publicité persistante tend à établir dans l'esprit du peuple le fait que la banque est stable et digne de confiance, de même que dans les affaires le contact journalier avec un individu vous donne une certaine confiance en lui. —F. F. Morison, Auditeur, Citizens' Savings & Trust Coy., Cleveland, Ohio.

L'ORGANISATION

Au point de vue commercial, l'organisation signifie réciprocité, confiance, bonne volonté, harmonie. C'est le principe sur lequel sont basées les affaires et le lien qui réunit. C'est l'antithèse du chaos, de la démoralisation et de l'énergie dépensée mal à propos. L'organisation est un pouvoir qui aide à gouverner et quand elle est employée d'une manière intelligente, elle crée, développe et est un point d'appui supérieur de toutes les manières à toute autre agence que l'esprit et le génie de l'homme aient pu inventer. Elle représente l'union du but et de l'action; souvent, elle sauve les communautés, et quelquefois même, les nations. L'organisation est synonyme d'actions loyales et elle est fondée sur le principe immuable qui consiste à faire aux autres ce que nous voudrions qu'ils nous fissent à nous-mêmes. C'est avec cette devise que l'organisation cherche à être un bienfait pour ceux qui s'en servent et pour faire le plus grand bien au plus grand nombre, dit le secrétaire J. J. Ryan, dans "Commercial Bulletin".

Tandis que le monde des affaires a

pendant longtemps fait preuve d'esprit d'entreprise et de progrès, il a été hésitant à accepter l'organisation.

Pendant quelques années, j'ai eu l'occasion d'observer et d'étudier l'organisation. Pendant quelque temps, j'ai été engagé directement à faire comprendre à des hommes d'affaires combien leurs intérêts matériels pourraient être améliorés s'ils acceptaient la doctrine de l'organisation. On s'aperçoit maintenant d'un désir intéressant et significatif de la part des hommes d'affaires, pour s'organiser; ceci veut dire la formation d'associations locales, par comtés et par états.

Dans la nature humaine, il y a partout une pointe d'égoïsme et nous sommes portés à regarder de travers des propositions qui nous semblent avantageuses et auxquelles d'autres pourraient prendre part. Le début de l'organisation commerciale, c'est-à-dire l'organisation des marchands de détail a été effectué par un petit nombre d'hommes prévoyants. Une ou deux associations locales furent ainsi organisées et déclarèrent la guerre aux maux dont souffrait le commerce et commencèrent bravement à les combattre suivant leurs forces et leur pouvoir. Remarquez que ceux qui prirent l'initiative du mouvement ne commandaient pas la coopération et la sympathie de la majorité des marchands qui les entouraient.

Ce fut la vieille histoire de deux ou trois personnes se concertant et ces personnes furent en butte aux moqueries et aux sarcasmes de la part des personnes qui doutaient de leur réussite. Néanmoins, ces quelques personnes fidèles au but qu'elles s'étaient proposé, se réunirent ensemble, firent des progrès et d'autres associations locales s'organisèrent, l'association d'état prit naissance, les rangs de ces associations se grossirent et la liste de leurs membres s'allongea, elles furent reconnues par des milliers de personnes. C'est ainsi que s'est développée pas à pas, petit à petit, l'organisation, don précieux fait à l'humanité au commencement du XXe siècle.

De cette humble origine, l'organisation est devenue une force utile, répandant la bonne parole de la confiance, de la fraternité et de l'harmonie, qui sont les trois vertus cardinales d'une association bien formée et maintenue en bon ordre.

Un mal qui menaçait le commerce était celui de la baisse des prix, causée principalement par le soupçon et la méfiance; grâce aux règles de confiance et de sagesse et pacifiques de l'organisation, ce mal a disparu et peut être regardé comme chose du passé. Avant la naissance des associations, les faillites étaient nombreuses et se commençaient en affaires et la déconfiture d'un établissement commercial était regardée de très peu de chose. L'introduction de simples méthodes de bon sens et de confiance à l'organisation, a causé un changement

Le Sucre entre pour un fort pourcentage dans le commerce de tous les épiciers:—

Le Sucre Granulé a toujours une demande active. Il est de votre intérêt de fournir à vos clients le MEILLEUR, c'est-à-dire le sucre bien connu

Redpath

le modèle type d'excellence et de pureté.

Le Sucre Granulé de Redpath représente la perfection dans le Raffinage du Sucre. Sa vente par l'épicier garantit satisfaction au consommateur.

Tous les épiciers en gros le tiennent.

Fabriqué par

The Canada Sugar Refining Co.,

Limited.

MONTREAL.

et maintenant un désastre commercial est une exception, tandis qu'autrefois, c'était la règle générale.

L'organisation a enseigné la prudence dans l'accord du crédit et la diligence à faire les recouvrements d'argent. Une multitude de commerçants bénissent l'organisation qui leur a fourni un système par lequel les voleurs de crédit ont de la difficulté à en imposer aux marchands et sont obligés de payer leurs comptes quand ils ne sont pas hors d'atteinte. Les marchands-détailliers qui font partie d'associations ont le droit de savoir que par là même, leur crédit vis-à-vis des maisons de gros est amélioré. Quand leur manière d'agir soutient ces bonnes relations qui existent entre eux et leurs maisons de gros, ils font voir que leurs créanciers peuvent compter sur eux, sauf dans un cas de calamité, que l'honnêteté, l'énergie et la prévoyance humaines ne peuvent pas détourner.

Les associations ont été le moyen par lequel l'état est venu en aide aux marchands et aux consommateurs, par l'intermédiaire de lois concernant les aliments purs.

Dans la lutte que les marchands ont à soutenir contre une compétition peu loyale, compétition qui leur est faite par des maisons vendant sur catalogue, l'organisation leur a donné un coup de main et ce mal a été réduit et sera un jour

forcé de succomber, grâce à la campagne faite par les associations; ces maisons ne pourront pas tromper une partie du public, pendant un certain temps, ou tout le monde et tout le temps.

Poursuivant le précédent établi par un petit nombre de marchands qui ont formé les premières associations, les marchands de gros se sont organisés, d'autres marchands autres que les épiciers et les marchands généraux ont suivi le mouvement, et ces organisations comprennent maintenant les quincailliers, les droguistes, etc. Aucune de ces associations n'est formée pour restreindre le commerce, car ce serait un acte non justifié et peu charitable. Au contraire, ces associations ont pour principe inébranlable d'agir loyalement, de vivre et de laisser vivre, d'être toujours honnêtes dans le but qu'elles se proposent et dans la manière de l'atteindre.

Les associations d'état et les associations locales affiliées ont mené une campagne non interrompue à propos d'instruction. Le travail n'est pas terminé, loin de là. L'agitation qui est le grand éducateur de l'esprit humain, contribuera à éclairer les points noirs et à aider les faibles et ceux qui luttent.

Les résultats obtenus jusqu'ici ont clairement démontré et ont fait ressortir le désir intense qu'ont les hommes d'affaires de s'organiser en associations.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur le plan adopté par la Montreal Crockery Co., Ltd., 1693 Avenue Peel, Montréal. Cette compagnie donne, comme primes, pour achats au comptant des services de table. Ce système de ventes au comptant attire la clientèle plus que ne peuvent le faire les ventes à crédit et est en même temps un moyen de faire une excellente publicité en faveur des magasins qui l'adoptent.

Voir d'autre part l'annonce de la Montreal Crockery Co., Ltd.

L'époque des fêtes n'est pas très éloignée. Les marchands auront bientôt besoin de voir si leur stock de vins contient tout ce qu'il faut pour satisfaire aux besoins de leur clientèle, à cette occasion. Il leur sera facile de se réapprovisionner en s'adressant à M. L. Bourget, 331 Avenue Mont-Royal, Montréal. M. L. Bourget est fabricant d'excellents vins Canadiens, qu'il vend à des prix très modérés. Pour s'assurer une fabrication parfaite, il s'est procuré les services d'experts dans l'art de faire le vin, ce qui lui permet de livrer d'excellents produits à sa clientèle. MM. les marchands trouveront chez M. L. Bourget, en outre des vins canadiens qu'il fabrique, des vins étrangers qu'il importe directement.

Cette maison donne une attention toute spéciale aux commandes des marchands de la campagne. Nos lecteurs feront donc bien, avant de donner leurs ordres, de consulter l'annonce de M. L. Bourget, dans une autre page de ce numéro.

Ecoutez attentivement, répondez prudemment, décidez-vous promptement.

HUITRES et POISSON

Poisson Frais et Poisson Gelé reçus tous les jours.

Huitres en Ecailles et au Gallon.

Hadock Fumé.

"BLOATERS," "KIPPERS"

Morue Verte, Morue Désossée, Saumon Salé "Labrador."

Hareng Salé "Labrador," en barils et demi-barils.

Liste de Prix envoyée sur demande.

CORRESPONDANCE SOLLICITEE

BOITE POSTALE 639.

Téléphones à Longue Distance: BELL ET MARCHANDS

LEONARD BROS.

20, 22, 24 et 26 Carre Youville, - - - MONTREAL

Le plus grand Magasin de Poisson au Canada.

MONTREAL, ST. JEAN, N. B., GRAND RIVER, GASPE.

LES NOUVEAUX MONSTRES MARINS

L'industrie des transports en général passe par une période de transformation des plus intéressantes et qui mérite d'être étudiée partout où l'on se préoccupe de l'avenir, partout où l'on veut éviter des crises. Le goût comme le besoin de mouvement se sont développés, de notre temps, d'une façon tout à fait extraordinaire et l'on veut aller plus vite, plus loin, avec plus de bien-être. Les wagons, les voitures et les bateaux s'améliorent donc tous les jours, au gré des désirs d'une clientèle toujours croissante. Les locomotives et les automobiles dévorent l'espace, l'omnibus même se met de la partie. Bref, le lièvre de la fable n'a plus rien à envier à la tortue.

Cette expansion a été presque subite. Elle a commencé à la fin du siècle dernier et déjà elle touche à son apogée. On se demande ce que les ballons et l'électricité pourront faire de plus pour nos enfants, et cependant nous sentons tous que l'ère des progrès n'est pas près d'être close encore. Les prodiges déjà réalisés sont le gage de ceux qui attendent les générations futures.

En matière de transports maritimes, l'évolution a eu des conséquences écono-

miques que les gouvernements imprévoyants n'ont pas su éviter et la déchéance a été prompte. Aussi voyons-nous de nouvelles routes s'ouvrir tous les jours avec des bateaux plus perfectionnés, et le trafic se déplacer au détriment des compagnies de navigation qui ne savent ou ne peuvent lutter sur une arène ouverte à tous et où chacun doit se faire sa place à force d'énergie, d'argent et d'activité.

Les Allemands et les Anglais sont ceux des peuples du monde ancien qui ont le mieux pressenti cette nécessité. Ils donnent un exemple que les autres nations devront bientôt suivre si elles veulent que leur pavillon flotte encore sur l'Océan. Nous chercherons à montrer aujourd'hui les efforts faits et les résultats obtenus par les deux puissances rivales. L'avertissement n'est pas inutile et il ne faut pas qu'il soit tardif.

C'est un ingénieur anglais, d'origine française, qui comprit le premier la nécessité de créer des monstres pour conquérir la mer. En 1853, il construisait le "Great Eastern", ce Léviathan moderne qui avait 680 pieds de long et 82 pieds de large. Le colosse marin écrasait tous les navires de son temps, comme Gulliver quand il se trouva à Lilliput. Mais

la conception de Brunel était prématurée, car les ports manquaient d'eau pour son bateau géant qui devint une curiosité inutile, bonne tout au plus à porter dans ses flancs les lourds anneaux des câbles transatlantiques dont il favorisa la pose, à plusieurs reprises.

La destinée du "Great Eastern" fut lamentable et cependant elle fut féconde, puisque maintenant on l'imite et que même on le dépasse.

Le type créé trop tôt par l'ingénieur anglais a servi de modèle aux monstres qui traversent aujourd'hui l'Atlantique en moins de six journées, portant près de trente mille tonnes et abritant des passagers de plus en plus nombreux. C'est à eux désormais que le sceptre des mers appartient, sans partage et, le mois dernier, le plus grand d'entre eux était lancé par l'Angleterre, à Walsend-on-Tyne.

Voyons donc par quelles étapes la navigation maritime a passé avant de produire le géant nouveau, ce "Mauritania" qui a 80 pieds de plus que le "Great Eastern" en longueur et 5 de plus en largeur.

A cet égard, le duel engagé entre l'Angleterre et l'Allemagne a quelque chose de passionnant. Jules Verne seul était



Blés du Manitoba et d'Ontario

Mélangés dans les Marques de Stratford.

"JULIET"

Farine de famille, strictement de premier ordre. Produite scientifiquement.

"McLeod's Special"

Pour pain ou pâtisserie, faite de Blé d'Hiver et de Blé du Manitoba, choisis spécialement.

"HERCULES" Farine à pain faite avec du Blé du Manitoba, No. 1.

Nous ne faisons pas de farine en harmonie avec le blé— Nous achetons du blé en harmonie avec la farine.

The McLEOD MILLING CO., Limited,
STRATFORD, Ont.

digne de l'écrire. Il tentera ses successeurs.

En voici les étapes et les phases:

Le second des Léviathans modernes apparut en 1900. C'était le "Deutschland", qui avait 682 pieds de long et dépassait de beaucoup le "Lucania", orgueil d'Albion, avec ses 36,000 chevaux-vapeur et sa vitesse de 23 noeuds et demi. On vit bientôt que le "Deutschland" ne languirait pas sans emploi dans un port et ce fut un triomphe pour l'Allemagne et sa grande Compagnie de navigation de Hambourg.

L'"Océanic" répondit, au nom de l'Angleterre. Ce navire avait 702 pieds de pont, supérieur sous ce rapport à son fameux rival, mais il n'était doté que d'une machine de 27,400 chevaux et n'atteignait qu'une vitesse de 20 noeuds 1-2. Les Anglais eurent une grosse déception, mais ne se découragèrent pas, suivant leur habitude. Ils se remirent au travail, attendant et préparant l'heure de la revanche.

La concurrence se manifesta alors entre les deux grandes Compagnies maritimes d'Allemagne et le "Kronprinz Wilhelm" s'élança sur les flots pour dépasser le "Deutschland", sous le pavillon du Norddeutscher Lloyd. Le nouveau monstre ne donnait pas, cependant, plus de 23 noeuds de vitesse avec une machine aussi puissante, mais une longueur inférieure de 19 pieds. Ce fut un échec, bientôt réparé par la mise sur chantier du "Kaiser Wilhelm II", construit à Stettin par la maison Vulcan et qui avait 707 pieds de long et 72 pieds de large sur 52 1/2 pieds de hauteur. Sa coque était divisée en quatre étages et quarante-deux compartiments étanches.

Ce superbe navire, qui a coûté \$4,000,000, peut transporter 1,900 passagers, à l'allure de 24 noeuds. Il est actionné par deux groupes de machines qui donnent 40,000 chevaux et consomment tous les jours 630 tonnes de charbon.

Le "Mauritania", qui vient d'être lancé, est plus colossal encore et la Compagnie Cunard tiendra bientôt, sans doute, le record de la mer avec deux navires.

Le "Mauritania" et le "Lusitania" coûteront chacun \$6,500,000. Leurs machines à turbines représentent 70,000 chevaux et permettront d'atteindre la vitesse de 25 noeuds 1-2.

Chacun de ces navires a 785 pieds de long pour une largeur de 88 pieds et un déplacement de 43,600 tonnes. Leur tirant d'eau est de 33 pieds et le sommet des cheminées est de 167 pieds au-dessus de la quille. Les chaudières dévorent 1,000 tonnes de charbon par jour. Leur coque est divisée en 175 compartiments étanches.

Dans les flancs du "Mauritania" on pourra loger 2,300 passagers et 800 hommes d'équipage, éclairés par 5,000 lampes électriques. Le mot de ville flottant

est certainement à sa place ici. En réunissant le "Dreadnought" et le "Great Eastern," les deux colosses d'autrefois, on formerait une masse à peine égale à celle de leur colossal successeur.

Détail caractéristique: dans les cheminées, formant tunnel, on pourrait faire passer deux lignes de tramways.

Mais, pour ce gigantesque effort, le gouvernement anglais est venu en aide à la compagnie Cunard. Il lui a avancé une somme de \$13,000,000 et assuré une subvention de \$650,000 par an. Grâce à ce puissant subside, la marine de guerre anglaise acquiert un puissant auxiliaire, car le "Mauritania" peut être transformé en croiseur armé de 12 canons à tir rapide.

La partie semble donc gagnée par l'Angleterre qui pourra utiliser ce nouveau navire dans un an. Mais le dernier mot est-il dit? Certainement non. La rivalité des grandes compagnies de navigation, secondée par les faveurs intelligentes de leurs gouvernements, les amènera à faire plus encore. La limite ne peut être appréciée en ces matières: elle sera déterminée par la comparaison des recettes normales et des dépenses de l'exploitation.

Mais ce qu'on peut dire, dès à présent et avec certitude c'est que les compagnies de transports maritimes ne peuvent se reposer sur leurs lauriers et que la concurrence les talonne. Il appartient aux pouvoirs publics, dignes de ce nom et soucieux des intérêts nationaux, de

soutenir, dans cette lutte vraiment épique, les compagnies de navigation. L'exemple vient d'être donné par l'Allemagne. Sera-t-il contagieux?

Ambroise Rendu.

COMMENT ON FABRIQUE UNE PIECE DE SEVRES

Les pièces et objets d'art sortant de la Manufacture de Sèvres constituent les cadeaux classiques offerts aux Souverains qui viennent visiter la France. Le menu fretin des objets fabriqués par les ateliers de l'Etat sert également à donner des prix dans les concours divers aux multiples sociétés qui demandent sous cette forme une aide ou des encouragements de l'Etat. Et bien que l'industrie céramique particulière ait fait d'étroites progrès, et qu'elle soit à même de faire aussi bien que la Manufacture nationale de Sèvres, sauf pour les pièces uniques ou de dimensions exceptionnelles qu'il coûterait trop cher de fabriquer, il est curieux, néanmoins, de suivre rapidement les phases diverses par lesquelles passe la fabrication d'une pièce de Sèvres, dit M. Daniel Bellet.

Nous parlons des objets en porcelaine, et spécialement en porcelaine dite dure, car il y a aussi la porcelaine tendre, mais elle n'est pas faite de kaolin comme l'autre, c'est une variété certainement inférieure, qui, tout en se décorant admirablement, a le défaut, par contre, de mal subir la cuisson, de sorte que beaucoup de pièces deviennent inutilisables. Il est bon, du reste, de rappeler que ce ne sont pas les Européens et les Occidentaux, mais bien les Chinois, qui ont inventé la porcelaine dure, la vraie porcelaine, et c'est à grand-peine d'abord que nous avons su imiter ce qu'ils fabriquaient si bien. Pour faire une pièce de porcelaine, il faut d'abord la matière première, la pâte qui sert à mouler l'objet, et cette pâte est composée de 10 parties de kaolin pur, de 15 parties de feldspath, de 14 et demie de quartz et de 5 et demie de craie. Nous n'avons pas à dire que ces matières doivent être finement broyées, surtout les plus dures comme le quartz; après avoir mélangé d'eau, on brasse bien, on fait passer le liquide pâteux à travers un tamis, qui pour mission de retenir les parties trop grosses, et finalement on égoutte dans un filtre, de manière que l'eau qui se trouve en excès s'échappe, et que l'on n'ait plus qu'une véritable pâte, qui devra du reste être pétrie au moment où l'on voudra l'employer. A Sèvres, où se fabrique des pièces en petite quantité, mais des pièces très soignées, et qui viennent fort cher, on ne met pas la pâte dans un moule, comme lorsqu'on veut faire une série de pièces semblables: on travaille la pâte à la main, plaçant sur l'instrument classique ap-



CHOCOLATS

de haute qualité pour les
épiceriers de 1er ordre.

La plus vaste et la plus belle ligne, dans le Dominion, de paquets et de nouveautés pour Noël.

The Harry Webb Co., Ltd - TORONTO.

L. BOURGET

Manufacturier de

VINS CANADIENS

Seul Fabricant du

PAMEUX GRAND MOUSSEUX

(Canadian Sparkling Wine)

VIN TONIQUE GLORIA

Importateur de Sherry, Porto, Sauternes, Claret,
Vin de Messe en Caisnes et en Barriques.

Office : 331, Avenue Mont-Royal - MONTREAL

Téléphone Bell Est, 240.

Notre Système de Primes pour Services de Table Atteint les Affaires à Crédit Droit au Cœur

C'est un CONTINUEL FAISEURS d'AFFAIRES et un plan PARFAIT de PUBLICITE.

C'est le Système le plus Efficace pour le But Particulier à Atteindre.

Nous avons quelque chose d'un intérêt spécial pour les Marchands qui viennent de débiter, ou pour "Ceux Nouvellement installés dans une localité"



Nous vous donnons une PRISE sur le COMMERCE au COMPTANT de votre localité, en cela que nous vous donnons un droit exclusif sur nos marchandises dans votre ligne d'affaires.

Des centaines de Marchands Progressifs font aujourd'hui d'Excellentes Affaires, grâce à notre Système de "Ventes au Comptant."

Nous avons une Offre Exceptionnelle par laquelle Nous Prouvons Notre Plan. Demandez-nous des Renseignements par Carte Postale.

The MONTREAL CROCKERY Co., Limited.

1693, AVENUE PAPINEAU, MONTREAL.

Record des Chocolats Rex

En septembre 1902, nous avons commencé la fabrication de Confiteries au Chocolat de haute qualité, sous la marque REX, main'enant renommée. Notre succès a été étonnant. Une fois qu'on s'est assuré un client, la qualité fine et uniforme des Chocolats Rex fait de lui un ami enthousiaste. Voici les ventes de deux de nos clients depuis la date ci-dessus :

Le 1er client a vendu :

Chocolats Rex	73,047 boîtes.
Caramels Rex	1,512 "
Peanuts Salées Rex	3,024 "
"Butter Scotch" Rex	18,546 "

Total 96,129

Le 2e client a vendu :

Chocolats Rex	80,584 boîtes.
Caramels Rex	792 "
Peanuts Salées Rex	28,332 "
"Butter Scotch" Rex	19,968 "

Total 129,676

Ces chiffres sont garantis absolument corrects et se trouvent dans nos livres. Vous pouvez établir un commerce semblable avec les Chocolats Rex. Liste de prix envoyée avec plaisir sur demande. Escomptes spéciaux sur tous les ordres par la malle. N'attendez pas de voyageur, envoyez-nous directement un ordre à titre d'essai.

GILPIN-MOFFATT CO. - - TORONTO, ONTARIO.

M. LE DETAILLEUR,

IL EST ETONNANT

Que vous continuiez encore à vendre des aliments de céréales, sur lesquels votre profit n'est que d'environ 20%, quand vous pouvez augmenter ce profit à 40% en vendant

WHEATINE (Enregistré).

C'est un article qui se vend remarquablement vite et d'une manière soutenue, car il est recommandé par les médecins.

Demandez-le à votre marchand de Gros ou écrivez-nous directement.

MILNE BROS.,
Sole Fabricants. MARKHAM, ONT.

POTERIE DE GRES

DE LA
MEILLEURE QUALITE.



Cruches, Barattes, Filtres,
Pots à Beurre, Tuile à Drainage
Rockingham, Briques Réfractaires.

BELLEVILLE POTTERY CO.,
BELLEVILLE, Ont.

la roue du potier, qui fait tourner la masse pâteuse sous les doigts de l'ouvrier. Mais celui-ci ne fait qu'ébaucher le bloc de pâte en une forme grossière; on laisse ensuite sécher, puis on terminera au tour, avec un outil qui enlèvera toute la matière en trop. Au reste, même à Sèvres, on recourt à la machine à mouler pour produire les pièces régulières, rondes ou ovales, comme les plats, les assiettes, quitte à ce qu'il soit ensuite collé des anses ou des accessoires faits séparément avec de la pâte et rapportés sur l'objet sortant du moule. De toutes façons, c'est un couteau métallique, de profil convenable, qui vient gratter la surface de la pièce pour la dresser parfaitement et la polir [pour les statuettes en biscuit, dont nous ne nous occupons pas ici, on recourt naturellement au moulage].

La pièce a la forme voulue, mais non point sa consistance, ni son apparence définitives; et, pour arriver au résultat final, il faut une suite d'opérations assez compliquées. Tout d'abord on va la cuire "en dégourdi", suivant l'expression du métier, ce qui signifie que la cuisson ne sera que partielle. Celle-ci change pourtant suffisamment la nature de la pâte, pour que l'eau soit désormais incapable de la transformer en cette bouillie qui a été séchée partiellement et pétrie avant d'être mise sur la roue ou de passer au moule. Désormais la porcelaine, ou plus exactement la pâte à porcelaine, a perdu toute plasticité, elle est dure, mais elle est demeurée poreuse.

Si l'on se contentait de faire repasser au feu la porcelaine pour la cuire et la durcir davantage, pour lui donner aussi une certaine transparence et plus d'homogénéité, et réduire son apparence grenue, on obtiendrait du biscuit: on sait qu'il s'en fabrique beaucoup à Sèvres même. Mais c'est presque uniquement pour les objets d'art, car le biscuit aurait un inconvénient pratique majeur si on fabriquait, par exemple, des plats, des assiettes, des récipients: la surface en demeure poreuse, elle absorberait une bonne partie des liquides avec lesquels elle viendrait en contact, et le nettoyage en serait presque impossible. Il faut donc donner à cette porcelaine cuite au dégourdi une surface unie et imperméable, une couverte, un émail, formant revêtement lisse et fort résistant.

Cette couverte s'obtient avec une roche très dure, une sorte de granit que l'on pulvérise finement, et qu'on met en dissolution dans de l'eau, dont on fait par conséquent une bouillie très claire, pour ne point employer un terme plus technique. On trempe la pièce de porcelaine dans cette bouillie; le biscuit, car nous pouvons vraiment l'appeler ainsi, va, une fois retiré du bain, absorber l'eau par suite de sa porosité, et il restera à sa surface une bonne couche de ce

granite pulvérisé que l'on appelle pegmatite; si la pièce est trop grosse pour être trempée, on pulvérise la bouillie à sa surface, en l'étendant bien également, et le résultat est exactement le même. Il faut maintenant exposer cette couche de pegmatite à une bonne chaleur, pour la faire fondre et la transformer en une sorte de matière vitrifiée et transparente.

Mais il n'est pas si facile que l'on peut se le figurer, de mener à bien cette cuisson à haute température, d'autant que les pièces pourraient se déformer sous l'influence même de la chaleur. La porcelaine partiellement cuite se contracte dans le four, elle perd au moins temporairement de sa rigidité, et l'on est obligé de disposer des soutiens à l'intérieur ou à l'extérieur, au pourtour des pièces, pour les empêcher de s'effondrer plus ou moins complètement sur elles-mêmes. Et, s'il s'agit de pièces très compliquées, de statuettes, il y a toutes sortes de dispositions très minutieuses à prendre. Les soutiens, les supports dont nous venons de parler, sont faits eux aussi de pâte à porcelaine, pour qu'ils se contractent tout comme les objets à l'intérieur desquels ils sont placés. Ajoutons, comme complication nouvelle, que l'on est obligé d'interposer une composition spéciale entre les pièces à cuire et les supports, pour que les unes et les autres ne se collent pas sous l'influence de la cuisson. Et ce n'est pas tout: non seulement il ne faut pas que le dessous, les pieds des pièces soient garnis de couverte, car autrement ils risqueraient de se souder à la surface sur laquelle chaque pièce repose, mais il est encore nécessaire que celle-ci soit logée dans le four à l'intérieur d'un abri, d'une sorte de cylindre de terre réfractaire, qui l'isole et la protège des souillures, des poussières, de la fumée, etc. Cette petite chambre spéciale en poterie est constituée par ce qu'on nomme la "cazette", dont le nom assez curieux a le même radical que le mot espagnol "casa", et que le mot français case.

Une fois les pièces, mises au four, logées dans leur abri, dans leur cazette, on procède à la cuisson, mais celle-ci doit se faire en deux fois, pour être progressive. La porcelaine subit d'abord le petit feu, suivant l'expression classique, le chauffage étant fait au moyen de bois, du moins à la Manufacture de Sèvres, où l'on ne regarde pas à la dépense. Quand la porcelaine a bien commencé de cuire et sa couverte de fondre légèrement, alors on recourt au grand feu; c'est-à-dire qu'on active le chauffage, de telle façon que finalement la température peut s'élever jusqu'à près de 1400° centigrades [2552° Fahr.] On n'imagine pas toutes les précautions nécessaires dans la conduite du feu, pour que la porcelaine ne jaunisse point sous sa couverte,

pour que celle-ci se vitrifie bien sans couler, pour que l'air arrive dans le four sans excès, et cependant en quantité satisfaisante. On a enfermé dans le four, au même temps que les pièces à fabriquer vraiment, des petites masses de porcelaine émaillée qui servent à suivre la opération; on les retire successivement pour constater où en est la cuisson, et, quand la fabrication semble terminée, on éteint le feu, en fermant complètement les ouvertures du four, en empêchant l'air d'arriver, et on laisse tout refroidir lentement avant de défourner les porcelaines.

Nous n'avons eu en vue ici que la fabrication de la porcelaine toute blanche, car, avec le bain ou l'aspersion de pegmatite, on n'obtient naturellement qu'un dépôt uniforme de couverte, d'émail. Et l'on sait que maintenant les porcelaines toutes blanches ne sont plus guère de mode, et que la Manufacture de Sèvres fait surtout des porcelaines décorées, et portant par conséquent des colorations variées. On recourt aux couleurs dites de grand feu, ou de petit feu. Dans le premier cas, on étend, à la surface de la porcelaine sortant du "dégourdi", une couverte contenant des oxydes métalliques qu'on a dissous dans l'émail; parfois aussi on étend ces oxydes comme une sorte de peinture sur la porcelaine, avant de la recouvrir uniformément de la couverte, qui, après cuisson, laissera transparaître ces colorations. En tout cas, ces couleurs se vitrifient en passant par la température très élevée du grand feu; mais comme il n'existe pas beaucoup de substances qui conservent leur teinte malgré cette élévation de température, la palette de la décoration au grand feu n'est pas très étendue: on ne peut guère employer que le cobalt, le nickel, le chrome, la titane, l'uranium, le fer, le manganèse, le cuivre et aussi l'or. Dans les décorations de petit feu, les couleurs sont appliquées sur la porcelaine blanche une fois terminée, puis on procède à un chauffage complémentaire qui cuit les couleurs, mais en les laissant opaques, la température n'étant pas relativement très élevée; c'est ce qui permet qu'on peut employer une grande diversité de tons sans avoir à craindre qu'ils se dénaturent. Les effets sont très variés, mais moins riches certainement que ceux que donnent les couleurs de grand feu.

Il est bien entendu que, si les procédés de fabrication de l'industrie porcelaine sont différents, d'une manière générale de ceux que l'on pratique dans cette manufacture spéciale où l'Etat ne craint pas de dépenser un peu sans compter, l'ordinaire est bien basée sur les mêmes principes et les mêmes procédés de fabrication de ce qu'on nomme les "vres". On se contente de simplifier

Maison Fondée en 1723.



Révillon Frères

A Responsabilité Limitée

Négociants en Gros en Fourrures

134-136 Rue McGill
M O N T R E A L



Collecteurs de Pelleteries :

N'oubliez pas de nous demander nos tarifs et de nous montrer vos Pelleteries, avant de les vendre. C'est dans votre intérêt. Nos tarifs vous guideront dans vos achats, et l'envoi de vos peaux à notre Maison vous fixera d'une manière définitive sur le prix que nous payons.

Ne vous fiez pas seulement aux tarifs que vous recevez de tous les côtés. Faites examiner votre marchandise.

méthodes, et de ne pas employer, pour les travaux courants, les matières ou les traitements particulièrement coûteux.

LES PRECURSEURS DE L'AUTO-MOBILE

Un supplément du "Scientific American" reproduit, du journal allemand le "Gartenlaube", un très curieux article illustré dont nous nous contentons de donner ici le texte en renvoyant au journal américain, pour les figures, ceux de nos lecteurs que la question intéresserait.

Au moyen âge, un véhicule quelconque était en quelque sorte une rareté, car les marchandises et les gens voyageaient plus souvent à dos de chevaux et de mulets que sur des roues. Ce n'est qu'à la fin de cette période qu'on vit apparaître des voitures pour transporter les personnes, et elles étaient réservées aux princes, aux grandes dames et aux invalides.

Le retard apporté au développement de moyens de transport plus commodes tient, d'une part, à ce que la chevalerie avait fait de l'usage du cheval partie intégrante, pour ainsi dire, de la vie de la noblesse, et, de l'autre, à ce que l'état déplorable des quelques routes qui existaient, les impôts et les droits de circulation ne permettaient les transports sur essieux qu'à quelques privilégiés.

L'apparition du véhicule sans chevaux suivit de près celle des premières voitures. Sa forme fut d'abord celle d'un bateau, et son moteur, le vent. Un engin de ce genre est décrit dans un manuscrit italien écrit en 1430 et conservé au musée des Offices de Florence, mais l'idée est plus ancienne, car plusieurs des figures de ce manuscrit sont reproduites d'un autre encore plus ancien dont il existe quelques fragments aux Offices.

La mention d'une voiture sans chevaux se retrouve, après, en Allemagne. Les chroniques de la ville de Memming, à la date de 1447, indiquent qu'un véhicule, qui n'était traîné ni par des hommes, ni par des animaux, a été de la porte de la ville à la place du marché et retour, en portant son constructeur. C'est probablement la première mention d'une voiture sans chevaux.

Le passage tant de fois cité du moine Bacon, qui remonte à 1230, est trop vague pour qu'on puisse le regarder comme autre chose que l'indication d'un desideratum. Cet auteur dit qu'on pourrait faire un char qui se déplacerait avec une vitesse incroyable sans avoir besoin d'animaux pour le traîner. Il est probable que ce que le célèbre religieux anglais considérait comme une vitesse incroyable serait très peu de chose pour nous, car rien ne s'est plus modifié, depuis l'origine surtout des chemins de fer, que les idées de l'homme sur la vitesse.

On trouve ensuite des indications sur le sujet, dans le premier livre illustré im-

primé en Italie, un ouvrage sur l'art militaire dû à un ingénieur du nom de Robert Valturio. Au milieu de descriptions de machines d'une haute fantaisie, on trouve celle d'une voiture portant de chaque côté des ailes de moulin à vent qui, par des engrenages, transmettaient le mouvement aux roues; il y a là, au moins en théorie, un perfectionnement important du char à vent de 1430.

Les moulins à vent, qu'on croit généralement originaires de Hollande, ont été employés bien avant en Saxe, où leur usage est mentionné dans des documents officiels remontant au neuvième siècle. Avant qu'ils fissent leur apparition dans les Pays-Bas au quatorzième siècle, ils étaient connus en France et en Angleterre, et ils avaient été introduits en Italie dès 1332. L'idée d'un véhicule mû par un moulin à vent est probablement plus ancienne que l'ouvrage de Valturio, car dans les premiers temps de l'imprimerie, on ne s'en servit pas pour faire connaître des nouveautés. Le dessin de la voiture automobile donné dans ce livre représente une perspective impossible, mais qui a le mérite de bien faire comprendre la disposition de l'appareil. Il montre, en effet, en même temps le devant et les deux côtés de la voiture. Les moulins à vent sont ridiculement petits et sont probablement figurés seulement comme indication du genre de moteur.

On trouve ensuite, dans les comptes de la ville d'Anvers pour l'année 1479, l'indication d'une somme de douze livres d'argent payée à Gilles de Dorn pour la construction d'une voiture mue par un mécanisme invisible. On ne trouve aucun détail sur ce véhicule, mais comme il fut acheté par la ville, on peut supposer qu'il s'agit de quelque engin militaire. C'était probablement un appareil inspiré de la voiture à moulin à vent de Valturio, car les dessins de l'ouvrage de celui-ci avaient été reproduits pour illustrer une traduction allemande d'un traité d'art militaire écrit par l'auteur romain Vegetius, traduction publiée à Ulm en 1472-75. Cet ouvrage, dont on ne connaît que trois exemplaires, est le plus ancien ouvrage en allemand sur ce sujet et il est probable que le constructeur anversois le connaissait.

Dès le commencement du seizième siècle, on voit mentionner des véhicules mus par la force de l'homme et qui constituent une forme intermédiaire; le plus ancien engin de ce genre est décrit par Petrus Alpinus dans les chroniques de la ville de Pirna, qui se trouvent à la bibliothèque royale de Dresde. L'auteur dit qu'en 1504 un habile mécanicien construisit une voiture qu'il faisait marcher en tournant une manivelle ou une roue. Au premier essai public fait en présence d'une foule considérable, le véhicule resta pris dans la boue qui était très épaisse.

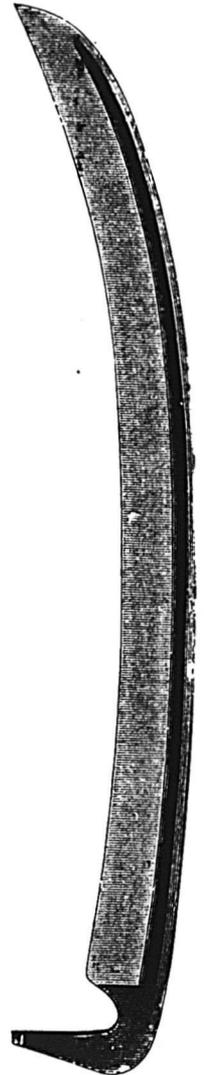
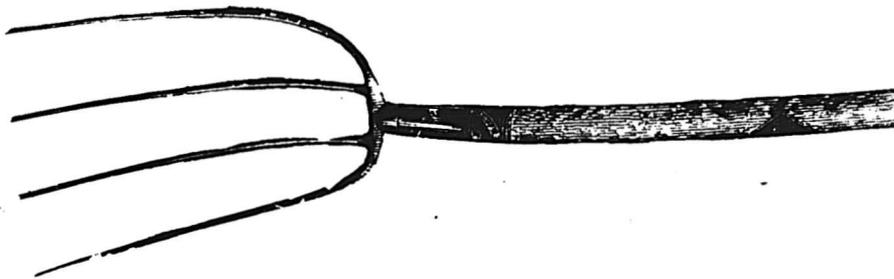
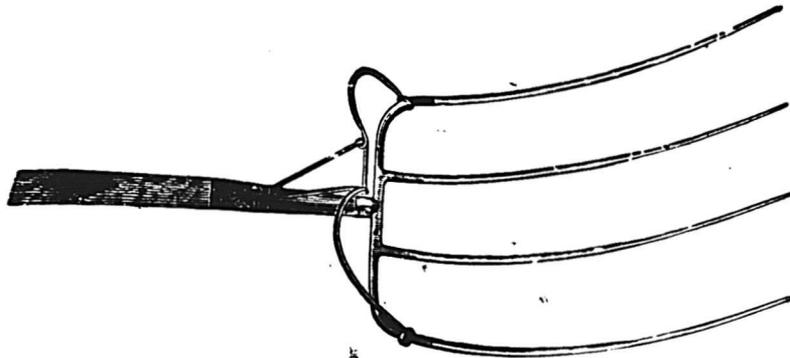
On ne dit pas si on fit un autre essai dans des conditions plus favorables. On peut se faire une idée approximative de l'apparence générale de cette voiture au moyen de figures contenues dans un ouvrage sur le "Cortège triomphal de l'empereur Maximilien". Les clichés sur bois qui ont servi à l'impression des figures, sont encore la propriété de la famille impériale d'Autriche. Ils ont dû être faits vers 1518; mais il est probable que la voiture représentée n'a jamais été exécutée, car le mécanisme ne paraît pas devoir fonctionner. Il y a deux essieux portant chacun à l'extérieur des roues, un engrenage en rapport avec un autre à nombre à peu près égal de dents placé au-dessus. Ce second engrenage porte des alluchons qui engrenent avec un pignon à lanterne porté par un axe vertical terminé à la partie supérieure par une manivelle; les manivelles de chaque arbre sont accouplées par une bielle disposée comme dans les locomotives et une autre bielle articulée sur le bouton de manivelle est actionnée par un homme qui en tire et en pousse alternativement la tête; ce mode de transmission est à signaler à titre de curiosité.

Vers le milieu du seizième siècle, un inventeur de Nuremberg nommé Berthold Holzschuber, légua à son fils un livre contenant une masse de notes et de dessins relatifs à des voitures mécaniques avec injonction expresse de ne jamais les laisser voir à personne. Ce livre est maintenant au musée allemand à Nuremberg. Une des figures représente une lourde voiture contenant huit voyageurs et un conducteur et que huit hommes font avancer en tournant des manivelles. L'auteur indique l'addition à son véhicule d'un parapet pour abriter les hommes et d'une pièce de canon.

Cent ans plus tard, deux inventeurs, également de Nuremberg, firent des voitures sans chevaux dont le souvenir a été conservé; mais, sur ces entre faites, les véhicules à voiles étaient entrés dans la pratique. Le premier qui les employa paraît être le prince d'Orange, stadhouder des Pays-Bas; sa voiture avait été faite sur les plans du mathématicien Simon Stevin, on en a un dessin qui se trouve en marge d'une carte de Hollande et un autre fait par un voyageur allemand, qui l'a donné dans ses notes de voyage dans les Pays-Bas. Ce véhicule remonte à 1599. On rapporte qu'il allait sur le bord de la mer à une vitesse de trente milles à l'heure; ce serait un coup pour l'époque et même les premières locomotives n'atteignirent pas cette rapidité de translation. L'évêque de Bâle, écrivant en 1648, va plus loin que les chars à voiles, employés longtemps immémorial en Chine et en Espagne, peuvent atteindre de niveau une vitesse de 100 milles à l'heure.

Un des inventeurs de Nuremberg

Veillez voir nos prix avant de placer vos commandes, il y va de votre intérêt. Ces marchandises sont de la plus haute qualité et nous sommes en mesure de vendre à des prix défiant toute compétition.



Les commandes par la Malle reçoivent notre plus soigneuse attention.

La Cie de Ferronnerie Létang, Ltée

Importateurs de Ferronnerie et de Quincaillerie

287, rue St-Paul - MONTREAL

Téléphone Bell 4140 4141

Il a été question plus haut, Hans Hautsch, paraît avoir été un homme de génie, mais aimant beaucoup le mystère. Son invention la plus remarquable, dont la propriété lui est confirmée par un témoignage écrit du grand Leibnitz, est le réservoir d'air pour pompes foulantes. Il a laissé des notes très développées sur sa voiture mécanique, mais, en fait de détail, il se borne à dire qu'elle était actionnée par un mouvement d'horlogerie. C'est difficile à admettre en présence de la minime quantité de travail que peut emmagasiner un ressort, et de l'état peu avancé de la mécanique au dix-septième siècle. Il est plus probable, comme on l'a dit, que cette voiture était mue par des enfants cachés à l'intérieur; la vitesse ne dépassait pas, paraît-il, un mille à l'heure. Ce n'était donc guère autre chose qu'un jouet compliqué et sans application pratique, c'est ce qui résulte de la description sommaire de l'auteur. "Le dragon [qui forme l'avant de la voiture] roule les yeux, dit-il, et crache de l'eau, tandis que les anges sonnent de la trompette. Le dragon boit de l'eau, du vin, de la bière, de l'hydromel, etc., mais il préfère la dernière de ces boissons et son haleine est parfumée".

Ce véhicule a probablement été construit vers 1649; il fut acheté par Charles X de Suède, et un autre exemplaire fut fait pour le roi de Danemark.

Un contemporain de Hautsch, l'horloger Stephan Farfler, se proposa un but tout différent; il était perclus et inventa pour son usage personnel un véhicule qu'il faisait mouvoir au moyen d'une manivelle. C'est un fait connu que des chaises sur roues pour invalides avec propulsion par l'occupant, se vendaient couramment à Nuremberg dès 1650, mais on ne sait si ces voitures étaient l'invention de Farfler ou de Hautsch. La seconde voiture faite par Farfler et qui a quatre roues est encore conservée dans la bibliothèque de Nuremberg. Depuis cette époque, on semble se désintéresser des voitures mécaniques. Deux spécimens seulement méritent d'être men-

tionnés: l'un, qui remonte à 1690, était employé par un médecin de La Rochelle, du nom de Richard, qui s'en servait pour faire ses visites et dans laquelle un domesque placé à l'arrière agissait sur des pédales pour faire tourner les roues; l'autre est la Draisine, appelée ainsi du nom de son inventeur.

En 1817, un jeune forestier de Mannheim, nommé Von Drais, fit la demande d'une patente pour un véhicule actionné par ses occupants; cette demande fut rejetée sous le prétexte qu'un système de ce genre était déjà en usage. L'inventeur simplifia ses arrangements et réduisit la voiture à la forme d'une bicyclette qu'il breveta en 1818.

Dans la dernière partie du dix-septième siècle, on commença à se rendre compte de la puissance des gaz et de la vapeur par les travaux de Goericke, Torricelli, Boyle, Papin et autres. Sir Isaac Newton paraît avoir eu la première idée d'une automobile mue par la vapeur. Il a du moins essayé à plusieurs reprises, entre 1663 et 1680, de faire mouvoir un petit char par la réaction de la vapeur sortant par un jet d'une chaudière portée par ce char et chauffée par une lampe à esprit de vin. Kircher a proposé, à peu près à la même époque, d'employer, pour la propulsion d'un véhicule la contraction et la dilatation successives d'une colonne de mercure alternativement chauffée et refroidie.

La première voiture à vapeur qui mérite ce nom est celle de Cugnot, bien que des idées sur le sujet aient été émises en 1700 par Savery, et en 1759 par Robison. La voiture de Cugnot date de 1769; elle est, comme on sait, au Conservatoire des Arts et Métiers, et fait grand honneur à son inventeur. L'auteur allemand auquel nous empruntons les renseignements qui constituent cette note dite que Napoléon qui pensionna Cugnot, lorsqu'il fut admis à l'Institut de France, présenta à ce corps savant un travail sur l'emploi des automobiles en temps de guerre. Nous lui laissons la responsabilité de ce dire qui serait intéressant de contrôler.

Un point historique oublié aujourd'hui est qu'en 1831, la Chambre des Communes, au moment où le développement des chemins de fer était en question devant elle, institua une Commission pour étudier les mérites relatifs des locomotives roulant sur rails et des voitures à vapeur routières. Cette Commission se prononça en faveur des premières, mais les avocats de ce que nous appelons aujourd'hui des automobiles cherchant à influencer l'opinion publique en établissant des services réguliers de voitures à vapeur, sur divers points, notamment entre Gloucester et Cheltenham distants de 37 milles, environ. Le nouveau mode de transport se trouvait en concurrence avec la vieille diligence à chevaux et remporta facilement la victoire. En 1835, on fit des essais avec une voiture électrique inventée par les professeurs Stratingh et Becker, de Groningue. Cette voiture ne réussit pas, pas plus que toutes celles qui furent essayées ensuite jusqu'à ces derniers temps. L'inventeur de la voiture à gazoline paraît être Siegfried Markus, de Vienne, lequel construisit en 1875 une voiture qui appartient à l'Automobile Club d'Autriche.

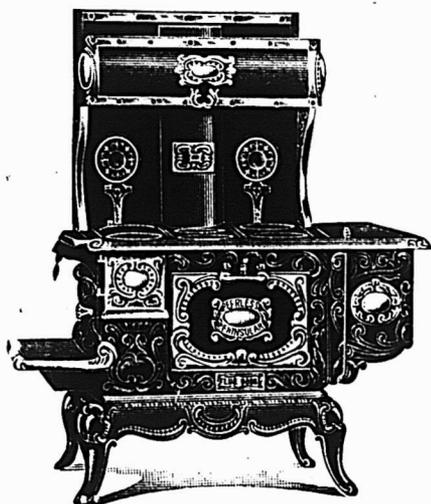
LES ARBRES FRUITIERS EN ALLEMAGNE

Une statistique officielle établit comme il suit le nombre des arbres fruitiers dans l'empire allemand:

Pruniers	69,060,000
Pommiers	52,000,000
Poiriers	25,000,000
Cerisiers	21,000,000

Total 167,000,000

En moyenne, on a calculé qu'un arbre produisait 35 livres de pommes, 31 livres de poires, 6½ livres de prunes et 20 livres de cerises. La récolte des fruits en Allemagne est évaluée à \$26,000,000, ou 1,300,000 tonnes. Comme la consommation de fruits ne cesse d'augmenter, on a recours à l'importation; on a calculé que le chiffre de cette importation était d'environ par an de \$10,000,000.



LES POÊLES et FOURNEAUX PENINSULAR

Sont faits dans tous les Genres et toutes les Grandeurs. Le Peninsular "PEERLESS" représenté ci-contre est le seul fourneau en fer fondu fait avec une porte de four se rabattant. C'est un point qui attire tous ceux qui ont l'intention de faire un achat.

Demandez notre CATALOGUE de 1908

CLARE BROS. & CO., Ltd., PRESTON, OHL.

F. P. DRAPER,
46, rue Waverley, Montréal

AGENTS GÉNÉRAUX

MECHANICS SUPPLY CO.
Québec.

C'est à vous de **DÉCIDER IMMÉDIATEMENT**, M. l'Epicier.

Ne soyez pas satisfait d'un petit profit, mais joignez-vous aux autres pour faire de bons profits et donnez-nous un ordre d'essai pour le



Pâte Blanche

POLI à MÉTAUX TRIPLE EXTRACT PUTZ MARQUE "LION"

Liquide et en Pâte.

La Marque "LION" est annoncée extensivement et est sans aucun doute le plus beau poli à métaux sur le marché.

La Marque "LION" polit tous les métaux, ne les raye pas, épargne du travail et donne un lustre brillant et durable.

La Marque "LION" vous donnera une meilleure marge de profits que tout autre bon poli à métaux que vous puissiez tenir.

La Marque "LION" est un article de vente sûre, parce que nous vous aidons dans chaque direction.

La Marque "LION" est emballée par nous. Envoyez-nous immédiatement une carte postale pour avoir nos meilleurs termes. Termes qui vous plairont.



Liquide Blanc

English Embrocation Co.

MONTREAL.

JAMES HUTTON & CO.

MONTREAL

EDIFICE SOVEREIGN BANK

REPRÉSENTANT:

JOSEPH RODGERS & SONS, LTD.

Couteliers de Sa Majesté

THOS. GOLDSWORTHY & SONS,

Emeri, Papier d'Emeri, etc.

STEEL, PEECH & TOZER, LTD.

Essieux en Acier, Bandages,

Acier à Ressorts, etc., etc.

W. & S. BUTCHER,

Rasoirs, Limes, etc.

BURROUGHS & WATTS, LTD.

Tables de Billards, etc.

PAGINATION DES ANNONCES

Allison Coupon Co. [The]	33	Evans & Johnson	99	[The]	155
Alza Co. [The]	162	Fearman Co., F. W. [The]	74	Motard, Fils & Sénécal	4, 15
American Dressing Co. [The]	83	Federal Life [The]	99	Mott, John P.	90
American Tobacco Co. [The]	29	Ford & Featherstone	76	McArthur, Corneille & Co.	162
Archambault Oyster Co. [The]	90	Fortier & Monette	88	McArthur, Alex.	179
Assurance Mont-Royal	91	Frothingham & Workman	125	McDougall Co., R. [The]	141
Atkins & Co., E. C.	159	Gaildraud, Jules	85	McLaren, W. D.	71, 91
Atlantic Fish Companies [The]	86	Gauvin, J. A. E.	91	McLeod Milling Co. [The]	173
Aubry & Fils, A.	159	Genest et Fils, C. O.	63	Napanee Canning Co. [The]	33
Auger & Son	163	Gibb, Alex.	151, 163	National Licorice Co. [The]	81
Baker & Co., Walter	87	Gillett Co., Ltd., E. W. [The]	31, 103	Natural Food Co. [The]	78
Banque d'Hochelega [La]	97	Gilpin, Moffatt & Co.	175	New York Central & H. R. R. Co.	[The]
Banque Molson [La]	95	Gonthier, Geo.	96	[The]	82
Banque Montréal [La]	96	Gould Cold Storage Co. [The]	93	Nichols & Co., J. L. [The]	84, 85, 89
Banque Nationale [La]	97	Graham Bros.	107	Nova Scotia Steel & Coal Co. [The]	159
Banque Provinciale [La]	95	Gravel, Ludger	115	Novelty Mfg. Co. [The]	119
Banque St-Hyacinthe [La]	96	Greening Wire Co., Ltd., B. [The]	117	Old Homestead Canning Co. [The]	53, 59
Bart Cottam & Co.	162	Halifax Fish Co. [The]	105	Ontario Silver Co. [The]	134
Belleville Pottery Co. [The]	175	Hamilton Motor Works [The]	162	Ontario Wheel Co. [The]	161
Bloomfield Packing Co. [The]	15	Harris, J. W.	151	Ordre Indépendant des Forestiers	99
Blue Ribbon Tea Co. [The]	93	Harry, Webb & Co.	174	Ozo Co., Ltd. [The]	9
Bode's Gum Co., Ltd. [The]	51	Hébert, L. H.	127	Paterson Mfg. Co. [The]	133
Borden's Condensed Milk Co. [The]	33	Henderson, Potts Co., Ltd. [The]	129	Philadelphia Printers Supply Co.	[The]
Bourget, Louis	174	Heney & Co., E. N.	155, 181	[The]	199
Bowser & Co., S. F.	102	Hudon, Hébert et Cie	21, 23, 25, 27	Phoenix Ins. Co. [The]	94
Brampton Milling Co. [The]	167	Hudon & Orsali	12	Prud'homme & Fils, A.	157
Brantford Roofing Co. [The]	157	Hutton & Co., James	159, 181	Quance Bros.	76
Brodie & Harvie	88	Improved Match Co. [The]	104	Quebec & Lake St. John Railway	Co. [The]
Brosseau et Cie, D. C.	13	Ingersoll & Bro., Robt. H.	108	Co. [The]	82
Burrow, Stewart & Milne Co.	[The]	Intercolonial Railway Co. [The]	83	Quebec Steamship Co. [The]	161
Ltd. [The]	121	Jardine & Co., A. B.	163	Racine et Cie, A.	89
Campbell's Sons, R.	141	Jonas et Cie, Henri	19	Ratray & Sons, D.	63
Canada Cabinet Co. [The]	93	Joseph, Emile	95	Renaud et Cie, J.-B.	6
Canada Feu	99	Labbé et Cie, Geo. H.	73	Revillon Bros.	177
Canada Horse Nail Co. [The]	148, 149	Lacaille, Gendreau et Cie	90	Rolland et Cie, J.-B.	89
Canada Life [The]	94	Lachance, S.	90	Salada Tea Co. [The]	7
Canada Paint Co. [The]	141	La Foncière	94	Seaforth Milling Co. [The]	73
Canada Paper Co. [The]	17	La Jacques-Cartier	98	Shurly & Dietrich	157
Canada Sugar Refining Co.	[The]	Lake of the Woods Milling Co.	[The]	Smart Mfg. Co., Jas. [The]	135
[The]	92, 171	Lamarre et Cie, H.	162	Smith, E. D.	161
Canadian Appraisal Co. [The]	106	Lamontagne, Ltée	131	Standard Foundry Co. [The]	137
Canadian Cannery, Ltd. [The]	41	Laporte, Martin et Cie	71	Sun Life Ins. Co. [The]	98
Canadian Motor Car Co. [The]	49	La Prévoyance	98	St-Arnaud & Clément	91
Canadian Office & School Furni-	ture Co. [The]	La Provinciale	94	St. Lawrence Sugar Refining Co.	[The]
Canadian Salt Co. [The]	57, 81	Laurence & Robitaille	164	[The]	199
Canadian Shoe Machinery Co., Ltd.	[The]	Leduc, Alph.	82	Tanguay, Léon	84
[The]	123	Léonard Bros.	172	Taylor & Co., T. H. [The]	73
Champagne, J. E.	98	Leslie & Co., A. C.	159	Tellier & Rothwell	31
Chaput, Fils et Cie, L.	16, 35, 69	Létang Hardware Co. [The]	179	Therrien & Gareau	164
Clare Bros.	180	Létourneux, Fils et Cie	153	Tilson Co. [The]	17
Clark, Wm.	92	Lewis Bros.	111	Tippet & Co., A. P.	97
Colson & Son, C. E.	14	London & Lancashire [The]	99	Turcotte et Cie, Naz.	31
Compagnie de Hardes de War-	wick [La]	Lowney & Co., Walter M. [The]	31	Uncle Sam Dressing Co. [The]	84
Compagnie de Laiterie St-Laurent	[La]	Lumsden Bros.	169	Union Life Ass. Co. [The]	8
[La]	77, 84	Lytte Co., T. A. [The]	70	Union Mutual Life Ins. Co. [The]	19
Compagnie de Publications Com-	merciales [La]	MacKay & Co., John	104	Upton & Co. [The]	7
[La]	65, 146	Magor & Co., Frank	85	Verret, Stewart & Co., Ltd.	73
Compagnie Médicale du Dr J. O.	Lambert [La]	Maison Jean Paquette	155	Vessot et Cie, S.	189
[La]	39	Marion & Marion	163	Victoria Clothing & Overall Co.	[The]
Compagnie Montréal-Canada [La]	94	Martel, Stewart Co., Ltd. [The]	76	[The]	75
Connors Bros.	103	Martin Co., D. B. [The]	101	Victoriaville Furniture Co. [The]	4, 13
Consumers Cordage Co. [The]	2, 155	Masson et Cie, D.	61	Walker Bin & Store Fixture Co.	[The]
Contant, H.	98	Mathewson's Sons	7	[The]	94
Couillard, Aug.	164	Mathieu, J. L. [La Cie]	35	Western Ass. Co. [The]	94
Cowan Co. [The]	85	Maxwell & Son, David	113	Western Canada Flour Mills Co.	[The]
Daly & Morin	79	Menzie Wall Paper Co. [The]	145	[The]	89
Demers, Fletcher et Cie	37	Metropolitan Life Ins. Co. [The]	94	Wilkinson, Haywood & Clark	28
Dominion Molasses Co. [The]	107	Mica Boiler Covering Co. [The]	161	Wilks & Michaud	28
Dorken Bros.	164	Milne Bros.	175	Wonham & Son, Walter R.	11
Douglas & Co., J. M.	8	Montbriand, L. R.	161	Wright & Co., E. T.	99
Dowd Milling Co. [The]	88	Montreal Crockery Co. [The]	175		
Dowsell Mfg. Co. [The]	165	Montreal Packing Co., Ltd. [The]	55		
Edwardsburg Starch Co., Ltd.	[The]	Morrow Machine Screw Co., John			
[The]	1, 3				
Equitable Fire Co. [The]	94				