

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

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

VOL. I

MONTREAL, VENDREDI 23 SEPTEMBRE 1887

No 3

FRANCE! CANADA!



Ligne, Bossière

Sous contrat avec le gouvernement de la République, faisant le service entre le HAVRE et MONTREAL TOUS LES VINGT JOURS.

Le vapeur Panama partira de Montréal le 25 septembre.

Le vapeur Iberia partira de Montréal le 27 septembre.

Le vapeur Comte d'Eu (2000 tonneaux) partira de Montréal pour le Havre le 15 octobre.

CONNAISSANCEMENTS DIRECTS

donnés en France pour toutes les villes du Canada, et à Montréal pour les principales villes de France et d'Europe, St-Pierre-Miquelon et St-Malo.

Pour les prix du fret et du passage, s'adresser à

BOSSIÈRE, FRÈRES & C^{ie}, Havre, et No 209, rue des Commissaires, Montréal.

La compagnie de Navigation du Richelieu et Ontario.

1887-Arrangements du printemps-1887

Les vapeurs de cette compagnie voyageant entre MONTREAL et QUEBEC feront le service comme suit commencent Lundi, 2 mai: Le steamer QUEBEC, capt. Robt. Nelson, les Lundis, Mercredis et Vendredis.

Le steamer MONTREAL, capt. L. H. Roy, les Mardis, Jeudis et Samedis, à 9 heures p. m. de Montréal.

MONTREAL ET TORONTO

Commencent le 1er de Juin

Les vapeurs voyageant entre ces ports quittent tous les jours (les dimanches exceptés) le bassin du Canal à 9 heures avant midi, et se dirigent à l'arrivée du train qui quitte la gare Bonaventure à midi et par le train de 4 heures p. m. pour Coteau-Landing, Kingston et Toronto.

Le steamer BOHEMIAN, capt. Baker, partira pour Cornwall et les ports intermédiaires les Mardis et Vendredis à midi.

Le steamer TROIS-RIVIÈRES, capt. Napoleon Colette, partira pour Trois-Rivières les Mardis et Vendredis, à 1.30 p. m., commençant le 8 mai.

Le steamer CHAMBLY, capt. Jean Chaboulay, partira pour Chamblly les Mardis et Vendredis, à 1.15 p. m., commençant le 8 mai.

Le steamer TERREBONNE, capt. Laforo, partira tous les jours (dimanche excepté), à 8.30 p. m., (le samedi à 2.30 p. m.), pour Verchères, arrêtant à Boucherville et Verennes et pour Contrecoeur les Lundis, Mercredis et Jeudis.

J. B. LABELLE, Gérant.

ALEX. MILLOY, Sec. du trafic.

Bureau principal, 223 rue St-Paul.

HUDON, HEBERT & C^{ie}

(Ci-devant J. Hudon & C^{ie})

Importateurs de

Vins, Liqueurs et Provisions

EN GROS

304 et 306, rue St-Paul

143 et 145, rue des Commissaires

N.B. - Nous faisons une spécialité des VINS de MESSE, et tenons constamment en magasin pour cet usage, les vins de Sicile, Tarragonne et de la Sauterne.

Prevost, Prevost et C^{ie}

IMPORTATEURS DE

Ferronnerie,

Quincaillerie,

Coutellerie, Fer en barres, Fil de fer de toutes sortes, Haches, Peintures, Vernis, Verres à vitres, etc.

269, rue Saint-Paul

STRICTEMENT EN GROS

Une visite est respectueusement sollicitée.

Nouvel Etablissement

Thibaudeau, Girard & C^{ie}

241, RUE ST-PAUL

Coin de la rue St-Vincent

Importateurs de Nouveautés.

LIGNES SPÉCIALES.

Messieurs les négociants tant de la ville que de la campagne, sont respectueusement invités à nous faire une visite.

J. B. THIBAudeau, J. A. GIRARD.

La Cie Manufacturière de

TABAC CANADIEN

DE

St-Jacques, Comté de Montcalm

(Incorporée en Janvier 1887)

CAPITAL AUTORISÉ \$20,000.00

CAPITAL SOUSCRIT 10,000.00

BUREAU DES DIRECTEURS:

Zacharie Cloutier, président, Tante Forest, vice-président, Ulysse Granger, Alfred Lesage, J. A. Martin, Modeste Beaulieu, manufacturier, Ovide Marion, Jules Blouin, Arthur Médion, gérant.

La compagnie prépare du tabac à fumer et à chiquer, et n'emploie dans la fabrication que la feuille de choix de tabac canadien.

REVUE DES MARCHÉS

GRAINS

Notre marché n'offre absolument rien à relater en ce qui concerne les blés; les offres sont faibles et la demande peu importante.

En pois la demande continue à être bonne, avec prix très fermes et à la hausse. Les avoines sont également très soutenues quoique la demande n'en soit pas aussi active que pour les pois.

Aux Etats-Unis, quoique les cours semblent un peu plus fermes, la confiance dans l'avenir manque absolument. On est dès à présent convaincu que les récoltes des pays importateurs seront au-dessus de la moyenne, ce qui, ajouté aux réserves actuelles, ne peut qu'avoir une influence déplorable sur les cours de ce continent.

La spéculation manque complètement de soutien et d'énergie, et les cables se succèdent avec des cours de moins en moins encourageants. Les arrivages de blé nouveau dans les ports américains sont très considérables, alors que les exportations sont de beaucoup au-dessous de celles de l'an dernier à pareille époque.

En maïs on prédit une récolte faible; malheureusement les statistiques fournies à cette époque de l'année ont été si souvent erronées que les acheteurs se montrent d'une extrême prudence. Les rapports actuels entretiennent beaucoup de fermeté dans les cours, et il est probable qu'un mouvement de baisse puisse tenir longtemps, si les spéculateurs le tentaient.

Nous cotons sur place:

Blé roux d'hiver du Canada 85c à 87c blanc d'hiver 85c à 87c, printemps du Canada 85c à 87c, Manitoba dur No 1 87c; do No. 2, 85c; du Nord No. 1, 85c.

Pois: 00 à 74c par 60 lbs. Avoines: 30 à 32c par 32 lbs. Seigle 50c. Orge 48 à 55c. Mais 57 à 58c, droits payés et 51c. en entrepôt.

FARINES

En farines la position continue à être critique, en ce sens que la demande s'améliore alors que les stocks diminuent et que les arrivages faiblissent de plus en plus. Les vendeurs, dans ces conditions, deviennent de plus en plus exigeants et les ordres sont extrêmement difficiles à placer. La demande pour l'exportation est bonne, mais ne peut être que difficilement satisfaite.

Patente..... \$4 25 à 4 85

Extra supérieur de choix..... 4 20

Extra supérieur..... 4 15

Extra supérieur..... 4 10

De goût..... 3 70 à 3 75

Extra du printemps..... 3 55 à 3 65

Seigle..... 3 20 à 3 25

Farine de boulanger du Canada..... 4 00 à 4 05

do du Manitoba..... 4 40 à 4 50

do des Etats-Unis..... 4 40 à 4 50

do de 14 lbs par 100 lbs..... 8 10 à 8 20

Recoupés..... 2 50 à 2 60

EN SACS D'ONTARIO

Superfine..... 1 80 à 1 90

Extra du printemps..... 1 70 à 1 75

Superfine..... 1 50 à 1 55

Superfine..... 1 35 à 1 40

Moyenne..... 1 20 à 1 30

Farine de boulanger de la ville (en sacs de 14 lbs par 100 lbs)..... 4 00 à 4 25

Farine d'avoine, en barils..... 4 00 à 4 25

Farine d'avoine granulée, en barils..... 4 25 à 4 50

PORC, SAINDOUX, ETC.

Les provisions sans être en grande demande ont cependant été assez actives pendant la semaine, et quelques expéditions importantes, en transit, et de notre ville ont été faites pendant la semaine.

Aux Etats-Unis les marchés sont calmes avec très peu de fermeté, et une tendance prononcée à la baisse. L'approche de la saison de la fabrication n'est pas sans influence sur les prix et la semaine dernière s'est terminée à Chicago par une baisse de 70 cts sur octobre, due dit-on aux offres faites par Armour. La seule explication plausible que l'on puisse donner de cette spéculation, c'est que cette maison a en stock 130,000 baux de côtes, qu'elle veut écouler dans les quelques semaines qui vont s'écouler avant la nouvelle campagne. Les conditions des marchés des Etats-Unis ne font prévoir aucune hausse dans les prix, les quantités de porcs envoyés actuellement sur les marchés sont en excédent de celles envoyées l'an dernier à pareille époque, néanmoins l'ensemble des arrivages aux points de concentration dans l'Ouest, depuis le 1er mars 1887, accuse un déficit de 30,000 porcs sur les réceptions correspondantes de l'an dernier. Somme toute la position au point de vue commerciale est bonne et aucun mouvement de pure spéculation n'est à redouter tant que les réceptions se maintiendront dans les conditions présentes.

Nous cotons:

Lard canadien, short cut, p. baril..... 18 50 à 19 00

Lard mess de l'Ouest, par baril..... 18 25

Lard mess de l'Ouest, short cut..... 18 50 à 19 00

Lard mess moyen, le baril..... 18 50 à 19 00

Jambon, lb..... 0 11 à 0 12

Jambon sous toile, lb..... 0 11 à 0 12

Saindoux de l'Ouest, en saux, lb..... 0 09

Saindoux canadien, en saux, lb..... 0 09

Lard fumé, en lb..... 0 10 à 0 11

Epaules, lb..... 0 10 à 0 11

Suif raffiné, lb..... 0 04

BEURRE.

Les beurres ont été inactifs cette semaine, en dehors de la demande locale qui continue à être satisfaisante pour les bonnes qualités, les sortes communes sont toujours légères et à bas prix.

L'exportation s'est considérablement ralentie, et ce qui se fait dans cette direction, se fait par pure spéculation. Dans ces conditions les vendeurs ne peuvent s'attendre à obtenir les prix qui leur ont été offerts et qu'ils ont malheureusement refusés le mois dernier. Il serait difficile aujourd'hui de vendre les meilleurs beurres de crémeries au-dessus de 22 à 23 cts, et toute qualité pouvant commander ces cours devra être vendue si des offres sont faites à ces taux.

A New-York la position n'est guère meilleure, les stocks sur place augmentent, et les arrivages continuent à être en excès de la demande, et les vendeurs sont assez disposés à faire des concessions; mais ce bon vouloir n'a nullement stimulé les acheteurs. Les meilleures marques des crémeries, qualité réellement hors ligne, ont à peine touché 24 cts, et ce qui s'est vendu de crémère a varié entre 23 et 25 1/2 c.

A Montréal, nous cotons:

Crémère..... 21 à 22

Pointe à la Pique..... 17 à 18

Morrisburg..... 17 à 18

Brookville..... 19 à 20

De l'Ouest..... 15 à 16

FROMAGE

La baisse relative qui s'est produite pendant ces dernières semaines était plutôt due à l'arrêt dans les achats qu'à un changement dans les conditions réelles du marché. Les cours sont beaucoup plus fermes aux Etats-Unis, avec hausse d'1 1/2 c. sur quelques marchés. Cependant la fabrication d'aout qui n'a pas été vendue, ou poura guère se vendre au-dessus des cours actuels en présence, sur le marché, des produits de septembre. La hausse aux Etats-Unis, et la fermeté des prix au Canada, n'ont guère porté que sur les premiers lots de septembre ou sur les derniers lots d'aout. Dans la province de Québec on se vend de 11 1/2 à 11 c., ce dernier cours pour la fabrication de l'année du mois, et les fromageries feront bien, croyons-nous de vendre à ces cours, sans attendre la concurrence de la production de septembre. La position est bonne, la production quoiqu'allant toujours en augmentant est absorbée par la consommation, et le fromage canadien jouit d'une réputation qui en assure la vente à l'étranger à des prix supérieurs aux fromages américains. La hausse qui vient de se produire à Utica, permet d'espérer le maintien de prix rémunérateurs pour la fabrication de septembre. Cependant nos fabricants feront bien de se rappeler les enseignements du passé, et de ne pas trop spéculer sur l'avenir; nous les engageons à vendre ou à contracter lorsqu'ils penseront que les prix offerts sont satisfaisants. La fermeté actuelle est en partie le résultat de la concurrence que se font les spéculateurs et pourrait à un moment donné légèrement faiblir, si les stocks s'accumulaient. Les ventes bien faites et rapides ont toujours été les plus profitables, et nous citerons comme preuve les bénéfices qu'ont réalisés les fromageries qui ont vendu d'avance leur production d'aout, même à 12c.

La dernière circulaire de MM. Hodgson Brothers donne les indications suivantes sur le marché de Liverpool.

"Les acheteurs continuent à rester inactifs, désireux probablement d'attendre aussi longtemps que possible la fabrication d'automne, pour laquelle probablement ils seraient disposés à payer des prix plus élevés, justifiés par la valeur actuelle et la hausse des produits anglais, résultant de la faiblesse de la production. Entre temps quelques détenteurs de fromages américains d'été, semblent assez disposés à rencontrer les vus des acheteurs, et cette disposition a causé une certaine réduction dans les cours; et les prix sont 6 d en baisse par cent. Lorsque la fabrication de septembre sera offerte nous anticipons une certaine concurrence entre les acheteurs pour la consommation intérieure et les exportateurs et par conséquent une hausse dans les cours. Nous cotons aujourd'hui (10 septembre) pour les qualités de choix canadiennes, blanc ou coloré, 55 sh à 57 sh (quoique quelques détenteurs refusent de vendre à ce prix) et 54 sh à 56 sh pour les fromages américains. Les fromages de bonne qualité moyenne se vendent bien de 4 sh à 5 sh, et la demande est également meilleure de 10 sh à 20 sh, pour les qualités communes, quoique l'offre soit supérieure à la demande."

Nous cotons:

Aout, lb..... 11 à 12

Janvier, coloré..... 11 à 11 1/2

Bon..... 11 à 11 1/2

Qualité moyenne..... 10 à 10 1/2

Les ventes faites aux principaux points de concentration, depuis notre dernier numéro, ont été comme suit:

Brookville. — sept. 16. Réceptions de trois ou quatre fromageries. Les vendeurs qui demandaient 12 1/2 à 12 c. la semaine dernière, accepteraient 12 c.; les acheteurs offrent 11 1/2 c. Aucune transaction sérieuse.

Stratford, Ont. — sept. 16. Offres 1,085 boîtes, aout. Marché en baisse, sans demande.

London, Ont. — Sept. 17. 8,000 boîtes offertes par dix-huit fromageries, fabrication d'aout. Pas de vente, marché ouvert avec tendance à la baisse.

Ogdensburg. — sept. 17. 2,200 boîtes offertes, fabrication d'aout. Les vendeurs demandaient 12 c., et les acheteurs offraient 11 1/2 c. Aucune vente n'a été faite sur le marché; 200 boîtes ont été vendues en dehors à 12 c. A Canton 700 boîtes ont été offertes; 500 ont été vendues à 12 c. 300 à 11 1/2 c., et la balance maintenue à 12 c. n'a pas été prise.

Little Falls. — sept. 19. Le marché est ferme et en hausse d'1 c. La fabrication d'aout peut être considérée comme étant presque complètement vendue, et septembre sera mis sur le marché d'ici à quelques jours. Les transactions faites aujourd'hui ont été comme suit: 2 lots à 11 c.; 11 lots à 11 1/2 c.; 50 lots à 11 1/2 c.; 1 lot à 11 1/2 c.; 38 lots à 11 1/2 c.; 23 lots en commission. Total 9,148 boîtes, prix moyen 11 1/2 c.

Utica. — sept. 19. Le marché a été actif, avec une hausse ferme de 1 c. Aout est complètement vendu; les ventes ont été comme suit: 1,450 boîtes à 11 c.; 512 boîtes à 11 1/2 c.; 8,867 à 11 1/2 c.; 612 à 11 1/2 c.; 5,100 à 11 c.; 1,386 à 11 c.; 2,287 à 11 c.; 70 boîtes, termes privés, 600 en consignation.

Ingersoll. — sept. 20. 7,900 boîtes offertes, 1,200 de fabrication septembre. Tout s'est vendu à 12 c.

Woodstock. — sept. 21. 6,910 boîtes offertes, dont 1,440 fabrication aout et la balance de fabrication antérieure. Marché faible, sans vente, les acheteurs et les vendeurs ne pouvant s'entendre.

ŒUFS.

En œufs, la demande n'est pas tout à fait aussi soutenue que la semaine dernière; néanmoins les prix sont plus fermes, les arrivages étant moins forts. Nous cotons 10c, pour œufs garantis.

POMMES

L'exportation des pommes n'a pas encore commencée d'une manière sérieuse, et on ne peut s'attendre à rien d'important dans cette direction avant la récolte des fruits d'automne. Sur place les arrivages sont nombreux et les prix faibles quoique la demande soit assez bonne. Nous cotons de \$1 le brl à \$2.50, suivant la qualité.

FOIN, PAILLE, ETC.

Les réceptions ont été assez faibles pendant la semaine, et la demande un peu moins forte que par le passé; néanmoins les prix se sont soutenus aux derniers cours, de \$7 à \$9 les 100 lb. suivant la qualité.

En foin pressé, par contre, l'activité se maintient et les ventes se font fermes à \$12 pour No. 1; \$11 pour No. 2; et \$10 pour No. 3, par tonne.

La paille arrive en plus forte quantité, mais la demande n'augmente pas en proportion des arrivages; nous cotons de \$4 à \$6 les 100 boîtes, suivant qualité.

Les autres articles sont en hausse quoique la demande en soit lente. Nous cotons: Moulée \$21; Son \$16; Paille coupée \$17 la tonne.

MARCHÉ AUX CHEVAUX.

Les acheteurs canadiens semblent avoir quelque peu délaissé Montréal, probablement pour quelque voyage d'études dans les campagnes, et les ventes en conséquence ont été assez faibles cette semaine.

La demande américaine a également été plus faible que la semaine précédente; les exportations n'ont été de 33 chevaux; dont deux étaient coûtant \$770, et trente et un chevaux coûtant ensemble \$3,467.50, soit une moyenne de \$111.85.

Le SS. Thorndale a emmené en Angleterre 35 chevaux destinés à l'armée anglaise.

MARCHÉS AUX BESTIAUX

Réception d'animaux par le G. T. à la Pointe St-Charles:

Bêtes à Mon-

Semaine finissant

16 sept 1887 2,407 1,902 10 210

do 17 sept 1887 2,307 1,819 34 198

do 18 sept 1887 1,820 1,568 40 532

do 19 sept 1887 1,747 1,654 16 782

Du 1er mai au 17

sept 1887 61,508 21,044 6,357 14,008

do 1886 49,230 21,629 5,800 5,417

do 1885 49,571 23,538 4,410 7,967

Nos lecteurs trouveront au mouvement des exportations du port de Montréal, le chiffre des animaux exportés la semaine dernière.

Les exportations ont été bonnes la semaine dernière, comme on pourra le constater par nos tableaux; et cette amélioration ne semble être qu'une progression naturelle. Aussi les marchés ont-ils été actifs avec une grande fermeté dans les prix. Les bêtes de choix ont été rapidement enlevées avec des prix accusant généralement une hausse de 1 c. Les exportateurs étaient anxieux d'acheter et tout ce qui était exportable s'est vendu de 4 c. à 4 1/2 c. la lb. Un lot d'animaux de choix a même atteint un prix supérieur.

Le marché en Angleterre s'améliore et est également en hausse d'1 c. ce qui justifie amplement la hausse sur place. L'exportation a également été stimulée par la baisse des frets qui ont été faibles de 37 sh. à 40 sh. Les assurances ont suivi la hausse ordinaire de la saison, et on demande de 2 à 3 p. c. pour les lignes régulières et de 3 à 4 p. c. pour les autres.

En bêtes à cornes de boucherie la qualité était peu satisfaisante, les exportateurs ayant fait choix de tout animal susceptible d'être exporté. Malgré cela les prix ont été fermes et en hausse par suite de l'activité de la demande; les bonnes qualités se sont vendues de 4 c. à 4 1/2 c. et les animaux inférieurs de 2 c. à 2 1/2 c. poids vivant.

En moutons la demande pour l'exportation s'est également améliorée et les ventes se sont faites avec facilité à 3 1/2 c. la lb. poids vivant.

Les arrivages de porcs ont été très faibles, et les cours ont été fermes et en hausse de 1 c. à 1 c. par livre.

La demande a été excellente et tout ce qui a été offert a été vendu de 5 1/2 c. à 5 c. poids vivant.

Les veaux sont rares et peu en demande de \$2 à \$10 suivant qualité.

Les agneaux se sont bien vendus de \$2 à 3 suivant la taille.

Au marché Viger les transactions ont été faibles et sans changement dans les prix.

ETABLIE EN 1842

L. CHAPUT FILS & C^{ie}

IMPORTATEURS

DEPICERIES, VINS, LIQUEURS

ET PROVISIONS

EN GROS

309, 311 & 312 des Commissaires

Coin de la rue St-Pierre, Montréal.

Comme nous faisons une spécialité des vins, le commerce tant de la ville que de la campagne trouvera toujours notre stock très complet.

Souls agents au Canada pour la Lestive double concentrée de Greenbank.

Peter Ralston & Sons

FABRICANTS ET MARCHANDS

DE

Cuir, Buff, Cuir fendus, etc.

No 12, RUE LEMOINE

MONTREAL

O. ROCHETTE

TANNEUR

— ET —

MARCHAND DE CUIR

QUEBEC

Bureau: 316, rue Saint-Valier.

Tannerie: 72-86, rue St-Dominique.

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances. Bureau provisoire: No 18, rue Sainte-Thérèse, Montréal.

Abonnements: Montréal, un an \$2.00 Canada et Etats-Unis 1.50 France 1.25

Publié par La Société de publication commerciale, MONTEUR & HELBRONNER, gérants.

MONTREAL, 23 SEPT. 1887

A NOS LECTEURS

L'accueil si bienveillant que nous avons reçu du public auquel s'adresse notre journal nous oblige, dès aujourd'hui, à en exprimer notre sincère reconnaissance. Quelles que fussent nos espérances de succès en fondant ce journal, nous ne nous attendions pas à une manifestation aussi générale en notre faveur.

LES EXTRAS

On sait que très souvent dans le cours de l'exécution d'un contrat, des changements sont faits aux plans et devis originaux. Ces changements qui, généralement, nécessitent un surcroît de travail, de matériaux, etc., constituent ce qu'on appelle des extras.

On sait aussi que ces changements sont souvent faits à la demande verbale du propriétaire qui n'étant pas habitué à se rendre compte sur un plan de ce que sera sa bâtisse, découvre des défauts ou des erreurs au fur et à mesure que les murs viennent reproduire ce plan en relief.

Sur cette demande, l'entrepreneur fait les travaux tels qu'ils lui sont indiqués et souvent, n'exige pas, ne peut pas même exiger d'ordre écrit. Or, cette absence d'ordre écrit dans l'état actuel de la loi, peut le priver de tout recours contre le propriétaire pour peu que ce dernier veuille se retrancher derrière le texte du code.

En effet, aux termes de l'article 1233, la preuve testimoniale n'est admise, en dehors des matières commerciales, que pour les matières où le principal de la somme ou la valeur demandée n'excède pas \$50.

Or cet article 1233 est précisément celui que nous citions dans notre dernier numéro et qui se lit comme suit: "Lorsqu'un architecte ou un entrepreneur se charge de construire à forfait un édifice ou autre ouvrage par marché, suivant plan et devis, il ne peut demander aucune augmentation de prix, ni sous le prétexte de changement dans les plans et devis, ni sous celui d'augmentation de la main-d'œuvre ou des matériaux, à moins que ces changements ou augmentation ne soient autorisés par écrit et le prix arrêté avec le propriétaire."

auxquelles ils doivent prendre part, les assimiler aux commerçants et leur permettre la preuve testimoniale pour toutes leurs transactions? Voici une anomalie assez étrange que nous signalons et qui prouve bien la diversité d'appréciation des différentes législations à leur sujet.

Evidemment il suffira à l'association des entrepreneurs d'exposer à la législature les justes griefs qu'elle a contre ces dispositions exceptionnelles pour que l'on fasse disparaître, au moins, cet article 1233 qui les place en état d'infériorité vis-à-vis de leurs concitoyens.

Notre ami, Le Moniteur du Commerce annonce notre naissance à ses lecteurs de la façon suivante: "Nous accusons réception d'un nouveau journal de quatre pages, Le Prix-Courant, publié une fois la semaine, à Montréal."

Mieux vaut quatre pages bien remplies que vingt-huit pages vides, n'est-ce pas, confrère?

TROP ASSURES OU TROP PEU

A la séance du comité du feu, mercredi dernier, à laquelle assistaient les délégués de l'Association des Assureurs, M. l'échevin Cunningham a fait la remarque que nous avons nous-même faite l'autre jour, que la fréquence des incendies dépendait peut-être un peu de ce que les compagnies assuraient pour la pleine valeur et quelquefois pour plus que la valeur.

M. G. F. Smith, de la compagnie Liverpool and London and Globe répondit: "Au contraire, la plus grande difficulté que nous ayons à surmonter c'est que les gens ne s'assurent pas assez, de sorte que, quand l'assuré perd, la moitié de sa propriété par un sinistre, la compagnie a à payer le montant entier de sa police."

Il y a du vrai des deux côtés: car il y a certainement des risques acceptés par les compagnies au-dessus de la valeur assurable; et d'un autre côté, on comprend que les compagnies préfèrent un risque couvrant disons 75% de la valeur assurable, parce qu'elles ont au moins alors quelque chance de bénéficier de sauvetage.

LES EXPOSITIONS DE MONTREAL

La Chambre de Commerce du district de Montréal, s'est occupée, à la dernière séance de son comité des expositions de Montréal.

La question est, des plus importantes. On ne peut s'empêcher de constater, les faits aidant, que Montréal la ville la plus riche, la plus peuplée et la plus industrielle du Canada a presque toujours été malheureuse dans ses expositions.

Il doit y avoir, une ou des causes, à un tel état de choses. L'association des entrepreneurs trouve, avec raison selon nous, qu'il y a là une injustice criante. Pourquoi cette exception au désavantage des entrepreneurs? Pour quelle raison mettre ainsi hors du droit commun toute une classe de citoyens aussi intéressante et aussi utile à la société que les autres?

Ne devrait-on pas plutôt, considérant leur genre d'affaires, les difficultés imprévues qui peuvent survenir, la variété des transactions

Le gouvernement trouverait certainement quelques avantages à cette combinaison et Montréal pourrait voir s'établir d'une façon permanente ces foires annuelles si profitables au commerce. Encore une fois nous devons être capables, tout comme Toronto, d'avoir une exposition annuelle, et la Chambre de Commerce du district de Montréal, devrait s'employer de cette question qu'elle a soulevée la première et faire tous ses efforts pour en démontrer au public l'utilité et la praticabilité, jusqu'au jour du succès.

Une exposition annuelle à Montréal, amènera dans notre ville des milliers et des milliers de visiteurs, augmentera notre commerce de gros, développera les débouchés intérieurs de nos industries et fera circuler des centaines de mille piastres dans notre commerce de détail. Ces avantages valent certainement la peine qu'on fasse quelques efforts pour les obtenir.

L'AVENIR DES VOYAGEURS CANADIENS-FRANÇAIS

On se rappelle la campagne qui fut faite il y a quelques années à Montréal même, pour la suppression des voyageurs de commerce. Plusieurs maisons importantes se mirent, dans presque toutes les branches du commerce, à la tête de ce mouvement. On disait, à quel bon voyageur et les frais énormes qu'il occasionne? Il est plutôt nuisible qu'utile, obligé qu'il est, souvent, de forcer les crédits pour effectuer des ventes.

Sa puissance est maintenant reconnue par tous les peuples et surtout par ceux dont l'industrie a atteint un développement tel, qu'elle ne peut vivre qu'en cherchant des débouchés à l'étranger. Nous n'en sommes pas encore là, hélas! mais nous aurions pu y arriver, et nous pourrions y arriver dans un temps très court.

Pour faire ce métier demandant des aptitudes spéciales, de l'observation, du tact, du savoir-faire et du savoir-vivre, nul n'est mieux doué que le Canadien-français. L'Anglais, tout grand brasseur d'affaires qu'il soit, n'est pas un voyageur de commerce proprement dit, et la preuve en est, dans le nombre considérable de Canadiens-français employés par nos grandes maisons anglaises et de l'estime qu'on a pour eux.

LES EXPOSITIONS DE MONTREAL

La Chambre de Commerce du district de Montréal, s'est occupée, à la dernière séance de son comité des expositions de Montréal. La question est, des plus importantes. On ne peut s'empêcher de constater, les faits aidant, que Montréal la ville la plus riche, la plus peuplée et la plus industrielle du Canada a presque toujours été malheureuse dans ses expositions.

Il doit y avoir, une ou des causes, à un tel état de choses. L'association des entrepreneurs trouve, avec raison selon nous, qu'il y a là une injustice criante. Pourquoi cette exception au désavantage des entrepreneurs? Pour quelle raison mettre ainsi hors du droit commun toute une classe de citoyens aussi intéressante et aussi utile à la société que les autres?

Ne devrait-on pas plutôt, considérant leur genre d'affaires, les difficultés imprévues qui peuvent survenir, la variété des transactions

prendre n'importe où, là même ou l'Allemagne, l'Espagne ou l'Italien dominant. Son éducation anglo-saxonne, sa qualité de sujet anglais et son origine latine lui offrent des moyens d'action que l'Anglais est loin de posséder.

Là où la France a fortement établi son commerce d'exportation, le Canadien-français trouvera un champ facile à exploiter.

Les commerçants des pays du bassin de la Méditerranée, des côtes d'Afrique, du Brésil, de la République Argentine, du Chili, du Pérou, des Antilles, par exemple, accueilleront avec bienveillance les voyageurs Canadiens-français parce qu'ils sont français, alors que les pays anglais les recevront avec autant de faveur parce qu'ils sont sujets de Sa Majesté la reine Victoria.

LES FALSIFICATIONS DU VIN

Dans tous les pays où la température est l'objet d'une étude sérieuse, on recommande l'usage du vin, afin de remplacer celui des alcools si nuisible à la santé et à la morale publiques. Mais, pour arriver à un résultat pratique, il est de toute nécessité que le vin soit, sinon pur, ce qui devient de plus en plus rare, mais tout au moins exempt de tout mélange toxique.

Les falsifications du vin toutes nombreuses et variées qu'elles puissent être, sont facilement reconnaissables, et nous ne saurions trop recommander à nos importateurs et à nos détaillants de vérifier les produits qu'ils livrent à la consommation.

C'est afin de les mettre à même de faire eux-mêmes ces vérifications que nous reproduisons l'article suivant que nous trouvons dans un journal de Paris. "Les marchands de vins parviennent-ils à faire disparaître totalement de la surface du globe le liquide précieux et rare connu sous le nom de vin pur? Certainement non, puisqu'il faut du vin pour célébrer la messe, et qu'on dira la messe jusqu'au dernier jour du monde. Toutefois, les marchands ont pris l'habitude de croire qu'il y aurait toujours assez de vin sans qu'ils s'en mêlent, et ils n'en vendent plus. Il est fâcheux toutefois que, par habitude, ne vendant plus la chose, ils aient toujours conservé le nom. De là un malentendu: on ne sait jamais ce qu'on boit."

Les gens qui ont le désir ou le besoin de savoir sont obligés de se lancer dans des manipulations chimiques étranges et compliquées, ordinairement désagréables, au bout desquelles ils ne sont pas plus avancés qu'avant. Ils achètent de boire leur mauvais vin, en achetent d'autre, et sont volés comme la première fois — la première qui est la centième. N'y aurait-il pas quelque petit moyen, quelque bonne petite recette pour tâter un échantillon de vin avant de payer quelques piastres l'ennui de boire, une année entière, un liquide empoisonné? Il y en a certes! ce ne sont pas les procédés, tous réputés infaillibles, qui font défaut. Ce qui manque aux consommateurs, c'est le moyen de s'en servir. En voici quelques-uns, parmi lesquels nous donnerons la préférence aux plus modestes.

La fraude la plus ordinaire est la coloration artificielle du vin. Cette première fraude est nécessaire pour en dissimuler souvent deux autres: addition d'eau et d'alcool.

Viennent ensuite le plâtrage et l'addition d'acide salicylique. Il en est d'autres dont la recherche exige des opérations trop compliquées. Procédons par ordre. Coloration artificielle. — Voici quelques procédés usuels: Matériel nécessaire: un litre de vin à examiner; quelques tubes à essai; un verre à liqueur; éther, ammoniac, acétate d'alumine; soie blanche. L'unité du volume sera le verre à liqueur.

Le tube à essai peut être remplacé avantageusement par un verre à liqueur ordinaire. L'acétate d'alumine est d'un usage inoffensif. Il faut éviter d'ouvrir le bouchon d'éther dans le voisinage d'une

flamme, feu, bougie, allumette ou tabac allumé. Ces réactifs sont d'un emploi facile.

Dans un tube à essai, dit le Lorrain, mettons un volume de vin et un d'éther. Si le mélange ne change pas de couleur il doit y avoir de la cochenille; pour nous en assurer, introduisons dans un nouveau tube un volume de vin, un demi volume d'ammoniac et un demi volume d'eau. Le vin contient de la cochenille si le mélange prend une teinte violette sombre.

Si le mélange de vin et d'éther prend une teinte rouge violette disparaissant par l'addition d'ammoniac, le vin examiné est exempt de matière colorante artificielle. Si, au contraire, cette teinte persiste après l'addition d'ammoniac, il contient de l'orseille.

A un volume de vin ajoutons un peu d'acétate d'alumine: si le mélange est violet-rouge, après agitation le vin contient du sureau. Dans un tube à essai introduisons un volume de vin et deux d'ammoniac. Après avoir agité ajoutons un volume d'éther et plongeons dans le mélange un morceau de soie blanche, retirons la vivement et lavons-la à l'eau pure. Si la soie reste colorée en rouge éclatant, le vin contient certainement de la fuchsine.

C'est encore un peu compliqué. Tout le monde n'a pas sous la main l'éther, l'ammoniac, l'acétate, ni toujours présents à la mémoire les détails de ces essais. L'agenda du chimiste pour 1887 indique un moyen plus sommaire. Il n'y a d'autre réactif que du blanc d'œuf et de la craie: On dépose une goutte de vin sur un bâton de craie albuminée, préparé en trempant dans l'alumine à 10 O/0 un bâton de craie, laissant sécher à 212° et grattant la couche superficielle. Tout vin donnant une tache verdâtre, violacée en rose, sera suspect.

Plus simplement, il suffit d'agiter un blanc d'œuf dans une bouteille d'eau et de sécher la craie près du fourneau de cuisine. Une petite provision très peu coûteuse, peu servir longtemps.

Plâtrage. — Le réactif des laboratoires (chlorure ou nitrate de Barium) est commode et peu coûteux, mais il est toxique et, par suite, l'usage familial n'en n'est pas prudent.

Dans l'usage quotidien, on peut remarquer que les vins plâtrés se troublent plus facilement que d'autres avec les eaux minérales carbonatées ou même avec l'eau de seltz. On peut se servir aussi du carbonate de soude qu'on trouve chez tous les épiciers. Acide salicylique. — Après bien des controverses, cette fraude est considérée comme fort dangereuse. Si le vin contient une quantité notable d'acide salicylique, on s'en aperçoit au simple mélange d'eau, cet acide étant insoluble dans l'eau et ne se dissolvant dans le vin qu'à raison de son degré d'alcool. Dans ce cas, l'eau rougie laisse déposer au fond du verre des paillettes brillantes.

Le procédé suivant est plus précis et plus sûr: agiter le vin dans un flacon avec de l'éther, verser le mélange dans un entonnoir dont on tient l'extrémité fermée avec le doigt jusqu'à ce que la couche d'éther soit revenue à la surface. Cette couche d'éther contient tout l'acide salicylique. On laisse écouler le vin par l'entonnoir, retenant seulement l'éther qu'il faut mettre à part dans un verre, où on le laisse s'évaporer. Il suffit alors de toucher le dépôt qui est au fond du verre avec une goutte de perchlore de fer des pharmaciens. L'acide salicylique se révèle aussitôt par une belle coloration violette.

On peut, à défaut d'éther, employer le chloroforme. Le perchlore de fer est inoffensif, et il suffit de quelques grammes pour faire beaucoup d'essais; on l'emploie à l'état de solution légère, couleur jaune paille.

Epreuve à l'amadou. — Le plus simple des procédés. Tout simple qu'il soit, nous le tenons d'un homme compétent, propriétaire de vignes, distillateur et vigneron expérimenté. Il n'y a d'autre instrument si réactif qu'un simple chiffon d'amadou, dans lequel on découpe des bandes d'un demi-pouce de large; d'une longueur suffisante (deux pouces environ) pour qu'un bout de la bande plonge dans un verre de vin à éprouver; pendant que l'autre extrémité tombe au fond d'un autre verre, qui est vide. Ce petit appareil, étant ainsi disposé et abandonné à lui-même, l'expérience se fait toute seule.

Au bout de quelques heures, on trouve qu'une partie du vin a humecté l'amadou par un effet de capillarité; et passé dans le second verre, mais en même temps l'amadou fait fonction de filtre extrême-

ment délicat. Le vin est-il pur et naturel? Il passe dans le second verre tel qu'il est dans le premier, ou du moins la différence, pour quelques gros vins très colorés, n'est pas alarmante. Le vin est-il additionné d'eau, d'alcool, de matières colorantes? L'eau passe d'abord et forme une première couche au fond du verre. Viennent ensuite l'alcool, puis le vin, faiblement coloré. C'est-à-dire selon la proportion de véritable vin contenue dans le mélange. Si on l'observe avec soin, cette expérience si aisée est extrêmement sensible.

Extrait sec, densité, dosage de l'alcool. — Ce sont des mesures délicates à prendre sans instruments spéciaux, mais plus faciles encore quand on possède les instruments. Avec une balance et une mesure jaugée, telle que les mesures d'échantillon qui sont dans le commerce, on peut obtenir une évaluation approximative suffisante en pratique. Le réactif est l'eau distillée, si on peut en avoir, ou à son défaut de l'eau de pluie aussi pure que possible et qui n'ait point dissous de sel qui augmente sa densité. On pèse un volume connu de vin. Pour plus de simplicité, supposons que ce soit exactement un litre. Notons les poids et faisons bouillir jusqu'à réduction d'à peu près moitié; ce qui chasse tout l'alcool. Ajoutons de l'eau distillée pour faire exactement ce volume d'un litre, et passons de nouveau. Ce second poids est supérieur au premier; il représente le poids d'un litre d'eau pure à la température de l'expérience, plus le poids des matières solides en dissolution dans un litre de vin et que les ressources d'un laboratoire permettent d'isoler à l'état d'extrait sec. Il suffit donc de retrancher ce poids du litre d'eau pur pour avoir celui de l'extrait sec; il ne doit pas être inférieur à 16 grammes pour les vins légers, ni supérieur à 26 pour les vins forts. Au-dessous de ce chiffre il y a mouillage et au-dessus addition de sels, c'est-à-dire le plus souvent de plâtre.

On pourrait de même par un calcul semblable trouver le poids de l'alcool, qui doit être dans un rapport de 2 à 44 avec celui de l'extrait sec mais on apprécie mieux le degré alcoolique évalué au pèse-alcool, et on trouve partout ce qu'il faut pour cela, si on veut le connaître.

Au point de vue de la fraude, l'essentiel est de savoir s'il y a oui ou non mouillage.

NOUVELLES SOCIÉTÉS

Compagnie à fonds social: "The Export-Lumber Co." constituée en corporation sous la loi de l'Etat de New-York le 8 mai 1878. Principal siège d'affaires pour la province de Québec, Montréal; directeur-gérant pour la province, M. Geo. Pope, de Montréal.

F. X. Paiement & Daigault, entrepreneurs et constructeurs d'escaliers, à Montréal; F. X. Paiement dit Larivière et Ovide Daigault, de Montréal. Depuis le 22 août 1887.

Berthelot, Héty & Cie, agents d'assurances, d'immeubles, etc., à Montréal; Joseph Elie Héty, agent d'immeubles, et Louis Henri Berthelot, avocat, tous deux de Montréal; depuis le 5 avril 1887.

Sharpe's City Express, entreprise de transports; Philip Curtin, voiturier, de Montréal; et Delle-Isabella Sharpe, de New-York, fille majeure; depuis le 1er septembre.

Brymer & Bramley, bijoutiers et orfèvres, Montréal; George C. Brymer et William Bramley, tous deux orfèvres de Montréal; depuis le 1er septembre.

Rochon & Monette, entrepreneurs et poseurs de brique, Montréal, Stanislas Rochon & Onésime Monette, tous deux poseurs de brique, de Montréal, depuis le 1er juillet 1887.

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

La Société Frigon & Rochon, composée de Benjamin Frigon & Stanislas Rochon, de Montréal, a été dissoute le 9 mai dernier.

La Société G. C. Derick & Cie, composée de George C. G. Derick, marchand, de Clarenceville, et dame Marie Marie Greene, son épouse, marchands en gros de médecines brevetées, drogueries, etc., à Montréal, a été dissoute le 3 septembre 1887.

La Société "Bourret, Bertrand & Cie," fabricants de vinaigre, de Montréal, composée de Joseph O. Bourret, George Bertrand & Thomas Lamoureux, tous de Montréal, a été dissoute à compter du 10 janvier 1887.

M. Bourret & Bertrand sont chargés de la liquidation. La Société "Béliveau & Cie," hôteliers, de Montréal, composée de Joseph Béliveau & de Mme Vve Chas. Béliveau, de Montréal, a été dissoute à compter du 19 septembre courant. Mme Vve Béliveau est chargée de la liquidation.

La Banque du Peuple

FONDÉE EN 1885. CAPITAL 1,200,000. RESERVE 240,000. JACQUES GRENIER, écrivain, président. J. S. BOUQUET, écrivain, caissier.

La Banque Nationale

BUREAU PRINCIPAL: QUEBEC. Capital payé \$2,000,000. Hon. Isidore Thibault, président. Joseph Hamel, écrivain, vice-président.

LA BANQUE JACQUES-CARTIER

Bureau principal, Montréal. CAPITAL PAYÉ \$500,000. RESERVE 140,000. Alph. Desjardins, M.P., président.

Banque Ville-Marie

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL. Capital autorisé \$500,000. Capital souscrit 500,000. W. WEIR, prés., J. G. DAVIE, vice-prés.

Banque d'Hochelega.

CAPITAL 710,100. RESERVE 100,000. F.-X. St-Charles, président. M. J. A. Frendergast, caissier.

Trudel, Charbonneau & Lamothe

AVOCATS. 35, RUE SAINT-JACQUES. MONTREAL.

Doherty & Doherty

AVOCATS. No. 13, RUE DE L'HOPITAL. MONTREAL.

Hetu, Dumouchel & Hetu

NOTAIRES. 30, RUE SAINT-JACQUES. Administration de successions, etc.

KENT & TURCOTTE

Comptables, Auditeurs et Commissaires. No 7, PLACE D'ARMES.

Seath & Daveluy

COMPTABLES, SYNDICS ET COMMISSAIRES. Pour Québec et Ontario.

Chas. Desmarreau

COMPTABLE AUDITEUR ET COMMISSAIRE. 1608, RUE NOTRE-DAME. MONTREAL.

Charles Devin

AGENT GENERAL. 64, rue St-Gabriel, Montréal. Téléphone No 1033.

LA SEMAINE FINANCIERE

Montréal, 22 sept. 1887. Le marché monétaire est calme; l'argent est assez abondant pour faire face aux demandes assez modérées qui se présentent.

LA SEMAINE COMMERCIALE

Sans accuser une grande activité, les affaires de la semaine écoulée ont été satisfaisantes. Le mouvement n'a peut-être pas été aussi actif, et a même été quelque peu au-dessous de celui de la semaine précédente.

LA SEMAINE FINANCIERE

A Londres, les prêts sur titres ont baissé de 1/4 et sont cotés 3 1/2; le taux de la Banque d'Angleterre reste à 4 p. c.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le change sur New-York est un peu plus faible, à New-York, que jeudi dernier; les cours affichés sont les mêmes, mais les transactions montrent une baisse de 1/4 c. par £.

LA SEMAINE FINANCIERE

Les sucres blancs sont surtout rares et ce n'est qu'avec la plus grande difficulté que les raffineries peuvent remplir leurs ordres.

LA SEMAINE FINANCIERE

Il n'y a donc pas lieu de prévoir dans un avenir prochain, aucune diminution de la prospérité actuelle. Les valeurs de Banque restent donc soutenues.

LA SEMAINE FINANCIERE

La Banque du Peuple a été tranquille, sans variation dans les cours.

LA SEMAINE FINANCIERE

La Banque Jacques Cartier est cotée 90 vendeurs; il y a acheteurs à 75.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le Richelieu n'a pas varié sensiblement; les transactions se sont faites entre 56 1/2 et 56 3/4.

LA SEMAINE FINANCIERE

première émission d'obligations qui ne veulent pas vendre, il y a au moins un doute sur le succès de l'opération.

LA SEMAINE FINANCIERE

Il s'est vendu un lot de 50 actions de la Compagnie de Cotton d'Hochelega à 230¢, ce qui est très bon marché pour une valeur de ce mérite.

LA SEMAINE FINANCIERE

Les affaires ont subi un certain ralentissement dans cette ligne; ralentissement normal après l'activité de ces derniers jours.

LA SEMAINE FINANCIERE

En sucres blancs les prix sont très fermes, mais sans changement. La hausse ou tout au moins la fermeté des sucres en Europe, dont nous avons donné les causes dans notre dernier numéro à mis fin à l'importation des granules écossais.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le saumon quoiqu'il soit moins rare que la semaine dernière se maintient toujours à un prix très élevé, \$23 à \$24 par tierce, \$16 par quart No. 1.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le sucre en poudre 7 1/2. La position est sans changement, nos raffineries locales ne produisent rien en fait de sucre, et ce qui est sur place est insignifiant et est tenu à des prix tels que toute cote est inutile.

LA SEMAINE FINANCIERE

Les affaires ont été assez actives pendant la semaine, d'autant plus qu'on attendait la hausse.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le gros a été peu occupé pendant la semaine; par contre une certaine activité s'est manifestée dans nos grandes maisons de détail.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le gros a été peu occupé pendant la semaine; par contre une certaine activité s'est manifestée dans nos grandes maisons de détail.

LA SEMAINE FINANCIERE

facilement et les acheteurs étant moins gênés que les années précédentes, les ventes se font un peu plus de bonhôte qu'antérieurement.

LA SEMAINE FINANCIERE

Les transactions se sont quelque peu améliorées dans cette branche, surtout dans les clous. Les fabriques canadiennes sont encombrées d'ordres et ne peuvent que difficilement suffire à leurs livraisons.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le marché au poisson a été très actif pendant la huitaine qui vient de s'écouler, particulièrement pour la morue verte et le hareng du Cap Breton.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le saumon quoiqu'il soit moins rare que la semaine dernière se maintient toujours à un prix très élevé, \$23 à \$24 par tierce, \$16 par quart No. 1.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le sucre en poudre 7 1/2. La position est sans changement, nos raffineries locales ne produisent rien en fait de sucre, et ce qui est sur place est insignifiant et est tenu à des prix tels que toute cote est inutile.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le sucre en poudre 7 1/2. La position est sans changement, nos raffineries locales ne produisent rien en fait de sucre, et ce qui est sur place est insignifiant et est tenu à des prix tels que toute cote est inutile.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le sucre en poudre 7 1/2. La position est sans changement, nos raffineries locales ne produisent rien en fait de sucre, et ce qui est sur place est insignifiant et est tenu à des prix tels que toute cote est inutile.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le sucre en poudre 7 1/2. La position est sans changement, nos raffineries locales ne produisent rien en fait de sucre, et ce qui est sur place est insignifiant et est tenu à des prix tels que toute cote est inutile.

LA SEMAINE FINANCIERE

Le sucre en poudre 7 1/2. La position est sans changement, nos raffineries locales ne produisent rien en fait de sucre, et ce qui est sur place est insignifiant et est tenu à des prix tels que toute cote est inutile.

Representations Françaises.

FRANCIS GIROUX

Patronné par la Chambre de Commerce de Paris. 45, rue St-Sacrament (Frazer's Building) MONTREAL. Seul agent direct au Canada pour les maisons suivantes: Epicerie, Produits alimentaires, Papiers et Encre, etc.

Atelier de Sculpture Ornementale

Décoration de plafonds, murs, etc., pour édifices publics et maisons d'habitation.

S. BROCHERIOU

No 299, rue Saint-Laurent, Montréal. Rosaces, Panneaux, Attributs, Médallions, Cartouches, Dessus de porte, Chapiteaux, Consols, Angles de plafonds et leurs rainures, Agrafes, Moulures ornées, etc.

PIANOS BAUS de New-York

WILLIS & Cie, 1824, Notre-Dame. PRES LA RUE MCGILL, MONTREAL. Seuls agents pour la province de Québec. Les pianos Baus sont reconnus comme étant les meilleurs qui existent.

CONDITIONS FACILES.

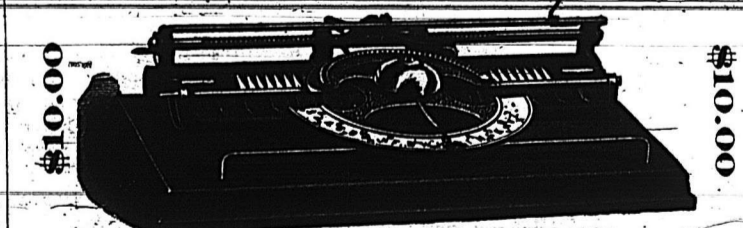
WILLIS & Cie, 1824, rue Notre-Dame, pres la rue McGill. J. BROOKS, Président. ARTHUR G. WALTON, Trés.

LA COMPAGNIE DE PAPIER

NEW-ENGLAND. Fabricants de papiers pour journaux, Maille, Brun, Gris, Paille pour emballage, aussi papiers pour doublures et toitures, papiers-cartes, toutes grandeurs et pesanteurs faites sur ordre.

MACHINE A ECRIRE

(The World Type Writer) PRIX. Pour Correspondance Générale. SIMPLE, RAPIDE ET FACILE A APPRENDRE.



Pour Correspondance Générale

FAIT tant de travail que toute autre machine du genre sur le marché. Reconnue comme excellente par tous les hommes d'affaires. En vente chez Dawson, Cadieux & Dérome, Granger, et tous les libraires de première classe.

Labelle, Bonin & Cie

Manufacturiers et Marchands de Meubles. 1661, RUE NOTRE-DAME. MONTREAL.

Hotel Riendeau

SYSTEME AMERICAIN ET EUROPEEN. 64, rue St-Gabriel, Montréal. Téléphone No 1033.

Charles Devin

AGENT GENERAL. 64, rue St-Gabriel, Montréal. Téléphone No 1033.

Labelle, Bonin & Cie HARDY et VIOLETTI. Musiciens et Importateurs de MUSIQUE ET D'INSTRUMENTS.

REVUE IMMOBILIERE

Un coup d'œil jeté sur la liste des ventes que nous publions plus bas, suffira pour donner une idée de l'activité des transactions sur propriétés foncières.

La partie Ouest de la ville qui a eu son heure de grande activité, le printemps dernier, est relativement calme; les transactions qui y ont lieu sont de bons placements; on n'y s'occupe pas.

Quelques ventes de lots de villas, dans la localité à la mode, la Côte St Antoine se font encore assez souvent: et le chemin de fer Atlantique et North West continue tranquillement ses achats de terrains à l'amiable.

Dans la partie Est, il y a eu plusieurs ventes de lots situés tout à fait à l'extrémité nord du quartier Ste Marie au-dessus de la rue Ontario, et en arrière de la manufacture McDonald. Il est clair que, avec le nouveau service des char urbains sur la rue Ontario, tout ce quartier actuellement presque désert, va se peupler rapidement. Les terrains y sont encore à bon marché.

A St Jean Baptiste l'activité a un peu diminué, parce que les meilleurs lots sont pris. Le nombre de maisons construites dans ce quartier depuis un an est extraordinaire et ce sont toutes des maisons bien construites, à solage en pierre et murs en madriers et brique, bien finies à l'intérieur, des logements pour la classe moyenne, valant de \$12 à \$15 par mois.

Hochelaga est particulièrement actif et cette activité s'étant à Maisonneuve, sa voisine, jusque sur la limite de la paroisse de la Longue Pointe. Les lots sur la rue Ste Marie ou Notre Dame, dans Maisonneuve, valent, prix courant, de 12 à 15 cts le pied; c'est évidemment une localité d'avenir et l'établissement de la raffinerie du St Laurent au ruisseau Migeon ne peut manquer d'y créer une demande pour logements d'ouvriers.

Les ventes à l'encan annoncées pour la semaine prochaine comprennent des propriétés rapportant un bon intérêt, constituant un placement sûr et devant naturellement augmenter de valeur d'ici à peu de temps. On pourra en trouver la liste un peu plus bas.

Les prêts hypothécaires ont été plus actifs cette semaine; la demande est meilleure et les taux d'intérêt sont un peu plus fermes. Le montant total des prêts pour la ville s'élève à \$79,586.50, dont \$16,217.50 par les compagnies de prêts et \$63,369.00 par des particuliers. Les taux d'intérêt ont varié de 5 à 8 pour cent, et dépendent autant de la nature de la garantie hypothécaire que du montant prêt; ainsi nous trouvons un prêt de \$700 à 800 un autre de \$1000 au même taux, et un gros placement, \$20,000, à 700.

Nous croyons cependant que pour un prêt dans les conditions ordinaires on peut obtenir des fonds aux taux cotés la semaine dernière, c'est à dire à 600 entre \$1000 et \$5000 au 100 au dessous et à 54 ou 500 au dessus.

VENTES ENREGISTRÉES

Pendant la semaine finissant le 17 Septembre.

Montréal-Est

Lot 380, St Jacques, No. 101, rue Amherst, maison en bois et brique, terrain 21.66 x 70, prix \$1,500; vendu à Margaret Ryan, veuve D. Moore.

Lot 1209-72 St Jacques, rue Rivard, maison en brique, terrain 24 x 100, prix \$1,375; vendu à Mme Fenou.

Lot 1391, quartier Ste Marie, rue Suzanne, terrain 59 x 60, vieilles bâtisses en bois, prix \$625; vendu à Damase Larivière.

Lot 52 et 53, quartier Ste Marie, Nos. 84, 86 et 88, rue Craig, terrain 80 x 50, maison en bois et brique, prix \$3,200; vendu à John Twobey.

Lot 1359-11 Ste Marie, rue Dufresne, terrain 35 x 90, prix \$540; vendu à Amable Lauzon.

Lot 1, du No. 1171, quartier Sainte-Marie, 29 x 60, rue Shaw. Vendu à Fabien Réverdy. Prix \$200.

Lot 1359-31, quartier Sainte-Marie, rue Dufresne, terrain 85 x 90. Prix \$360. Vendu à Henri Gagnon.

Lots 1207-21, 1207-122, 1207-123, quartier Saint-Jacques, rue Montana, terrains de 24 x 100. Prix \$850. Vendu à F.-X. Rastoul.

Lots 1332 et 1317, quartier Sainte-Marie, terrains de 40 x 87 chacun, rue Harmony. Prix \$310. Vendu à

Lots 1359-33, 34 et 35. Ste-Marie, terrains 40x80 chacun, rue Dufresne, au-dessus de la rue Lafontaine, vendus à S. R. O. Dufresne. Prix \$

Lots 1359-5 et 1359-9. Ste-Marie, terrains 40x80, rue Dufresne, vendus à François Lauzon. Prix \$700.

Partie N. O. du lot 531, St-Jacques, No. 165, rue Jacques-Cartier, terrain de 27 x 75, maison en bois et brique, vendu à Agnès Lafontaine. Prix \$2,100.

Montréal-Ouest

Lot No. 219, quartier Saint-Antoine, No. 692, rue Dorchester, terrain 27 x 170, maison en pierre de taille, etc. Prix \$20,000. Vendu à Ed. Murphy.

Partie du lot No. 1128, quartier Saint-Antoine, No. 25, rue Belmont, terrain 29 x 84.03, maison en pierre et brique, prix \$4,500. Vendu à Joseph Martin.

Partie du lot No. 1125, quartier Saint-Antoine, No. 14, rue Hanover, terrain 23 x 88, maison à 3 étages en brique. Prix \$5,000. Vendu à Mme J. E. Stearns.

Lot 1 No. 1, sub. 12 du No. 404, quartier Saint-Anne, terrain 16 x 90, rue Pointe Saint-Charles, faisant front sur le fleuve. Prix \$1,600 avec bâtisse que le vendeur doit construire. Vendu à Ed. Halley.

Partie du lot No. 665 A, du quartier Saint-Antoine, 43 x 56, avec bâtisse. Prix \$4,750. Vendu à la Cie Atlantic et North West Railway Company.

Lot No. 672, quartier Saint-Anne, No. 65 à 71, rue Condé, terrain de 50 x 94, 2 maisons à 2 étages en bois et brique, 4 logements. Prix \$1000. Vendu à Wm. C. Doran.

Comté d'Hochelaga

Lot 15-1284 et partie du lot 15-1281, quartier Saint-Jean-Baptiste, terrain 28x28, terrain de 50 x 94, 2 maisons à 2 étages en bois et brique, 4 logements. Prix \$1000. Vendu à Wm. C. Doran.

Lot 15-1284 et partie du lot 15-1281, quartier Saint-Jean-Baptiste, terrain 28x28, terrain de 50 x 94, 2 maisons à 2 étages en bois et brique, 4 logements. Prix \$1000. Vendu à Wm. C. Doran.

4 lots de 50-2 à 50-5, village d'Hochelaga. Prix \$908. Vendu à Isidore Croteau.

Lot 50-87 et partie de 50-87 et 50-89, village d'Hochelaga. Prix \$743. Vendu à Joseph Patenaude.

Lot No. 39, village Saint-Jean-Baptiste, rue Pantaléon, terrain 43 x 59. Vendu pour taxes à J. D. Edouard Lizonais.

Lots 1-212 et 1-213, village Saint-Jean-Baptiste. Prix \$500. Vendu à John Dooley.

Lot 405, village Saint-Jean-Baptiste. Prix \$800. Vente H.-A. Brown.

Lots 59-84 et 50-85, quartier Hochelaga. Prix \$900. Vendu à F. Patry et R. Forcadé.

Lots 50-108, 50-109 et partie de 50-110, quartier Hochelaga. Prix \$578. Vendu à Joseph Turcot.

Lot 50-36, quartier Hochelaga. Prix \$300. Vendu à Philippe Hébert.

Lot 1-212, quartier Saint-Jean-Baptiste. Prix \$225. Vendu à Frédéric Duchesneau.

Lot 219, Côte Saint-Louis. Prix \$925. Vendu à F. Paré et dame Delima Corbeil, son épouse.

Lots 9-37 et 9-28, quartier Hochelaga, rue Sainte-Marie, terrain 40 x 0. Prix \$1,174. Vendu à J.-M. Beyries.

Lots 9-8 et 9-9, quartier Hochelaga, rue Sainte-Marie, terrain 40 x 125. Prix \$33.43. Vendu à Marie-Louise Grenier, épouse de Napoléon Houle.

Lots 8-251 et 8-252, quartier Hochelaga, avenue Lecours. Prix \$400. Vendu à Adolphe Sénéchal.

Lots 8-731 et 8-732, quartier Hochelaga, avenue Lasalle. Prix \$500. Vendu à William Stewart.

Lot 10-123, quartier Saint-Jean-Baptiste. Prix \$300. Vendu à Geo. Gariepy.

Lots 159 B, 159 A, 8 à 11, Côte Visitation, terrain 40 x 160, chemin Papineau. Prix Vendus à Chas. Cushing, esq.

Lots 15-765 et 15-768, quartier Saint-Jean-Baptiste, terrain de 20 x 72. Prix \$500. Vendu à Mme Louis Barré.

Lots 9-32 et 9-33, ville de Maisonneuve, terrains de 35 x 105 chacun, avenue Lasalle. Prix 11 c. le pied. Vendu à Gaspard Archambault.

Lots 9-34 et 9-35, Hochelaga, ville de Maisonneuve, terrains de 35 x 105 chacun, avenue Lasalle. Prix 11 c. le pied. Vendus à G. A. Normandin.

MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Bois—La demande pendant la semaine dernière a été active; les commandes sont fortes et les prix soutenus. La hausse prévue ne s'établira guère qu'au mois d'octobre, car les existences sont suffisantes pour maintenir les prix actuels jusque

L'activité actuelle devra se continuer après ce que prévoient les marchands, jusque vers la fin de l'automne, vu le nombre de constructions qui sont ou en cours ou sur le point d'être commencées.

Briques—La brique du bord de l'eau est à peu près toute employée et à moins de nouveaux arrivages avant la fin de la navigation, on peut la compter hors du marché.

La brique de Montréal est toujours rare et se tient ferme aux prix cotés.

Ferronneries—Les cotés que nous donnons pour la tôle galvanisée se comprennent: la plus basse pour la tôle commune Queen's Head et la plus haute pour la Morewood. Les marchands de ferronnerie sont très satisfaits de la demande qui se produit actuellement et qui est en avance sur le temps habituel; ont indiqué pour eux une bonne saison d'automne.

Chaux etc.—La chaux vaut 40 cts, les 100 livres; la pierre de taille, grosse, de 35 à 40 cts le pied—fine de 40 à 45 cts le pied. La pierre à maçonnerie varie de \$1.25 à \$2.00 suivant la localité.

La main d'œuvre n'a pas de changement.

TELEPHONE 696 | ELEVATEUR Boîte bureau de poste 1414.

PERRAULT & MESNARD ARCHITECTES

11 et 14, Côte de la PLACE D'ARMES M. PERRAULT. A. MESNARD. Téléphone privé, 1650

PERMIS DE CONSTRUIRE

No 199, coin des rues Craig et Galt, 2 maisons à 2 étages et toit français, 5 logements, 30 x 29, bois et brique, fondations en pierre, couverture en tôle galvanisée. Louis Giard, propriétaire, V. Lacombe, architecte, J. B. Larivière et Ed. Guilmar, entrepreneurs.

No 200, lot 593-53. 210 rue Ste-Catherine, une maison, magasin et logement, 24.06 x 33, 3 étages; façade en pierre, pignon et derrière en brique, couverture (toit français) en ardoise et gravois. Benj. R. Deacon, propriétaire, John P. Hill, architecte, Peter Lyall, Wm Hood & Cie Chas. Thackeray, entrepreneurs.

No 201, lot 941-83, quartier St-Louis, rue St-Hippolyte, près la rue Roy, une maison 3 logements, 24 x 34, plus cuisine en allonge, 2 étages et sous-bassement, murs en bois et brique; fondations en pierre, couverture en gravois et en tôle noire. C. W. Black, propriétaire, R. Beaudoin et A. Ethier, entrepreneurs.

No 202, lot 1187, quartier Ste-Marie, rue Shaw, près la rue Ontario, deux maisons, 6 logements, 2 étages et toit mansard, 50 x 30, murs en bois et brique, fondations en pierre, couverture en tôle. Pierre Racette propriétaire.

No 203, lot 11-46, 11-48, quartier Saint-Laurent, rue St-Laurent (en haut), 2 maisons à 2 étages, 2 magasins et 2 logements, 50 x 46, murs en brique, fondations en pierre, couverture en ciment. Napoléon Préfontaine, propriétaire, Victor Roy, architecte, Germain et N. Préfontaine, constructeurs.

No 204, quartier St-Louis, Avenue Lavallée, près de la rue Albina, une maison à 4 étages, 2 logements, 24 x 33, murs en brique, fondations en pierre, couverture en feutre et gravois. Hugh Beckham, propriétaire, L. Huet, H. Beckham, Hammond & Philpott, constructeurs.

No 205, quartier Hochelaga, rue Désery, près de la rue Ontario, une maison à 2 étages et toit mansard, 3 logements, 41 x 36, murs en bois et brique, fondations en pierre, couverture en tôle galvanisée. B. Dufresne, propriétaire, Narcisse Clermont et Victor Reminet, constructeurs.

SOUSSIONS DEMANDÉES

La ville de Cornwall, Ont., demande des soumissions pour un canal d'égout en grès (tile), d'une longueur de 1,000 pieds environ, sur la rue Sydney.

Les plans et devis sont chez M. McLee Walbank, architecte, Montréal.

La cité de Montréal demande des soumissions pour la construction de canaux d'égout dans les rues suivantes:

Rue Poupard, de la rue Logan en gagnant vers le nord, une distance d'environ 100 verges;

Rue des Erables, de l'extrémité de l'égout actuel, près de la rue Roy, jusqu'à l'égout actuel au nord du tunnel Colborne;

Rue Sherbrooke, de la rue Shuter à la rue des Conseillers de Ville;

Rue Dufresne, de la rue Notre-Dame à la rue Grant;

Rue Notre-Dame, de la rue Traverse de la rue Longueuil à la rue Dufresne;

Rue Combe, de l'extrémité de l'égout actuel, près de la rue Saint-Patrice, jusqu'à l'égout de la rue Laehine;

Ruelle Saint-Pierre, de la rue Mignonne en gagnant vers le nord, une distance d'environ 116 verges;

Rue Crescent, de la rue Dorchester à la rue Sainte-Catherine;

Rue Crescent, de la rue Sainte-Catherine à la rue Scherbrooke;

Rue Closse, de la rue Sainte-Catherine en gagnant vers le nord, une distance d'environ 55 verges.

MOUVEMENT DES PRODUITS

Quantités en magasin, à Montréal, aux dates mentionnées:

Sept. 17 Sept. 17 Sept. 17 1887 1887 1886

Blé, minots..... 441,377 471,424 296,386

Mais, minots..... 6,558 2,500 2,313

Pois, minots..... 78,559 97,664 94,615

Avoines, minots..... 142,276 137,842 35,825

Orge, minots..... 2,803 1,499 8,609

Seigle, minots..... 11,427 11,427 34,314

Farine, barils..... 24,264 23,260 40,748

" d'avoine, brl. 9 9 114

" mais, barils. 125 125 36

Réception à Montréal par chemin de fer et canal pour la semaine finissant le 17 septembre 1887:

G.T.R. C.P.R. Canal. Tot. Blé, minots..... 83,000 187,301 140,901

Mais, minots..... 3,200 48,541 57,241

Pois, minots..... 6,000 10,684 21,964

Avoines, minots..... 2,100 600 10,450 13,100

Orge, minots..... 500 505 2,530

Farine, barils..... 2,672 6,038 3,788 12,444

Potasses, etc., brls. 2 2 12

Cafés, caisses..... 167 260 57 464

Beurre, unités..... 1,137 828 505 2,530

Fromage, boîtes..... 9,067 7,146 3,873 20,158

Porc, barils..... 380 380

Suif, barils..... 124 5 129

Cuir, rouleaux..... 124 5 129

Peaux, unités..... 11 11

Whisky et alcoolis. tonneaux..... 212 70 282

Tabac, caisses..... 80 116 128

Pétrole-brl. 150 150 150

LE PRIX COURANT

demandé un correspondant dans chaque ville et village de la province.

TÉLÉGRAPHIE

Derniers cours des marchés étrangers.

New-York Oct. 80 1/2 Nov. 81 1/2 Dec. 83

Blé..... 80 1/2 81 1/2 83

Mais..... 50 50 1/2 50 1/2

Avoine..... 32 32 1/2 33

CHICAGO

Blé..... 69 1/2 71 1/2 72 1/2

Mais..... 41 1/2 41 1/2 40 1/2

Avoine..... 25 1/2 25 1/2 25 1/2

Saindoux..... 62 1/2 62 1/2 63

Porc..... 12 1/2 12 1/2 12 1/2

LIVERPOOL

Marchés aux provisions.

15 Septembre 22 Septembre

Farine..... 6.1 5.11 6.0

Roux d'hiv.6. " 6.1 5.11 6.0

No. 1 Cala.6.2 6.3 6.0 6.1

No. 2 " " " " " " " "

Mais..... 4.2 4.2 4.3

Orge..... " " " " " " " "

Avoines..... " " " " " " " "

Pois..... 5.3 5.3 5.2 1/2

Porc..... 72.6 72.6 73.9

Saindoux..... 33. 33.9 33.9

Beuf..... " " " " " " " "

Bacon..... 42.6 42.6 45

Suif..... 22.9 22.9 23.9

Fromage..... 57 56.6

Beecham, Liverpool, 22 septembre.

Changements en vue: Blé et Mais, pas d'offre.

Chargement à flot ou à exporter; le Blé russe, ferme; américain, tranquille; mais, tendance à la hausse.

Blé Californie No. 1, en vue, 3 sh. 6d.; do à être exporté promptement 3sh. 9d.; do presque dû 3sh 9d.

Arrivages en vue à ordre; blé et maïs nuls.

Les marchés français de province semblent s'améliorer.

Liverpool, sur place. Blé, tenu ferme.

Mais, do, avec demande satisfaisante. Pois mélangé 4sh. 3d.

Pois canadiens 5sh 2d.

Fromage 56sh 6d.

Paris, blé et maïs en hausse.

SKREI COD LIVER OIL

PURE BRILLANT AND ALMOST TASTELESS

A SPECIFIC IN BRONCHIAL AFFECTIONS, COUGHS, COLDS, CONSUMPTION, AND A VALUABLE NUTRIENT IN ALL WASTING DISEASES.

KENNETH CAMPBELL & CO., MONTREAL

CHAMBRE DE COMMERCE DE PARIS

Ecole des Hautes Etudes Commerciales

108, Boulevard Malesherbes

Cours nouveaux: durée des Etudes: 3 ans.

Reentrée: le 3 Novembre 1887.

L'Ecole reçoit des élèves internes et des élèves externes.

Ecole préparatoire: durée des Etudes: 1 an.

Reentrée: lundi, 4 octobre 1887.

Cours préparatoire à l'examen d'entrée du 1er au 30 octobre.

Pour renseignements, s'adresser au directeur.

VINAIGRES pour l'Exportation

J.-E. RENAUD et DUALLE

Fabricants à BORDEAUX

Médaille d'Or Exposition universelle, Bordeaux 1882.

Vinaigre Bordelais pur vin blanc naturel (80): Le ton. de 4 barriques, 350 fr.; de 10 fûts de 85 litres, 425 fr.

Vinaigre de Table, qualité mixte (80): Le ton. de 4 barriques, 325 fr.; de 10 fûts de 85 litres, 400 fr.

Vinaigre de table d'acajou extra: 60 70 80

fin, exempt d'acide chimique: 100 120 140

Le tonneau de 4 barriques fortes 170 180 210

Le tonneau de 10 fûts de 85 litres 200 220 240

Demande prix-courant spécial pour vinaigres en caisses et dames Jeanne, et pour vinaigres vieux extra en nature ou aromatisés.—Le franc égale 19.3 c.

Jean Toussaint Thompson

Agent spécial de la

Compagnie d'Assurance sur la Vie

NEW YORK LIFE

COIN DES RUES

Hopital