

**BISCUITS!****Biscuits de Viau & Frere**

PREMIER PRIX A L'EXPOSITION DE MONTREAL, 1881  
 PREMIER PRIX A L'EXPOSITION DE MONTREAL, 1880  
 PREMIER PRIX A L'EXPOSITION DE QUEBEC, 1877

**Farine Préparée.**

PREMIER PRIX décerné à l'EXPOSITION de 1881 à cette FARINE par un Jury composé en partie de Chimistes après analyse.

**VIAU & FRERE, 518 à 524, Rue Ste-Marie, Montréal.**

Le commerce doit toujours avoir en magasin un stock de ces deux articles pour lesquels la demande de la consommation est incessante.

**JOHN TAYLOR & Cie**

FABRICANTS DE

**PULL-OVERS**

**Chapeaux de Soie et Fourrures**

ET IMPORTATEURS DE

**Chapeaux Anglais et Américains,  
 Coiffures Ecossoises, de Drap et  
 autres.**

**555 et 557**

**RUE ST-PAUL  
 MONTREAL.**

**A. GUSSON**

IMPORTATEUR

**185, RUE ST. PAUL, MONTREAL.**

a toujours en mains un assortiment complet d'épicerie anglaises et françaises.

**Vins, Thés, Sucres,**

**Mélasses, Sirops,**

**Huiles, Poissons, etc.**

Recevra par les premiers steamers :

**2,000 caisses, rouges et vertes, Gln Dekuyper,**

**50 barriques, quarts et octaves, do**

**500 caisses Brandy Hennessy, Renault,**

**Martell, Biscuit Dubouché,**

**25 barriques, quarts et octaves, do**

**50 " " " de vin Port**

**et Sherry,**

**Claret, Barton et Guestier.**

Une visite sollicitée.

**R. LAIDLAW & SON**

INGÉNIEURS ET ENTREPRENEURS

**Fonderie de Tuyaux en Fonte pour  
 Conduites d'Eau**

**GLASGOW, EDIMBOURG et LONDRES**

**COX & GREEN**

**Agents pour la Puiss. du Canada**

**MONTREAL.**

**CHS. LACAILLE & Cie**

**329, RUE ST-PAUL, 329**

Venant d'être reçus ex-steamer *Barcelona* :

**Vin de Cette.**

**Vin blanc... José P. Martin.**

**Vin blanc... Forrester, V O P.**

**Vin rouge... "Guilles" Pure Juice.**

**Vin rouge... Cataluna.**

**Vin rouge... Taragona "Sup. Extra."**

**Vin rouge... Taragona.**

Nous attendons, sous quelques jours, le brigantin *Enchanteresse* avec notre cargaison de

**VIN DE MESSE INGHAM & CIE.**

En Pipes, Barriques,  
 Quarts et Calasses.

Les radeaux qui, par suite du manque d'eau étaient restés dans l'Ottawa et ses tributaires depuis l'été dernier, ont été à même de flotter depuis les dernières pluies et descendent maintenant le fleuve en grand nombre. Les pilotes de Caughnawaga ne sont pas assez nombreux pour répondre à ce surcroît de travail, et de temps à autre il y a encombrement de radeaux à l'entrée des rapides de Lachine.

Un voyageur traversant il y a quelques jours la "Surprise Valley" informe un journal de Virginia City, Nevada, que rendu à l'extrémité sud de la vallée, près de la station Copper-smith, 140 milles nord de Reno, il s'est heurté à l'avant garde d'une immense armée de grilions noirs. Il s'est avancé pendant un mille et demi à travers ces insectes qui couvraient la route et les arbustes environnants, aussi loin que la vue pouvait s'étendre. Cette armée remontait la vallée se dirigeant vers les ranches situés dans le voisinage du Fort Bidwell. Au premier moment les chevaux furent effrayés, [mais] prenant bravement leur parti, ils traversèrent sans difficulté la masse grouillante des insectes.

New-York est considérablement agité en ce qui concerne la question des liqueurs spiritueuses. Le commerce des liqueurs augmente beaucoup, comme le prouve les comptes rendus du revenu intérieur. Le revenu provenant de cette source a été pour l'année finissant le 30 juin 1881 de \$87,323,859, c'est-à-dire de \$7,000,000 d'excédant sur le revenu de l'année précédente. L'augmentation portant sur les boissons fermentées est énorme. En 1872 la quantité de gallons de bière fabriquée était de 268,462,238. L'année dernière les brasseries des Etats-Unis ont manufacturé 14,311,028 barils ou environ 433,641,868 gal-

lons, ce qui montre que la consommation a presque doublé de 1872 à 1881, et il est à remarquer qu'en 1872 il a été fabriqué 30,000,000 de gallons de plus qu'en 1871. Le capital engagé dans cette industrie est estimé à \$400,000,000 et le nombre des brasseries suivant les derniers documents est de 2,761. Il ne faut pas croire en étudiant ces chiffres, que les américains sont plus buveurs de bière que les européens. La note à payer pour les liquides consommés par les anglais seuls s'est élevée l'an dernier au dessus de \$611,000,000, et les brasseries d'Europe au nombre d'environ 40,000 ont fabriqué 2,250,000,000 de gallons de liqueur de malt.

L'Angleterre serait dans une position des moins enviables, si par une cause quelconque, elle ne pouvait s'approvisionner chez les autres nations. Le déficit annuel entre la production anglaise de la viande et la consommation s'élève à 600,000 tonnes, c'est-à-dire à environ 23 p. c. de la consommation totale, quant aux grains le déficit est de 40 p. c. des besoins annuels, soit environ 8,000,000 tonnes. Cette question intéresse au plus haut point le commerce canadien, dans toutes ses branches. L'Amérique l'an dernier a expédié en Angleterre, durant l'année 1880, 715,000 cwt de viandes fraîches; environ la même quantité de conserves en boîtes et environ 7,000,000 cwt, en produits du porc, jambons, lards, etc. Mais toute cette exportation ne s'élève qu'à environ 400,000 tonnes et laissé encore un déficit de 200,000 tonnes qui augmente d'année en année. Il existe en ce moment en Angleterre un courant d'idées qui porte le pays, vers les colonies, leur demandant de préférence à tout autre pays, les articles qui lui sont nécessaires. C'est avec le plus grand

intérêt que les essais de transport de viandes fraîches de la Nouvelle Zélande, en Angleterre ont été suivis par le public en général. Ces essais, comme nous l'avons annoncé dans notre dernier numéro, ont parfaitement réussi et la viande est arrivée en parfait état de conservation. Le climat et le sol de la Nouvelle Zélande sont très favorables à la création de prairies artificielles et par conséquent à la production de la viande et des produits de ferme de bonne qualité.

L'an dernier cette colonie possédait en pâturages provenant de l'ensemencement de graines anglaises une étendue neuf fois plus grande que les colonies de Victoria, Nouvelle Galles du Sud, Queensland et l'Australie du Sud, réunies. Depuis six ans les cultivateurs de la Nouvelle Zélande ensemencent annuellement des graines anglaises une moyenne de 300,000 acres. Il y a là certainement pour le Canada une concurrence formidable. Quant à la viande nous pouvons encore respirer car si le problème est résolu quant à la conservation de la matière il ne l'est pas quant aux autres conditions nécessaires à en assurer la vente et la consommation. Comme toutes les viandes qui sont restées longtemps sous l'action du froid, la cargaison reçue était à l'œil parfaitement conservée, mais lorsqu'elle a été dégelée son apparence était flasque et molle, et de plus entrant en putréfaction dans un temps très rapide, elle ne peut être facilement vendue par les bouchers ordinaire. Quant au goût il laisse beaucoup à désirer. Mais si nous n'avons rien à craindre momentanément pour notre commerce de viandes il n'en est pas de même pour le beurre et le fromage et nous suivrons attentivement les progrès réalisés dans cette ligne pour les indiquer à nos lecteurs et leur faire voir le danger.