

tant une apparence appétissante. Les viandes que notre représentant a pu voir dans le cold storage de la Compagnie étaient en tous points égales aux meilleures viandes d'Angleterre qui, cependant, ont une réputation bien établie de supériorité.

En dehors des viandes de boucherie, la Montreal Packing Co., Ltd., prépare d'énormes quantités de viandes salées et fumées, jambons de 12 lbs., à 35 lbs. et au-dessus, Windsor Bacon, Wiltshire bacon, Breakfast bacon, Bacon en tranches, etc., saucisses de toutes catégories, particulièrement saucisse de Bologne "Bologna sausage" fumée, Lard en barils, Boeuf salé en barils, Porc salé à sec, "Dry salt meats", spécialement préparés pour les chantiers, etc., etc.

Dans l'énorme cave de la Compagnie s'empilent des monceaux de ces diverses viandes, et là encore, plus même qu'ail-

de disposer de quantités énormes de marchandises, aussi prennent-ils en consignation ou achètent-ils ferme, tous les produits de première qualité que les beurriers ou fermiers leur expédient; nous conseillons vivement à ceux-ci de se renseigner à ce sujet, ils y trouveront leur avantage.

La Montreal Packing Co., Ltd., a été organisée il y a trois ans. Le président est M. R. M. Ballantyne; le directeur général, M. C. W. Bowman, et le chef du service des ventes, M. J. T. Cuddy.

L'usine de la Compagnie peut traiter de 3,000 à 4,000 porcs par semaine. La capacité pour les viandes fraîches est pratiquement illimitée.

Bien que cette Compagnie soit relativement nouvelle, il n'est pas exagéré de dire qu'elle a marché très vite dans la voie du succès; ce résultat est certainement dû à une organisation industrielle

LE COMMERCE DES GRANDS PORTS DU MONDE

Le "Times" de Londres indique la valeur du trafic des grands ports de l'univers. Voici les chiffres qu'il donne:

Londres	\$1,425,000,000
Liverpool	1,387,500,000
New-York	1,105,000,000
Hambourg	1,150,000,000
Marseille	900,000,000
Anvers (y compris le trafic par rivières et canaux)	750,000,000
Calcutta	295,000,000
Hull	265,000,000
Bombay	255,000,000
Singapore	215,000,000
Glasgow	190,000,000
Sydney, N. S. W.	190,000,000
Southampton	150,000,000

En 1906, le tonnage net enregistré des navires de commerce entrés dans le port de Londres et l'ayant quitté avec une cargaison, et ayant payé des droits au Thames Conservancy Board, s'est élevé au total de 27,145,000 tonnes, ce qui représente une augmentation de 1,28,000 tonnes sur 1905. Pendant 200 ans, Londres a été et est encore le plus grand port de l'univers.

C'est actuellement l'époque la plus active pour les constructions.

Les marchands et entrepreneurs trouveront un grand assortiment de tôles galvanisées, grandes et petites, de tôles noires, de feuilles de fer-blanc, ainsi que de toutes les fournitures de plomberie, baignoires, éviers, closets, etc., chez MM. A. Prudhomme et Fils Ltée, 10 rue de Bresoles.

Nous rappellerons aux marchands que c'est le moment de s'approvisionner en bonnes conserves, telles que les conserves de L. A. Price, de Bordeaux.

A propos de conserves, nous sommes avisés que l'on s'attend à une énorme hausse sur les champignons; cette hausse sera probablement de \$400 par caisse.

L. Chaput Fils & Co sont les représentants de la maison L. A. Price pour le Canada.

Le chocolat suisse de Cailler est en très bonne demande. Ce produit est depuis peu sur le marché, néanmoins les résultats obtenus ont de beaucoup dépassé les prévisions des intéressés. M. W. H. Dunn est le représentant de la maison Cailler au Canada.

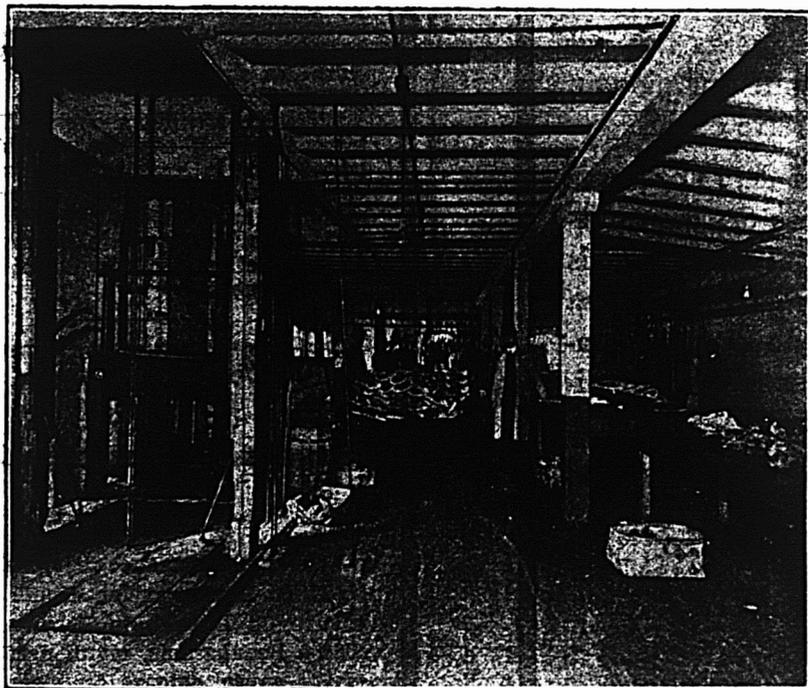
MM. Lacaille, Gendreau & Co, reçoivent, cette semaine, leur première consignation de mélasse choix de la Barbade, marque "Thom & Cameron."

MM. Laporte, Martin & Co. annoncent qu'ils viennent de recevoir leur première consignation de mélasse choix de la Barbade, nouvelle récolte, marque "Jones & Swan," ex S. S. "Salybia."

MM. Hudon & Orsali ont reçu cette semaine, ex S. S. "Salybia," leur première consignation de mélasse de la Barbade.

MM. Demers, Fletcher & Co., rapportent l'arrivée, ex S. S. "Salybia," de leur premier lot de mélasse extra fancy, marque "Horseshoe."

MM. Mathewson's Sons ont reçu cette semaine, ex S. S. "Salybia," une consignation de mélasse de la Barbade de choix, nouvelle récolte et de la mélasse extra fancy, inarque "Horseshoe."



Salle des salaisons

leurs, s'il est possible, règne la même propreté, la même absence de mauvaise odeur.

A l'étage supérieur est une vaste cuisine où sont préparés les viandes cuites. Sous la direction de chefs experts, les jambons cuits, désossés ou non, les têtes de fromage, les pieds de porc, les puddings de sang, les langues en gelée, sont soigneusement confectionnés, absolument comme ils le seraient dans la cuisine du plus difficile gourmet; les quantités diffèrent et c'est tout.

Dans un autre département, les graisses sont traitées. Le saindoux pur, le saindoux extrait à la casserole, le Lard Compound de la marque "Corona", jouissent d'une renommée bien méritée.

La Montreal Packing Co., Ltd., fait également un grand commerce de beurre, d'oeufs et de volailles. Ayant de grands débouchés, ces messieurs sont à même

supérieure, un soin particulier dans la préparation des produits et une direction habile. Que des institutions de ce genre se développent encore et notre pays prendra la place qui doit normalement lui appartenir dans cette branche spéciale de l'industrie.

La meilleure chose qu'un marchand puisse faire c'est de satisfaire les goûts de sa clientèle; vouloir lui imposer une marchandise qu'elle ne demande pas est aller au rebours du bon sens. Que veut aujourd'hui la clientèle en matière de confitures et gelées? Celles qui sont absolument pures et qui, de manière certaine, ne contiennent ni antiseptiques ni colorants. C'est dire qu'elles veulent les confitures de la marque E. D. S., qui ne contiennent rien autre chose que fruits et sucre de première qualité. La E. D. Smith's Fruit Farms, de Winona, Ont., ne manufacture que ce qui se fait de mieux en confitures et gelées.