

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 Americains,
 Coiffures Ecossaises, de Drap et
 autres.**

555 et 557

**RUE ST-PAUL
 MONTREAL.**

A. CUSSON

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.

Recevrà par les premiers steamers :

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

50 barriques, quarts et octaves, do

500 caisses Brandy Hennessy, Renault,

Martell, Bisquit Dubouché,

25 barriques, quarts et octaves, do

50 " " " de vin Port

et Sherry.

Claret, Barton et Guestier.

Une visite sollicitée.

SEL

Dean's Factory Filled.

SACS BLANCS

En Sacs de 224 Lbs.

" " **112** "

" " **56** "

A VENDRE PAR

COX & GREEN

13, Rue de l'Hôpital, Montréal.

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.

rendre directement à destination et n'avait pas le droit de s'arrêter en route. De plus si un conducteur accepte un billet, le dernier jour mentionné comme valable sur ce billet, le voyageur a le droit de se rendre à destination, même s'il ne doit y arriver qu'après l'expiration du temps fixé sur son billet.

C'est à Baltimore que la conservation des ananas, par la mise en boîtes de fer blanc, est le mieux pratiquée. Des nègres d'une habileté et d'une rapidité sans pareilles, pèlent le fruit, qui passe ensuite dans les mains du trancheur qui le coupe en tranches régulières et transmet ces tranches au département de la mise en boîtes. Les tranches sont placées dans les boîtes et recouvertes d'un sirop fait du meilleur sucre et d'eau de pluie purifiée, les boîtes sont ensuite soudées, plongées dans une eau bouillante pendant 4 à 5 minutes, retirées, percées d'un petit trou pour laisser échapper l'air, resoudées immédiatement après l'expansion de l'air et replongées dans l'eau bouillante jusqu'à parfaite cuisson. Refroidies elles sont étiquetées et livrées au commerce.

Des difficultés d'une nature très graves se sont présentées depuis la construction du nouveau barrage du Canal de Carillon. On pensait que barrage aurait pour effet de maintenir une nappe tranquille au-dessus du canal, et que cette jetée de 800 pieds aurait pour effet de faciliter l'approche du canal. Malheureusement depuis sa construction on a trouvé que le courant prend la direction du barrage et qu'il est presque impossible pour les bateaux de prendre le côté nord de la jetée et de pénétrer dans le canal. Un capitaine de remorqueur constatant l'impossibilité d'entrer dans le canal et craignant d'être précipité par dessus le barrage, a dû chercher son salut dans

un échouage sur la rive nord, Son Excellence le Gouverneur General, en route pour Quebec a été exposé au même danger, et n'en a été tiré que grâce à l'assistance d'un remorqueur qui se trouvait à portée. Tout bâtiment précipité dans le canal serait évidemment perdu ainsi que son équipage. La difficulté présente peut disparaître, par l'extension de la jetée dans une direction oblique sur une longueur de 500 pieds, ou en pratiquant quelques améliorations qui permettront aux bateaux de prendre une direction plus au nord ; un mémoire a été présenté au gouvernement sur tous ces points.

La ville de Perth présente une grande activité par suite de la construction des ateliers du Pacifique Canadien. Deux cents ouvriers sont occupés à élever les bâtiments suivants : Ateliers de construction des waggon, 200 pieds de long par 75 de large. Un atelier devant contenir les machines-outils 160x75 pds. Un atelier de forge 180x75 et des bâtiments contenant un four à sécher, une scierie et un atelier de construction pour les chaudières. Une machine à vapeur de 150 chevaux donnera la force motrice aux différents ateliers. Les meilleurs ouvriers sont seuls engagés par la compagnie. De grands ateliers de réparation sont en construction pour la même compagnie à Carleton Place.

Nous apprenons avec plaisir que la ville de Trois-Rivières a compris l'importance qu'il y avait pour elle à donner à son commerce toute la stabilité désirable par l'organisation d'une chambre de commerce dont les statuts sont calqués sur ceux de la chambre de commerce fédérale. Les personnes dont les noms suivent en font partie : président, Mr Alex. Baptist ;

vice-président, Mr P. E. Panneton ; secrétaire, Mr George Balcer. Le conseil se compose de Messrs J. McDougall, J. N. Godin, E. Bradley, E. A. Rocheleau, P. B. Vanasse, Jos. Raynar, J. B. Normand, James Dean.

Voici les noms des autres membres : Louis Brunelle, John McDougall, L. F. T. Buisson, Philippe Godin, T. E. Normand, J. Baptist, J. Siegel, A. Balcer, O. Carignan, T. Bournival, G. H. Henshaw, jr, H. M. Balcer, J. C. Rousseau, Dr Thérien, J. A. Gagnon, W. Ritchie, F. G. Wotherspoon, Geo. McDougall, O. Trudel, S. Nixon, W. C. Pentland, N. Lajoie, O. Brunelle.

Nous avons à enregistrer un progrès considérable réalisé dans la transportation des viandes à longue distance. Un voilier est arrivé à Londres après un voyage de 98 jours, de la Nouvelle Zelande avec une cargaison de 5,000 moutons gelés et les a débarqués en aussi bonne condition que s'ils venaient d'être fraîchement tués. Ce résultat a été obtenu par l'emploi d'un appareil fourni par la compagnie de réfrigération mécanique de Bell-Coleman, lequel maintient le magasin contenant les carcasses à une température constamment au dessous de 12° F. Si nous considérons que le transport a été fait par voilier et presque continuellement sous une zone torride, nous devons admettre que le résultat est des plus remarquables. La question du transport de la viande morte occupe considérablement les négociants anglais et n'intéresse pas moins le Canada ; nous tiendrons nos lecteurs au courant des progrès réalisés.

Un cultivateur d'ananas à Key West a fait l'an dernier un bénéfice de \$4,000 sur sa récolte.