

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 Ecossaises, de Drap et
 autres.**

555 et 557

**RUE ST-PAUL
 MONTREAL.**

A. CUSSON

185, RUE ST. PAUL, MONTREAL,

IMPORTATEUR

d'Epiceries, Vins et Liqueurs.

TOUJOURS EN MAINS:

Harengs Labrador et Canso,

Morue No. 1,

Saumon, etc., etc., EN GROS.

EMPIRE BUTTON WORKS

Fabrique de toute espèce de

BOUTONS D'IVOIRE

C. J. NORDHAUSEN & Cie., Propriétaire

BERLIN. ONT.

Les échantillons et le prix courant seront fournis sur demande aux Maisons de Gros et de Demi-Gros seulement.

La fabrique canadienne de gants, d'Acton, emploie environ 140 ouvriers recevant un salaire hebdomadaire d'environ \$400.

Les scieries de la Chaudière commenceront leurs opérations le 25 courant. Quelques propriétaires ont déjà vendu la fabrication de l'année à des prix plus élevés que ceux de l'année dernière.

La brigantine *St-Joseph*, arrivée de Pernambuco, à St-Jean, N.-B., a une cargaison de sucre pour la Raffinerie de Montréal.

Les travaux de la raffinerie de Halifax ont été repris le 17 courant sous la direction de J. E. Turnbull, le nouveau directeur écossais. Le nombre des employés a été réduit. Le stock de sucre en main est considérable, 12000 sacs ayant été récemment reçus du Brésil.

M. Chas Arpin, de Saint-Jean, a commencé à reprendre ses expéditions de foin pressé en Europe. Cette semaine il en a expédié 100 tonnes par le steamer *Ronan* de Boston pour Londres. On dit qu'il a du fret d'engagé pour en envoyer une grande quantité durant l'été.

Une locomotive n'émettant ni fumée ni étincelle a été essayée, samedi dernier sur le chemin de fer de Fitchburg. E.U. L'essai a eu lieu sur un parcours de 20 miles, et à occasionné une dépense de 273 livres de charbon du Cumberland pour l'aller et le retour. Les machines actuelles consomment sur le même trajet environ 1000 lbs. de charbon, le résultat s'il est exact est donc énorme au point de vue de l'économie, en dehors de la suppression de ces deux ennemis des voyageurs et des riverains, la fumée et les cendres.

Une délégation de Saint-Jean, composée du maire et de MM. Macdonald, Chas Arpin, E. R. Smith, J. F. Carreau et J. W. Patchelder, s'est rendue à Ottawa, vendredi dernier, pour y rencontrer Sir Chas Tupper, ministre des chemins de fer et canaux, dans le but d'obtenir du gouvernement le droit de passage sur les quais de la ville, pour le chemin de fer "Saint-Jean et Sorel." L'hon. ministre promet de recommander la chose au Conseil Privé. Depuis leur retour, le gouvernement a accordé leur demande, et la compagnie va bientôt commencer la construction du dit chemin.

Nous trouvons dans une correspondance de Liverpool l'opinion suivante :

"Lorsque j'entends une personne déclarer qu'elle peut, à première vue, reconnaître de la viande de bœuf provenant d'un animal américain, abattu en Angleterre, d'un morceau de viande de bœuf élevé et tué sur le sol de la patrie, je pense que cette personne a en elle-même plus de confiance que de connaissances, et que par l'opinion qu'elle émet elle prouve son ignorance."

"J'admets que le plus novice des acheteurs reconnaîtra toujours la viande tuée en Amérique et transportée en réfrigérateurs, si on la lui montre une fois. Mais quant aux animaux américains abattus ici, je ne considère nullement comme fraude, la vente de leur viande, comme provenant de celle des animaux anglais, d'autant plus qu'actuellement les bouchers, je parle de ceux vivant au nord de la Tweed, paient autant pour les deux cousins. Peu m'importe lorsque j'achète ma viande d'en connaître la provenance, je la choisis sur sa mine et si l'œil est satisfait, j'espère que le palais le sera de même, et jusqu'ici il l'a été."

Il y a environ deux siècles le comte Moret,

SEL

Deans 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

IMPORTATEURS DE

Thés, Cafés et Denrées Etrangères,

VINS et LIQUEURS.

Melasse Barbades et Trinidad,

Sirop, Etc., Etc.

EN GROS SEULEMENT.

Vins de CETTE toujours en mains.

Seuls Agents pour le

VIN de MESSE INGHAM & Cie.

un des fils de Henri IV, roi de France, inventa le vin de genièvre, c'était alors un médicament très en vogue, dans le traitement de l'hydropisie et des maladies des reins. Le vin fut d'un usage général, mais les personnes non malades, ne se souciaient pas d'en prendre, autant qu'elles en désiraient, sous sa forme médicamenteuse. Pour rencontrer cette clientèle robuste, un savant hollandais, Sylvius, de Leyde, chercha et trouva le moyen de convertir le jus des fruits de genièvre, en une liqueur ayant toutes les qualités du vin du comte de Moret, et pourtant adaptée aux besoins de la consommation générale. Par suite de la corruption du mot genièvre, prononcé par les étrangers, ce produit fut universellement connu sous le nom de Geneva (Genève).

Le fait que cette liqueur fut fabriquée en premier lieu en Hollande, explique pourquoi le gin qui en est l'imitation est quelquefois appelé en Angleterre *hollands*. Nous n'entrerons pas dans le détail des imitations qui ont transformé le "Geneva" liqueur tonique et douée de principes curatifs en hollands et gins de nos jours. Le "Holland" qui est le terme moyen entre l'invention du comte de Moret et le gin moderne, est devenu une grande industrie hollandaise, occupant environ 175 distilleries. Schiedam fut anciennement le principal centre de fabrication, mais aujourd'hui on fabrique le gin dans toutes les villes des Pays-Bas, chaque distillerie possède une recette spéciale et secrète. Une grande variété de substances est employée pour aromatiser le gin. Les principales sont les amandes amères, la térébenthine, la créosote, l'ail, le baume du Canada, le ratfort, le poivre de cayenne etc., etc. Aucun produit livré à la consommation n'est aussi sujet que le gin à être falsifié et la difficulté de l'obtenir pur de tout poison, devrait être un motif puissant pour en réduire sinon en faire disparaître la consommation.