Sir HUGH ALLAN, FRANCIS SCHOLES, J. O. GRAVEL,
Président. Gérant. Sec.-Trés.

Cie. Canadienne de Caoutchouc
DE MONTREAL.

Cette Compagnie manufacture :
Chaussures en Caoutchouc et de Fentre,
Courroies de Transmission,
Garnitures de Pistons,
Tuyaux pour Machines,
Reservoirs, Pompes, etc.

Bureau et Magasins, 335 rue St-Paul } Montréal
Manufacture, Carré Papineau }
SUCCURSALE :
45 RUE YONGE, TORONTO.

M. LEFEBVRE & Cie.

FABRICANTS DE

VINAIGRES PURS
ET D'ESPRITS METHYLATISES

Vinaigre Impérial, triple force,
Vinaigre de Vin de la Côte d'Or et de
Vin Blanc,
Vinaigre à conserver.

25, RUE GOSFORD, MONTREAL.

A VENDRE

A arriver par prochain Steamer de Terre-neuve :
HUILE PALE de LOUP-MARIN, raffinée à la
vapeur.

HUILE PURE de FOIE de MORUE.
MORUE SECHE.

JOHN BAIRD & Cie.,
191, Rue des Commissaires, MONTREAL.

THOS. TIFFIN & CIE.

212 Rue St-Paul
MONTREAL

Reçoivent par le Brigantin JESSY

500 Tonnes de MELASSE des BARBADIES,
100 Tierçons " "
100 Barils " "
50 Boucauts SUCRE " "
10 Tonnes RHUM " "

Aussi par le Grand Tronc, via San Francisco :
3000 Bottes de THES NOUVEAUX DU JAPON
qu'ils offrent en vente au commerce aux plus
bas prix du marché.

CHS. LACAILLE & Cie

IMPORTATEURS

D'EPICERIES, VINS ET LIQUEURS

329 RUE ST-PAUL, et

14 RUE ST-DIZIER

MONTREAL.

Informent les Messieurs du Clerge et le
public qu'ils viennent de recevoir une consi-
gnation de

VIN de MESSE SICILE

(INGHAM & CIE., COLLI.)

D'après l'analyse et les certificats que nous
avons de Mgr l'Archeveque de Quebec et de
Mgr de Montreal, ce Vin est considéré comme
étant un des plus purs pour le Saint Sacrifice.

E. & C. GURNEY & Cie.

FABRICANTS DE

Poeles, Fourneaux, Grilles, Régistres

BALANCES

TUYAUX EN FONTE

**Fournitures de Plombiers et Ap-
pareils pour Fournaies a Air
chaud,**

**Fournaies a Air chaud et Eau,
combinés.**

337 Rue St-Paul, et 6 Rue LeRoyer

MONTREAL.

A. CUSSON

Vient de recevoir par les derniers Steamers :

1000 caisses GIN,

200 " BRANDY HENNESSY,

50 quart de VIN,

185 RUE ST. PAUL,

MONTREAL.

Couleurs Aniline.

Demandez des Echantillons et les Prix à la
maison de confiance pour les TEINTURES ANI-
LINE.

EMIL THOURET & CIE.

210 RUE ST. JACQUES

MONTREAL.

Etats-Unis en produisent 207,000 tonnes et en
consomment environ cinq kilogrammes. La
production de l'Allemagne est de 207,000 ton-
nes, et la consommation de 4.76 kilogrammes
par tête ; la production de la France est de
132,000 tonnes, et sa consommation de 3.63
kilogrammes. Les autres pays viennent dans
l'ordre suivant : la Suisse, la Belgique, la
Hollande, l'Autriche, l'Italie, la Suède, le Por-
tugal. La Suisse consomme 4.53 kilogramme
par tête, et le Portugal 1.80 kilogrammes.
L'Autriche produit 97,200 tonnes ; l'Italie 50-
000 ; la Russie 32,400 ; l'Espagne 30,000. La
Turquie, la Grèce, la Roumanie n'en produi-
sent pas. L'Asie, l'Afrique, l'Australie, l'Amé-
rique du Sud et le Canada réunis en produi-
sent moins de 12,000 tonnes et en importent
20,000.

Voici un moyen de découvrir si le café mou-
lu a été falsifié : Prenez une pincée de café et
serrez-la entre les doigts, ou pincez la dans le
sac où on vous l'a vendu. Si c'est du café, il
ne se massera pas sous la pression, parce que
les grains du café sont durs et n'adhèrent que
très difficilement les uns aux autres ; mais
si les grains se collent ensemble et forment
une espèce de gâteau, vous pouvez être cer-
tain qu'on vous a vendu de la chicorée, car le
grain de la chicorée est plus mou, plus flexi-
ble et adhère facilement sous la pression. Ou
bien encore, prenez un peu de café moulu et
mettez-le dans une soucoupe avec un peu
d'eau froide ; si c'est de la chicorée, elle ne
tardera pas s'imbiber d'eau et à devenir flas-
que et molle comme la croûte de pain. Voici
un troisième moyen : remplissez un verre

d'eau et laissez y tomber doucement une pin-
cée de votre café, de manière à ne pas agiter
le liquide. Le café surnagera pendant long-
temps, tandis que la chicorée coulera dès le
commencement, la chicorée ou le caramel
donneront à l'eau une teinte jaune ou brune,
tandis que le vrai café ne changera pas la
couleur de l'eau avant un long séjour dans ce
liquide.

Exportation des pommes.— Voici une lettre
adressée au Haut Commissaire Canadien à
Londres au sujet de l'exportation des pommes.
Londres, 17 juillet 1881.

Nous avons tardé à répondre à votre lettre
du 22, parce que nous voulions avant ce faire,
nous procurer de plus amples informations
sur les conditions en général de la future récolte
de pommes en Angleterre. Dans quelques
régions, il y aura à peu près une bonne ré-
colte, mais ailleurs elle sera au-dessous de la
moitié de la moyenne. Il faut donc calculer
sur une bonne demi récolte, ce qui surpas-
sera le rendement des deux dernières années.
Comme la plus grande partie de ces produits
seront dans d'excellentes conditions pour la
conservation, les expéditeurs canadiens feront
bien de porter plus d'attention que de cou-
tume au choix et à l'emballage de leurs fruits.
Il n'y aura de profitables que les expéditions
les plus saines et des meilleures qualités sous
le rapport de la conservation, telles que les
Rouges du Canada, les Greenings, Spils,
Baldwins, Ribstones, Golden et Rox Russets,
Vandevers et Queen's. En mars et avril der-
nier, des expéditeurs ont été grandement dé-

sappointés et ont fait des pertes sérieuses par
suite du mauvais état de leurs fruits à leur
arrivée ici ; des milliers de barils ont dû être
vendus à 1 sh. ou 1 sh. 6 la pièce, parce que
les pommes avaient gelé pendant la traversée
et avaient commencé ensuite à pourrir. Il ne
nous arrive en général en bonne condition, à
la fin de la saison que les " Non pareilles " qui
sont expédiées principalement de la Nouvelle
Ecosse et qui obtiennent des prix élevés. Les
importations de pommes à Liverpool sont
beaucoup plus considérables qu'à Londres,
parce qu'elles sont plus faciles, mais d'un
autre côté le marché de Londres est meilleur
quo l'autre. Les pommes sèches entrent de
plus en plus dans la consommation, et le com-
merce de cet article augmente constamment
sans doute, dès que l'on peut se procurer les
fruits au naturel, la demande des pommes
sèches diminue ; mais à tout prendre, on en
consomme chaque jour davantage. Les meil-
leurs qualités sont coupées en rondelles et
emballées dans des boîtes qui en contiennent
50 livres net ; les qualités moyennes sont cou-
pées en tranches et emballées comme les pré-
cédentes ; les qualités inférieures sont coupées
en quartiers et emballées dans des barils de
la contenance d'un quintal à un quintal et
demi.

Nous serons heureux de vous fournir tous
autres renseignements que vous voudrez dési-
rer, et nous espérons que notre retard à vous
répondre ne vous aura pas causé d'inconvé-
nients.

Vos tous dévoués,

T. W. LAMARQUE & Co.