

Hart Emery Wheel Co.
(LIMITÉE)
MANUFACTURE DES
Célèbres Meules d'Emery, Consolidées
Par un Grillage central en Laiton
HAMILTON, Ont.
Demandez la Circulaire.



LA GELATINE FAVORITE
La meilleure et la plus économique dans le marché, élégamment emballée, et déjà la Favorite des Femmes.
Elle a obtenu un Diplôme à l'Exposition Provinciale à Montréal en 1881.
Pour le prix, voir le prix courant du Moniteur.
EMIL POLIWKA & CIE.,
32, 34 et 36, Rue St-Sacrement,
MONTREAL.

A. RACINE & CIE.
IMPORTATEURS DE
Marchandises Françaises
ANGLAISES ET AMERICAINES
Nos. 334 et 336, Rue St. Paul
ET
No. 169 RUE DES COMMISSAIRES
MONTREAL.

CH. BOECKH & SONS
FABRICANTS ET MARCHANDS DE
Brosses, Balais
ET
USTENSILES EN BOIS
Manufacture et Magasin:
80, York, et 12, Clarence Streets
TORONTO, Ont.
Catalogue illustré envoyé sur demande.

FABRICANTS DES MEILLEURES
ORGUES
dans le monde, construits sur de nouveaux principes.
WOOD, POWELL & CO.
Demandez les
PRIX et les CIRCULAIRES
GUELPH, Ont.

Conserves diverses de Batty
C. H. BINKS & Cie.
28, Rue Lemoine
MONTREAL.

Globe Tobacco Company
DETROIT, Mich. et WINDSOR, Ont.
La plus grande manufacture de Tabac coupé dans le monde.

Spécialités:
GLOBE FINE CUT CHEWING
Un tabac agréable, fort et durable. Reconnu le meilleur au monde.

VICTORIA FINE-CUT CHEWING
Un tabac doux et plaisant. Depuis 25 ans la marque en vogue au Canada.

GOLD - FLAKE CUT PLUG SMOKING
Le meilleur tabac à fumer préparé dans quelque contrée que ce soit.

WINDSOR SMOKING MIXTURE
Un bon tabac à fumer pour peu d'argent.

WIG-WAG SMOKING
Une marque en grande faveur au Canada.

GOLD-FLAKE CIGARETTES
Les plus pures, les plus délicates, les plus douces et les meilleures qui aient jamais été faites, avec ou sans nos bouts d'ambres patentés.
Tous nos articles sont élégamment et solidement emballés et entièrement garantis.
Les prix seront sur demande adressés aux maisons de gros de premier rang.

Une compagnie au capital de \$200,000 vient de s'organiser, ayant pour but la création d'un système d'élevateurs destinés à simplifier considérablement la manipulation des grains à St-Paul et à ses tributaires. Le plan consiste dans la construction de trente petits élévateurs distribués aux stations du Manitoba et du Pacifique Nord et de la partie de la ligne du Milwaukee située à l'est de St-Paul. Un élévateur d'une capacité de 600,000 minots stationné près de St Paul, constituera le centre du système.

La fabrique de verre à vitres de Napanee est définitivement organisée et capable de fournir une excellente qualité de vitres en quantité rémunératrice, et l'entreprise sera très fructueuse si l'on peut utiliser la capacité entière de l'usine. Afin d'arriver à ce résultat, on va construire un nouveau four de huit pots, le four d'étendage étant capable de recevoir la production de dix-huit pots on pourra ainsi utiliser toutes les facilités de fabrication des bâtiments.

Il faut 4000 livres de roses pour produire une livre d'essence de rose. Ce parfum est principalement fabriqué en Turquie, dans les plaines situées au sud des Balkans. Des districts entiers sont couverts de rosiers, plantés à cinq pieds de distance et cultivés avec soin. Les roses cueillies le matin encore couvertes de rosée sont jetées dans de grands alambics remplis d'eau de pluie, bouillante. Une première distillation donne une eau de rose concentrée, redistillée, cette eau concentrée donne un liquide à la surface duquel surnage une écume brune et huileuse, que l'on recueille précieusement, cette écume n'est autre que la célèbre "huile ou essence de rose."

Messrs S. Davis, Lesser et Fortier, de Montréal, ont été reçus par Sir Leonard Tilley. Leur visite avait pour but de suggérer au ministre de porter les droits sur les cigares importés au Canada, de 61c, taxe actuelle, au taux imposé par nos voisins sur les cigares importés aux Etats-Unis. Le ministre après avoir écouté les raisons de ces messieurs, a promis de prendre la proposition en considération.

De nouveaux wagons destinés au commerce du bois sont arrivés à la station de Tonawanda, sur le chemin de fer du New-York Central. Leur mode de construction permet de les utiliser soit pour le transport du bois soit pour celui du bétail. Nous engageons les lignes canadiennes à suivre l'exemple du New-York Central, elles y trouveront leur bénéfice tout en facilitant le commerce du bois et celui du bétail.

La douceur du présent hiver a été favorable à la production des œufs, et malgré cela leur prix moyen a été de 25c. Sur 10 fermiers nous en trouverons certainement sept qui n'obtiendront d'œufs qu'en mai, juin et juillet, alors qu'ils ne valent que que 10c la douzaine et que l'époque est moins favorable à leur conservation. Il n'y a pas plus de raison pour qu'une poule ne pondre autant en hiver qu'en été, qu'il n'y en a pour qu'une vache ne donne du lait qu'à des époques déterminées de l'année. Les œufs peuvent être produits aussi bien en hiver qu'en été, si on observe les conditions suivantes: un poulailler parfaitement propre, une nourriture abondante et variée, consistant en maïs, sarrasin moulu et en grains; en légumes tels que choux, navets bouillis, carottes, et dans la desserte de la table, enfin et par-dessus tout, donner aux poules de l'eau claire en abondance.

Le trafic du chemin de fer St-Paul, Minneapolis et Manitoba n'a jamais été aussi considérable qu'il l'est actuellement. La voie est encombrée par les wagons de fret au point de rendre difficile la circulation des trains de voyageurs. 1,500 wagons chargés, tous en destination du Nord, se trouvaient le même jour entre St-Paul et St-Vincent pendant que 437 autres étaient garés à St-Vincent et 400 à Fergus Falls. Tous ces wagons étaient dirigés sur le Manitoba, et nous ne faisons pas entrer en compte le fret se dirigeant au Sud. Suivant l'opinion du surintendant du chemin, le trafic de février et du printemps sera plus considérable que celui fait durant la même période de temps pendant les années précédentes.

La valeur des œufs exportés de Chicago seul, en 1881, s'est élevée au chiffre de \$20,000,000. L'œuf étant un article éminemment périssable, sa consommation immédiate est de toute nécessité, et son exportation en est conséquemment très limitée, ou tout au moins sujette à des pertes très sérieuses. Pour remédier à ces inconvénients, Madame Lydia J. Caldwell de Chicago, a inventé et appliqué mécaniquement, un procédé qui rend les œufs imperissables. Ce système consiste dans l'évaporation rapide de la partie aqueuse des œufs, laissant l'albumine parfaitement inaltérable et rendue soluble par l'addition d'une faible quantité de sucre. Cette manipulation aussi intéressante que profitable est faite par la Compagnie des Œufs Imperissables de Chicago, qui vient justement de terminer la première année de son exploitation. Cette compagnie a transformé 800 douzaines d'œufs par jour et sera en mesure prochainement d'opérer journellement sur 20,000 douzaines. Ce qui donne la mesure de la valeur de cette invention, c'est que pas une plainte n'a été faite par les consommateurs et qu'au contraire