



LION



BRAND

Confitures, Gelées et Marmelades de Fruits

GARANTIES: FRUITS ET SUCRE

Pour Ménages et pour le Commerce.

Spécialement préparées pour l'usage des Pâtisseries, Boulangers, Confiseurs, etc. ; pour Ménages, Pensions, Hôtels, Clubs, Lycées, Couvents, Hôpitaux, etc.. etc.

PRIX SPECIAUX pour commandes excédant 1 tonne (2,000 lbs).

Aussi VINAIGRES PURS, garantis sans addition d'acide. Conserves au vinaigre, etc.

La plus grande usine du genre dans la Puissance.

MICHEL LEFEBVRE & CO.,

MONTREAL

Négociants Industriels.

QUAND TOUTE AUTRE NOURRITURE EST REPOUSSÉE



Peut être pris,
Savouré et digéré

LA MEILLEURE NOURRITURE

Pour Malades et Convalescents.

SUCRES GRANULÉS,

SUCRES JAUNES et les SIROPS

St. Lawrence Sugar Refining Co.

SONT PURS

PAS DE BLEU

Aucune matière colorante n'est employée dans la fabrication de

NOS SUCRES GRANULÉS

Dans notre siècle civilisé, la guerre a encore tué 30 millions d'hommes; espérons qu'elle en restera là.

Que ceux qui rêvent la vie aisée à bon marché s'en aillent à Antioche, en Perse, le moderne pays de Cocagne. On peut y avoir un train de maison complet, y compris les domestiques, les chevaux, le chauffage et le blanchissage sans dépenser plus de \$200 par année. Six livres de mouton ou soixante livres de poisson coûtent 25c; un poulet revient à 4c. et pour la même somme, on peut se procurer les fruits et légumes suffisants pour la consommation d'un ménage pendant une semaine.

Au Japon, c'est encore plus fort; la vie y est d'un bon marché fabuleux. Les habitations, les terrains coûtent fort peu, la nourriture s'évalue en fractions de centins et chacun peut se payer des domestiques sans trop gréver son budget. Ainsi un cuisinier reçoit un salaire de \$8.00 par mois, une femme de chambre \$4.00 et ces pauvres diables se nourrissent à leurs frais. Un costume complet en drap fin vaut environ \$6.00.

La fabrication du diamant paraît prendre une nouvelle direction qui la rapproche beaucoup de la réalité pratique. Un savant français, M. Moisson, s'est dit que si l'on pouvait convertir le carbone, sous sa forme ordinaire, en liquide ou en gaz, la solidification devrait produire des diamants. Le difficile était de liquéfier ou de volatiliser le carbone. Se rappelant que le fer en fusion a la propriété d'absorber et de disséminer le carbone dans toute sa masse, il a eu l'idée de saturer de sucre (une des formes les plus pures de carbone) du fer chauffé à une très haute température. Il fit ensuite refroidir subitement le métal fondu de manière que la surface extérieure est devenue immédiatement solide et pure. L'intérieur a donc dû se solidifier sans se dilater, sous une pression énorme. Et l'on a constaté que pendant le procédé de solidification une partie du carbone s'est solidifié sous la forme de diamants.

Tout cela est bel et bon; mais que l'on commence à fabriquer des diamants à la tonne et personne ne voudra plus en porter.

La saison des huîtres est ouverte à New-York. Aux Etats-Unis c'est toujours un gros événement. New-York est la ville où il se consomme le plus de ces mollusques. Il y a des hôtels et des restaurants qui en achètent pour \$6,000 et plus par mois, et le commerce des huîtres fait vivre environ 20,000 personnes. Mais c'est à Baltimore que se trouve le plus important marché d'huîtres des Etats-Unis. Aussi y a-t-il un Oyster Exchange ou Bourse aux huîtres. "La saison des huîtres, a dit un des marchands en gros des plus connus, s'ouvre cette année sous les heureux auspices. Quoi qu'en aient dit certains pessimistes, les huîtres sont plus abondantes que les années précédentes et de meilleure qualité. L'exportation des huîtres en Europe, qui prend chaque année plus d'importance, commencera la semaine prochaine." Paris passe pour la ville du monde qui consomme le plus d'huîtres, et, à certains jours, en absorbe huit ou dix millions. Il n'est pas rare, en effet, de voir un seul commissionnaire en vendre 100,000 dans sa matinée.