

capitalistes, et un choix de capitalistes à offrir à ceux qui désirent réaliser sur leurs propriétés.

Montréal, 27 juin 1895.

Lundi, le 1er juillet, Jour de la Confédération, nous, soussignés, épiciers en gros, fermerons nos magasins.

L. CHAPUT FILS & CIE.
HUDON, HÉBERT & CIE.
LAPORTE, MARTIN & CIE.
N. QUINTAL & FILS.
HUDON & ORSALI.

Il serait temps que, au Canada, on fit preuve d'un peu de jugement personnel et qu'on ne se contentât point, en fait d'articles de grande consommation, comme le *gin*, de la réputation, sinon surfaite, du moins usée du John de Kuyper. Le *gin* Nolet est le *gin* des connaisseurs et peut se servir, tout aussi bien que son rival plus connu, comme un *gin* de première classe. Nous recommandons à nos lecteurs qui ne voudraient point passer pour des esclaves de la routine, le *gin* Nolet, de Schiedam, que place en ce moment la Canadian Trading and Shipping Co. C'est du bon *butin*.

ARTHUR P. TIPPET & Co.

La maison Arthur P. Tippet & Co. après une carrière brillante et fructueuse à St-Jean, N. B., a cru devoir élargir le cercle de ses affaires et est venue, il y a une couple d'années, s'établir à Montréal. Elle s'occupe surtout de l'importation de spécialités du commerce d'épicerie, et elle représente au Canada l'United Alkali Co. d'Angleterre, syndicat des principales fabriques de produits chimiques, fournissant le soda à pâte, les cristaux de soda, la soude caustique, les potasses, le soufre etc. E. Lazenby & Son, les fabricants bien connus de marinades, John Stephens & Son, marinades, vinaigre de malt, etc.; J. G. Cox, gélatine, collés,

etc.; Estrine & Co., crème de tartre, savons de castille, etc.; E. Bromwell & Son, sels d'Epsom, et autres sels digestifs; Theistle Haddie Co., harengs fumés etc.; Foulder & Co., confitures et marmelades; J. G. Verdin Cooke, sels de table et de laiterie; L. Codon, macaroni.

Et surtout, ce qu'il y a de grande actualité en ce moment, le CORDIAL LIME JUICE de Stower

C'est la première maison qui ait importé à Montréal les raisins secs de Californie, dont elle s'est maintenant assuré la représentation exclusive. Nos lecteurs se rappelleront que nous avons, à plusieurs reprises, signalé l'apparition sur notre marché de ces magnifiques raisins, qui n'ont rien à craindre à être comparés avec ceux que l'on importe d'Europe.

LE CORDIAL LIME JUICE.

Pour bien des gens, le jus du limon, *lime juice*, est une médecine et une médecine peu agréable, qui fait naître l'idée des régions arctiques et du scorbut. Cependant cet article, lorsqu'il est convenablement préparé, peut devenir une boisson très agréable en même temps que très saine, et particulièrement adaptée à l'époque des grandes chaleurs où la soif devient un des fléaux de l'humanité. On peut en faire usage, d'ailleurs, toute l'année, avec d'excellents résultats. La pureté du sang est, de l'aveu de tous les médecins, un des principaux éléments de la santé. C'est ce qui donne au *Cordial Lime Juice* son principal mérite, car il n'est pas d'article qui ait autant d'effet sur le sang. Et il s'en suit, naturellement, que l'usage habituel et prolongé de ce breuvage doit avoir un effet merveilleux sur le teint. Par un temps chaud, lorsque l'on est continuellement altéré, un verre d'eau pure ou d'eau gazeuse avec du *lime juice*, non seulement étanche la soif, mais il laisse après lui une sensation délicieuse, rafraîchissante, stimulante; il ne produit jamais la flatulence, la colique, ni la pesanteur d'es-

tomac, il agit en véritable tonique de l'estomac.

C'est une excellente boisson de table, qui aide la digestion et est recommandée pour toutes les formes de la dyspepsie. On se trouve très bien de l'habitude de boire chaque matin, à jeun, un verre à vin du *cordial lime juice* dans un verre d'eau. On l'emploie également dans les cas de rhumatisme, de goutte, d'exéma, de dyspepsie, de nausée, de pneumonie et dans tous les cas de fièvre et de maladies inflammatoires. Il est clair que la première condition requise du *lime juice* est une pureté absolue et l'absence de tout acide minéral; et la seconde, c'est le bon goût. Il est essentiel pour y arriver de n'employer que le jus fraîchement pressé de fruits choisis, dont il faut éliminer avec soin toute la substance albumineuse et membraneuse. On ne doit employer que le meilleur sucre raffiné, car l'amidon et toutes les autres impuretés rendraient nulle l'action bienfaisante du *lime juice*. Il faut éviter tout contact avec un métal quelconque et conserver le jus scientifiquement sans le secours d'aucun alcool ou acide étranger; puis enfin, l'embouteiller dans du verre où il n'y a aucune trace de plomb ou d'autre matière toxique.

Le CORDIAL LIME JUICE de Stower est la première préparation de ce genre qui ait été mise sur le marché, en 1882. Depuis trente ans, la maison s'est vouée exclusivement à la fabrication de cet article et elle a réussi à la porter à la perfection absolue, au point de vue de la pureté, de la force, de la saveur et de l'absence complète de ce goût de moisi qui prédomine dans la plupart, sinon la totalité des autres cordiaux. Elle contrôle la plus grosse part de l'importation anglaise, et fournit tous les principaux hôpitaux, les principaux vapeurs océaniques, les deux chambres du parlement impérial et la maison de Sa Très Gracieuse Majesté. Elle a aussi de nombreux témoignages non sollicités de célèbres médecins et chirurgiens d'un bout à l'autre de l'empire britannique.

Le Café Dandelion Royal

est un breuvage délicieux et nourrissant, purifiant et donnant des forces. Hautement recommandé par la Faculté de Médecine. Empaqueté seulement en boîtes de ferblanc. Le prix en est minime. Tous les Épicieriers devraient en garder et l'offrir à leurs clients. Demandez nos prix et nos échantillons. Nommez le "Prix-Courant."

The Royal Dandelion Coffee Co'y, 468 King Street, West, Toronto, Ont.

La Compagnie Générale d'Importation du Canada, (LIMITÉE)

CAPITAL - - \$150.000

REPRESENTATIONS, MONOPOLES DE MAISONS FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES, IMPORTATIONS EN GROS.

La Cie Générale d'Importation du Canada assure aux importateurs de gros, des relations directes auprès des maisons représentées par elle et auprès de toutes celles dont les produits s'importent au Canada sous leurs marques personnelles.

SUCCURSALES DE LA COMPAGNIE GÉNÉRALE D'IMPORTATION.

FRANCE - PARIS - 20 rue Richer.
ALLEMAGNE - NUREMBERG - 15 Theresienstrasse.
BELGIQUE - ANVERS - 20 Qual Jordaens.

Monopole pour Parfumerie, Produits Pharmaceutiques, Produits Alimentaires, Articles de Paris, Produits de grosse fabrication, Etc., Etc.

5 et 7 rue de Bresolles, MONTREAL.