

**Personnel**

M. T. Williamson qui a été pendant trois ans et demi gérant local de la Ogilvie Flour Mills Co. Ltd à Winnipeg vient d'être rappelé à Montréal pour remplir les fonctions d'assistant auprès du vice-président et directeur-gérant ; il aura également sous sa charge la direction des bureaux de Montréal.

Il y a treize ans que M. Williamson est avec cette compagnie, il était anciennement secrétaire de l'ancienne compagnie W. W. Ogilvie Milling Co.

**Moments agréables**

On a dit avec beaucoup de vérité qu'on ne peut réellement faire la connaissance d'un homme, tant qu'on n'a pas soupé avec lui. Pour s'assurer un moment agréable, il faut se servir de bon thé. Pendant les cinq dernières années "Salada" est devenu un mot familier à tout lecteur de journaux et, à en juger d'après les immenses consignations expédiées tous les jours, le Thé de Ceylan "Salada" est tout aussi familier aux ménages. En face de la vive concurrence qui s'est faite depuis qu'il a été mis en paquets sur le marché pour la première fois, le fait que la demande augmente d'une manière soutenue, n'a pas besoin de commentaires ; il raconte sa propre histoire. "Salada" est Roi.

**Personnel**

M. Alex. Prud'homme, de MM. A. Prud'homme & Fils a passé une partie de la semaine à Ottawa où il s'était rendu pour affaires.

La saison de pêche est pratiquement terminée; la demande pour les poissons de conserve va nécessairement augmenter. C'est le temps ou jamais de passer les ordres pour les sardines marque "Brunswick" préparées par la maison Connors Bros, Limited, de Blacks Harbour, N. B. et qu'on trouve chez tous les principaux épiciers de gros au Canada. Ces sardines sont très appréciées de la clientèle.

La maison B. O. Béland vient de recevoir 980 boîtes de raisins de table de Pablo Delor, de Malaga, Espagne.

Ces raisins sont d'une qualité véritablement supérieure et empaquetés avec un soin tout particulier qui en rehausse la valeur.

Le commerce est invité à venir voir les échantillons de cet arrivage à nos magasins, 1684 rue Notre-Dame, Montréal.

Avec l'automne il faut mettre de côté les vêtements légers et songer aux vêtements chauds. M. L. C. de Tonnancour, marchand-tailleur, 1599, rue Notre-Dame, Montréal, sollicite les ordres de la clientèle commerciale en Habilllements d'Automne pour Dames et Messieurs et lui annonce qu'il fait une spécialité des pardessus garnis en fourrures.

**ON DEMANDE**

Un voyageur de commerce qualifié pour la Province de Québec pour la vente de Haches et Coutellerie. Position payante et permanente. S'adresser par lettre à D. A. W. Le Prix Courant. P. O. B. 917, Montréal.

**VANILLE ESSENCE**

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est. 1122, Montréal.

**POUDRE A PATE**

**EAGLE**

DEMANDEZ-LA A VOTRE MARCHAND DE GROS.

---

**J. H. MAIDEN,**  
MONTREAL.

**LA FARINE PRÉPARÉE**  
(Self-Raising Flour)

**DE BRODIE & HARVIE**

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.

**Robinson's**  
Patent **Barley**

Servez-vous du Robinson's Barley. Le meilleur aliment pour les Enfants et les Invalides. Spécialité pour la chaleur d'été. Gros échantillon gratis sur demande de

**FRANK MAGOR & CO.**  
403 Rue St-Paul MONTREAL



**LE BUREAU DU JOUR**

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils devancent toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements. Canadian Office and School Furniture Co., Limited, Preston, Ont. Can. Amenagements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

**LE BEURRE ET LE FROMAGE CANADIENS EN ANGLETERRE**

MM. Marples, Jones & Co., nos correspondants à Liverpool, nous envoient la lettre suivante:

Messieurs,

Vous trouverez ci-inclus un extrait du "Liverpool Journal of Commerce" du 27 septembre, donnant un compte-rendu d'une assemblée qui s'est tenue dans notre "Provisions Exchange"; à cette assemblée, un discours intéressant a été prononcé par M. J. A. Ruddick, Commissaire pour les produits canadiens de la ferme. Comme le sujet de ce discours a excité un intérêt considérable tant en Angleterre qu'au Canada, nous pensons qu'il intéressera aussi nombre de vos lecteurs, si vous avez assez de place pour insérer ce rapport.

Bien à vous,

Signé: Marples Jones & Co.

Nous le faisons volontiers, certains que nous sommes que nos lecteurs y trouveront leur profit.

A cette réunion étaient présents M. George Vali, président de l'association et un grand nombre de commerçants et de courtiers.

En présentant le Commissaire Canadien à la compagnie, le président lui souhaita une bienvenue cordiale. Puis, parlant des produits de la ferme au Canada, il fit d'abord allusion au commerce du fromage et dit que le Canada faisait maintenant le fromage le plus uniforme au monde. Pendant la première partie de sa carrière d'homme d'affaires, il se rappelle qu'il y avait souvent une différence de 10s. par cwt. entre les produits les meilleurs et les plus mauvais d'une seule ferme. Toutefois, grâce au système des crémèries, le Canada a maintenant un modèle de fromage qui peut soutenir la comparaison avec celui de toute autre partie du monde et on ne trouverait pas une différence de 2s. par cwt. entre les produits de la plus haute qualité et ceux de la plus basse d'une ferme de l'Ouest du Canada. Le fromage Cheshire a été reconnu dans tout le pays comme un très beau fromage, mais la qualité varie énormément; et, tandis qu'une ferme pouvait obtenir 65s. par cwt., la ferme voisine travaillant

**EN RECEPTION**

Par Btne "OMEGA"  
venant directement de FAJARDO

**UNE CARGAISON DE MELASSE**

L. M. CINTRON  
maintenant en déchargement au  
CROSS WALL.

**Nazaire Turcotte & Cie,**  
EPICIERS EN GROS  
54-56-58-60, rue Dalhousie, Québec.