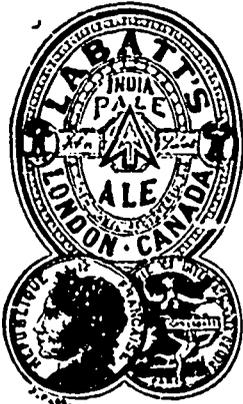


Biere et Porter de John Labatt

DE LONDON, ONT.,

Les breuvages les plus salutaires pour l'usage général et sans supérieur comme toniques nutritifs.



Recommandés par les connaisseurs et les médecins de toutes les parties du Canada.

Voyez les témoignages écrits de chimistes éminents.

Dix médailles et douze diplômes obtenus aux Expositions Universelles de France, d'Autriche, des États Unis, du Canada, de la Jamaïque, Indes occidentales.

Saveur original et fine, pureté garantie. Ces breuvages sont faits spécialement pour convenir au climat de ce continent et ne sont pas surpassés.



N. Y. MONTREUIL seul agent

Nos. 277, 279, Rue St-Paul, Québec

TELEPHONE 548.

B. LEONARD

Papiers de tenture français et américains
Peinture en bâtiments et
Lettreage d'enseignes
Peintures, Huiles, Glaces
Matériaux pour artistes
Stores et Gardessoleils pour
fenêtres
Rouleaux à ressort pour fenêtres

53 Rue St-Jean
HAUTE VILLE, QUÉBEC

Peinture -- Décoration TAPISSERIE

N. A. P. LAINÉ

180, RUE ST. GEORGE, LÉVIS

Se charge de tous travaux de peinture décorative pour habitations et édifices publics.

En stock: Magnifique choix de papiers-tentures des derniers goûts

DECORATION EN TOUS GENRES

—DORURES, ENSEIGNES, TRANSPARENTS,
TAPISSAGE ET VITRAGE

Exécutés avec soin et promptitude

BEURRERIES ET FROMAGERIES

0000



tir du tuyau à la fumée. Elle est du meilleur acier estampé Dalzell et contient 28 tubes de 2 pouces sur toute la longueur, c'est-à-dire 4 pds. Elle a en plus 5 tirants sur toute la longueur de la chaudière, ce qui lui permet de soutenir une pression de 100 lbs, si toutefois il y a besoin, et est pourvu d'un " mud port " sur le devant pour la nettoyer, ce qui est très important; elle est fine partout et est " testée " avant d'être livrée à 150 lbs de pression d'eau froide.

Nous manufacturons cette bouilloire en quatre grandeurs—3/4 pds x 24—4" 0" x 24—3/4 pds x 26—4" 0" x 26.

En fait d'engins, les propriétaires des nombreuses beurrieres de cette province peuvent certifier ce que notre maison peut faire. Nous venons justement de terminer un nouvel engin qui va révolutionner le marché, car dans la solidité et l'espace, nous avons combiné la force.

Les dimensions de ces engins sont de 4 pieds de long par 15 1/2 pouces de largeur sur les coins; ils sont activés par une valve à piston et se lubrifient automatiquement par un nouveau système qui assure un graissage sûr et continu et qui n'offre aucun danger en même temps que c'est une grande épargne sur le lubrifiant. La valve à piston assure une marche régulière à l'engin et de tous les systèmes est celle qui est la moins apte à se déranger. Étant automatique, elle ne peut varier et produit en conséquence une grande économie sur le brûlage, ce qui est de nos jours une question assez sérieuse surtout pour une beurrière.

L'engin est parfaitement balancé dans toutes ses parties et étant fait en acier changeable, aucune partie en cas d'accident à la machine peut être fournie sous le plus court délai.

Le système de régulateur employé est le " Judson " qui est reconnu le meilleur et est de notre propre fabrication.

Les personnes suivantes ont en main de ces engins—A. A. Nicolle, de St-Simon—J. A. Cambrant, Sherbrooke. La Beurrière de St-Magloire—J. de L. Taché, Québec—A. Fraser, Fraserville—Beurrière de St-Pamphile.

Nous aurons à l'Exposition un échantillon de ces engins et nous invitons gracieusement toutes les personnes à venir les visiter.

CARRIER, LAINE & CIE
LEVIS P. Q.

LA SAISON DU VOYAGE

Jamais peut-être la belle saison ne s'est ouverte aussi gaiement à Québec. Déjà, l'on voit défilier les élégants couples de louage des habitués de nos grands hôtels. Québec est décidément de plus en plus intéressant pour le touriste, il gagne à se faire connaître.

La présence du marquis de Lévis, arrivé lundi avec sa suite, ajoute encore à la note gaie de la semaine. Le noble étranger, qui fait un voyage princier, est descendu ou plutôt monté au Château Frontenac, qui a arboré le tricolore en son honneur. Un peu plus haut, le Union Jack, hissé sur la cime de la Citadelle indique la présence de Lord et Lady Aberdeen.

Inutile de dire que la Terrasse est plus que jamais le rendez-vous de la fashion. Nous avons assisté, pour la première fois, samedi dernier, à l'une de ces sérénades hebdomadaires de la musique de l'Artillerie Royale. M. Jos. Vézina, cet artiste dévoué du feu sacré, doit en commencer à jour. Il ne s'est peut-être jamais encore vu à la tête d'un aussi fort groupe d'instrumentistes. Il a porté à 31 l'effectif de la musique militaire, et a sous ses ordres plusieurs véritables artistes comme Gendreau, Wallis etc.; un de ses fils joue très joliment le basson. Sous le bâton ailé et expressif du maître, les musiciens du régiment exécutent avec un brio, une aisance vraiment admirables les vertigineuses productions de la musique moderne, qui est loin d'être décadente; du Suppé, du Gounod, polkas de concert pour cornet, etc. Nous avons entendu l'autre soir un divertissement pour clarinettes qui n'était pas piqué des vers. On redemande d'un samedi à l'autre les *Scènes de la vie des Alpes* de King, que la musique des Artilleurs joue, franchement, avec autant de brio que la colossale musique de Sousa. Il n'y a qu'une chose à regretter, c'est qu'on n'ait pas de ces concerts deux ou trois fois par semaine. Espérons qu'il se fera un mouvement en ce sens.

En attendant, M. Journet, le gerant européen du Frontenac, n'entend pas laisser ses pensionnaires périr d'ennui. Il a donné un cachet tout à fait européen au grand café restaurant de l'Hôtel, qui donne de plein-pied sur la Terrasse. Il y a des tables en plein air, pour les chaudes soirées. La musique ne manque pas; un orchestre composé d'artistes français distingués joue l'après-midi dans l'hôtel, pendant le diner, et toute la veille dans le restaurant à la carte.

L'innovation a été un succès épatant, dès l'ouverture samedi; et le second soir, lundi, on a manqué de glaces, de tables, et même de garçons pour servir les clients. Par les chaudes soirées, plus d'un couple ou groupe d'amis se prieront à un souper fin; car il y a toujours potages, hors-d'œuvres, entrées, viandes chaudes et froides, les légumes de la saison, glaces, café, lait, enfin menu complet.

Le soir, quand le Château et la Terrasse sont illuminés, et que 5 à 6 mille promeneurs viennent prendre le frais avers de la musique sur la grande véranda de Québec, à 200 pieds de pic au-dessus du grand fleuve, on se croirait presque sur un des boulevards de Paris. La Terrasse est notre Cannebière; il n'est rien de tel dans la création, disons-le modestement!