

J. A. VAILLANCOURT

MARCHAND DE **Beurre, Fromage Provisions**

Téléphone
Bell
Main
907

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme.

Avances libérales sur consignations.

Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries.

Spécialité de Tinettes pour Beurreries. Boîtes paraffinées, de 56 lbs, pour l'expédition du Beurre.

Sels **Higgins, Ashton** et **Windsor**, les meilleurs pour beurreries.

333 et 335, rue des Commissaires, Montreal

FRANK DUCKETT

EXPORTATEUR DE

Beurre et Fromage

55, 57 ET 59, RUE WILLIAM, MONTREAL.

Attention spéciale donnée aux consignations de Beurre et de Fromage.

P. O. Boite 296,

Prompt retour de toute consignation.

Téléphone Main 1171,

B. DE POSTE 2321

TEL. MAIN 1263

ALEX. W. GRANT

Exportateur de Fromage et Marchand a Commission

33, 35 et 37 rue William, 2 à 6 Harrison Street,
MONTREAL NEW-YORK

Nous payons le plus haut prix du marché pour le meilleur Beurre et Fromage.

Nous garantissons donner entière satisfaction sur toutes consignations.



GEORGE HODGE & CIE

EXPORTATEURS DE BEURRE ET FROMAGE

119, rue King, angle de la rue William, Montréal

Attention spéciale aux consignations.

Entrepot frigorifique de première classe.

ALEX. D. MCGILLIS

Marchand en Gros de Provisions

29 Rue William, Montréal.

Achats ferme ou consignation de Beurre, Fromage, Œufs, etc. Entrepôt frigorifique considérable.

Cold Storage

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

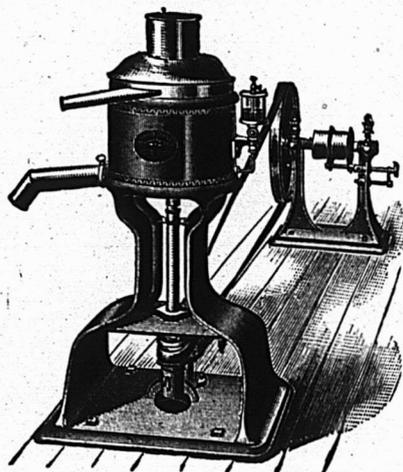


Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William.

O. M. GOULD, GÉRANT



LES ÉGRÉMEUSES GENTRIFUGES U. S.

TEMOIGNAGE PROBANT

Les RR. PP. Trappistes d'Oka, dont la compétence dans la fabrication du beurre ne saurait être mise en doute, nous écrivent :

NOTRE-DAME DU LAC DES DEUX MONTAGNES, 7 MAI 1901.

Je, soussigné, certifie bien volontiers que la machine U. S. installée chez nous par M. Trudel, de St-Prospér, a écrémé 3,360 lbs de lait à l'heure, ne prenant que 8 p. c. de crème et ne laissant que 0.01 de 1 p. c. de gras dans le lait écrémé. C'est vraiment la perfection.

M. ANTOINE, ABBÉ DE NOTRE-DAME DU-LAC.

ALFRED TRUDEL & CIE,
ST-PROSPER, Comté de Champlain,

AGENTS GÉNÉRAUX POUR LA PROVINCE DE QUÉBEC

ÉCRIRE POUR CATALOGUE ET TOUS RENSEIGNEMENTS.