

temps et d'énergie, lesquels pourraient avoir contribué à vous faire réussir. Souvent dans une heure où votre esprit erre sans but, vous gaspillez plus l'énergie mentale que dans un intervalle de temps égal employé à un bon travail honnête. Ayez du contrôle sur vous-même et ne perdez pas de vue votre but principal.

L'ESPRIT CONSERVATEUR EN AFFAIRES

Un grand nombre d'annonceurs semblent se faire une idée erronée de ce qu'est l'esprit conservateur. Avoir l'esprit conservateur signifie en réalité éviter la témérité dans les entreprises et la spéculation; malheureusement l'expression est souvent employée comme excuse pour des méthodes surannées. Toute maison d'affaires a l'esprit conservateur qui refuse d'adopter des systèmes douteux et qui dirige ses affaires suivant des méthodes légitimes, en se conformant aux changements de conditions et en se tenant toujours au niveau des circonstances.

Un annonceur à l'esprit conservateur n'est pas celui qui s'en tient à dire dans ses annonces qu'il est dans les affaires et à insinuer que c'est peut-être lui qui offre les meilleurs avantages sur terre; c'est celui qui offre ses marchandises au public d'une manière ouverte, convaincante, décrivant leurs qualités et disant pourquoi elles méritent la considération des acheteurs. Un annonceur à l'esprit conservateur peut être celui qui emploie de grands espaces pour ses annonces dans des centaines de publications; mais c'est aussi celui qui sait que chaque intermédiaire qu'il emploie lui rapporte des profits, et qui fait rendre à chaque dollar dépensé en publicité des bénéfices proportionnés. C'est une bonne chose d'être l'esprit conservateur. Mais ne vous imaginez pas que vous êtes doués de l'esprit simplement parce que vous êtes trop engoué de vos idées pour adopter des méthodes modernes.

DECES DE M. TETREAUULT

Nous apprenons le décès, survenu à l'âge de M. Napoléon Tétreauult, de Montréal. Né en 1842, à St-Jacques le Bas, M. Tétreauult était devenu un des principaux marchands de Chatham, ville dont il a été échevin. M. Tétreauult s'était fixé plus tard à Montréal où il faisait le commerce des chaussures en gros. Le défunt laisse dix en-

Il y a, aujourd'hui, autant de chances de jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

Notre manufacture se vante maintenant d'avoir l'outillage le plus moderne au Canada pour la fabrication du Catsup. Nous avons aussi un des meilleurs Préparateurs de Catsup sur le continent.

L'automne dernier nous avons acheté des tonnes et des tonnes des plus belles Tomates "Rose." Elles ont été lavées, échaudées, pelées et épépinées, puis ont subi le procédé qui consiste à en faire un Catsup de Tomates Marque "Crest." Rien du goût délicieux de la tomate mûre n'en est parti et le mélange des épices et condiments fait par notre préparateur lui a donné un piquant appétissant qui ne peut pas être égalé.

Mis en grandes bouteilles de 14 oz., avec une fermeture à vis, c'est l'un des emballages les plus attrayants qui aient jamais été mis sur le marché. Nous garantissons sa pureté, et la propreté absolue de notre manufacture et de nos méthodes met ses qualités sanitaires hors de doute.

Emballé en caisses de deux doz., \$1.00 par doz. f. o. b., Montréal.

THE OZO CO, LIMITED,
MONTREAL.

CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Conférence de M. Léon Arnou

Beaucoup de procédés sont employés pour la conservation des substances alimentaires, l'essentiel pour que ces procédés soient applicables c'est que les produits conservés gardent leurs qualités, leur saveur et soient aptes à la consommation.

Voici les principales manières intéressantes pour nous:

1o Par les antiseptiques: l'acide sulfureux ou le bisulfite de chaux, le borax ou l'acide borique et enfin l'acide salicylique. Sauf pour les premières substan-

ces, l'acide sulfureux ou le bisulfite de chaux, les autres sont nocives et l'usage n'en est pas toléré.

2o Par le sucre; les confitures, fruits confits, compotes de fruits, sirops, etc., obtiennent la faculté de se conserver grâce à leur cuisson avec le sucre.

3o Par l'ébullition ou procédé Appert, les substances sont dans ce cas soustraites à l'influence de l'air, par la cuisson en vases hermétiques.

4o Par le sel marin, employé pour le beurre, les viandes et les poissons; ce procédé le plus simple, est en usage depuis les temps les plus reculés.

5o Enfin par l'acide acétique ou le vinaigre; il sert à la conservation de fruits