

pour leur conserver celle que la nature leur a donnée. Ces cas sont nombreux malheureusement, et je plains sincèrement ceux qui sont appelés à faire un usage quotidien de ces produits.

Voyez jusqu'où va la falsification; ce chocolat que nous aimons tous, eh bien! qui pourrait croire que dans ce produit il peut y avoir des matières autres que celles qu'exige sa préparation? Cependant dans beaucoup de chocolats communs il y entre une certaine quantité d'humus, c'est-à-dire de la terre purement et simplement, même quelquefois estimons-nous heureux lorsque de temps en temps nous n'y trouvons pas un peu de brique pilée, ou quelques fragments de bois qu'on veut nous faire manger pour du chocolat. On falsifie également le chocolat d'une façon plus innocente avec de la cire et de la parafine.

Cette terre, cette brique pilée, cette cire ou cette parafine sont broyés, fondus, avec le cacao et le tout est livré au commerce sous le nom de chocolat. Il nous faut avouer que c'est payer un peu cher pour de la terre.

C'est à nous à faire attention à nos achats, à l'épicier de voir ce qu'il achète, de prendre toutes les garanties possibles contre ces falsifications scélérates, qui en volant et abusant le public sur la qualité, la pureté.

1o. Font du tort au fabricant honnête qui se fait un point d'honneur de ne fournir que de la bonne et pure marchandise.

2o. Délabrent et atrophient l'estomac du consommateur.

Non seulement l'épicier doit rejeter les aliments qui ne lui offrent aucune sérieuse garantie, mais ceux qui sur nos marchés, mettent des produits falsifiés, devraient être

poursuivis comme empoisonneurs, non pas l'innocent agent, ni l'épicier qui ignorent souvent ce que renferment les marchandises qu'ils vendent, mais le manufacturier même, qui, lui, a parfaitement conscience de ce qu'il fabrique et vend.

Nous avons sur le marché actuellement, un chocolat garanti pur cacao et sucre, garanti ne renfermant aucune matière nuisible à la santé, garanti n'ayant subi aucune falsification et ce chocolat est fabriqué sous le contrôle des agents du gouvernement, c'est le chocolat Jacques. Le chocolat Jacques peut être analysé, il ne craint rien, ce chocolat rivalise avec n'importe quelle marque pour le fini, le "fancy" du paquetage et quant à la qualité il n'est aucune marque qui puisse le surpasser, ni même l'atteindre à prix égal.

Les enfants peuvent manger le chocolat Jacques sous toutes ses formes, il est toujours aussi pur, et leur estomac n'aura rien à redouter, car il est exclusivement composé de sucre et de cacao.

PATIRA.

La maison L. Chaput, Fils & Cie. offre encore 250 canistres d'huile d'olive française, strictement de choix, comprenant les marques suivantes. Vercherin, Vierge et Extra 1/2 gallon.—Daudicelle & Gaudin Vierge 1 gallon. Pellissier Surchoix Extra 1 gallon, avec et sans robinet. La meilleure qualité d'huile importée.

VANILLE ESSENCE

En vente à \$1 la livre [ancienne chopine] par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

UN NOUVEAU SUCRE.

Il vient d'être pris un brevet pour la fabrication d'un nouveau sucre. Ce procédé repose sur une fabrication toute nouvelle des glucoses par la cellulose, c'est-à-dire qu'au lieu d'opérer par diffusion ou macération, comme cela se pratique aujourd'hui, une réaction chimique convertirait la cellulose en glucose.

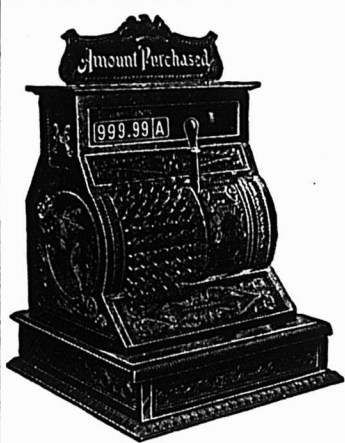
Il n'y aurait donc pas seulement le jus de Betterave qui serait converti en sucre, mais bien toute la plante, comme aussi les Pommes de terre, le Maïs, etc... tubercules, tiges et racines.

Il pourrait bien y avoir une bonne partie de vrai dans l'application de ce brevet.

Une annonce qui comporte un enseignement

Comme toujours, l'annonce de la maison E. D. Marceau qui paraît dans une autre page de ce numéro, comporte pour les acheteurs bien avisés un enseignement. C'est qu'il est sage de profiter sans le moindre délai des bonnes occasions qui s'offrent aux acheteurs et cette annonce contient un certain nombre d'occasions que les marchands pourraient regretter, avant plusieurs jours, de n'avoir pas considérées, ce jour même, avec toute l'attention qu'elle comportent, étant donnée la situation passablement éternée des marchés du Thé, par suite de la guerre Russo-Japonaise. Il y a là des valeurs qui s'enlèveront rapidement.

Le HALLWOOD



"Hallwood" représente la plus Haute Perfection dans la Construction de Caisse Enregistreuse.

LE BUT d'une Caisse Enregistreuse (Cash Register), est un but de **protection** et d'enregistrement correct de tout l'argent reçu. Là où l'on fait des affaires à **crédit**, le but est de systématiser toutes les transactions, de façon à assurer une comptabilité correcte de ces transactions.

Le **HALLWOOD** est le seul enregistreur qui accomplisse ce but **parfaitement**.

Le **HALLWOOD** est garanti comme accomplissant tout ce qu'il est prétendu accomplir.

Vous faites un mauvais achat si vous n'examinez pas le **HALLWOOD**.

THE

HALLWOOD CASH REGISTER Co. of Canada

78-80 KING ST. EAST, TORONTO.

A VENDRE

Tabac Quesnel

EN FEUILLES

En sus de la quantité requise par notre manufacture nous avons en stock 1500 balles de **tabac Quesnel** qualité extra, récolte 1901 et 1902 que nous vendons en feuille à un prix modéré. Avis aux marchands, demandez nos prix.

ROCK CITY TOBACCO CO.,
QUEBEC.