

étaient les conserves de pêches, de prunes, de poires, de cerises, de cassis et de framboises que l'eau en venait à la bouche rien qu'à les regarder. Les confitures étaient tout aussi attrayantes. L'apparence de l'emballage des produits Wagstaffe prédispose par lui-même en faveur des marchandises et un essai fait le reste. Le plum-pudding et le mince ment de cette maison, deux spécialistes qui seront bientôt mises de nouveau en stock par les commerçants, étaient aussi en étalage. On servait aux visiteurs des friandises savoureuses et on leur offrait toutes les facilités pour juger par eux-mêmes l'excellence générale des marchandises.

M. Wm. R. Cummings, Cumming's Bridge, acheta l'étalage entier de 75 caisses, ce qui montre la confiance des commerçants dans les marchandises.

M. Wagstaffe, passa deux jours à Ottawa, tandis que M. A. G. Snowdon, de Snowdon & Ebbitt, Montréal, agents, resta tous les jours à l'exposition.

#### Où en est votre stock de conserves?

C'est le moment de donner vos commandes de conserves à la maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal qui est en mesure de faire face à toutes les commandes de Conserves Canadiennes et importées, dans les marques les plus populaires.

**JOURNAL DE LA JEUNESSE** — Sommaire de la 1870e livraison (3 octobre 1908). — Cambriole, par Pierre Maël. — Grandes villes d'hier et d'aujourd'hui, par Pierre de Mériel. — Les secrets de la prestidigitation, par St-J. de l'Escap. — La pupille de la grenadière, par H. de Charlieu. — Un village de joueurs d'échecs, par H. Heinecke.

Abonnements—France. Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Union Postale: Un an, 22 fr. Six mois, 11 fr. Le numéro: 40 centimes. Hachette et Cie, boulevard Saint Germain, 79, Paris.

Le commerce de détail doit, à cette époque de l'année, être prêt à répondre à la demande pour les préparations et remèdes contre la toux et les affections des voies respiratoires. Une des meilleures préparations que le marchand puisse mettre en stock est l'huile médicinale SASSO, annoncée sur une autre page de ce journal. Non seulement elle est souveraine dans les affections des bronches et des poumons, mais elle a sur les autres préparations similaires l'avantage d'être un tonique de premier ordre.

Pour prix et tous autres renseignements, s'adresser au "Museo Commerciale Italiano", 43 rue St-Antoine, Montréal.

#### Personnel

—M. Alex. Prud'homme, de MM. A. A. Prud'homme & Fils, Ltée, est actuellement à Toronto où il est allé assister à l'assemblée annuelle des marchands de gros de ferronnerie.

#### LE FROMAGE.

Chaque pays a son fromage favori. En Suisse, on fait le fromage de Gruyère, connu généralement dans ce pays sous le nom de *Schweitzerkäse*. Ce fromage est fait avec du lait de chèvre et est plein de trous dûs aux gaz de la fermentation. On imite ce fromage, mais on ne peut pas l'égaliser.

Le fromage type anglais est le Cheddar, fait à l'origine dans la ville de ce nom; il ressemble beaucoup au fromage à la crème américain. Le Cheshire est un autre fromage favori en Angleterre; tandis que le fromage à la mode aujourd'hui est le Stilton, fromage qui défie les imitations. Le fromage à la sauge, fait pour la première fois en Angleterre, est maintenant fabriqué dans le monde entier. Son caractère distinctif est son goût et sa coloration obtenus par de la sauge, du persil, des épinauds et des feuilles de sonch, écrasés et macérés.

Le Brie est un fromage mou, populaire en France, et le Camembert, originaire de Norvège, en est un autre. Ces fromages sont préparés dans des caves, où la température ne s'élève jamais au-dessus de 12 à 14 degrés C. (43.6 à 57.2 degrés F.); ils sont prêts pour le marché en mai et novembre. Le Roquefort, fromage français renommé, est fait avec du lait de chèvre et de lait de brebis mélangés, animaux qui broutent le thym des rives

## L'ÉPREUVE DU TEMPS

L'Épreuve du Temps détermine si un article mérite ou non la confiance du public. Depuis dix-sept ans que nous sommes en affaires, nos ventes, sans une seule exception, ont augmenté de manière merveilleuse. La semaine dernière seulement, les ventes de "SALADA" ont été de

# 20,363 LBS.

PLUS FORTES, que pendant la semaine correspondante de 1907. Cela ne prouve-t-il pas que "SALADA" a la confiance de l'épicier et du consommateur? N'est-ce pas raisonnable, étant données la qualité et la valeur sans égales offertes? Il y a plus de réel profit pour le détaillant à mettre en stock et à pousser à la vente de marchandises déjà bien connues pour leur qualité et leur vente facile qu'il n'y en a dans des marchandises inconnues, sujettes à des risques. Nous garantissons absolument la vente de "Salada" et remboursons le plein prix d'achat, s'il ne se vend pas.

TORONTO



MONTREAL