



Hotel des Sources St-Leon

ST-LEON, P. Q.

L'un des plus splendides du Canada, est ouvert aux touristes, durant l'été, le 1er Juin. Les propriétaires ont retenu le service de l'un des cuisiniers les plus compétents de Montréal. Ceux qui souffrent de rhumatisme, de névralgie, d'indigestion, etc., etc., trouveront une guérison certaine en faisant usage des eaux des sources de St-Léon. Bateaux, tables de billard, jeux de croquet, etc., etc. Des voitures conduiront les hôtes à leur arrivée à chaque train à Louiseville.

☞ Pour les prix, adressez-vous à *La Cie d'Eau Minérale de St-Léon*, propriétaire.

Tous les samedis il y a des trains d'excursions spéciaux par le chemin de fer canadien du Pacifique.

C. E. R. LANGLOIS, gérant.

Emulsion Jubile d'Huile de Foie de Morue de Norvege AUX HYPOPHOSPHITES

Elle contient 50 pour cent d'huile pure de foie de morue de Norvège. De composition constante, elle est facilement acceptée par les malades et très bien supportée par les estomacs les plus délicats. Cette heureuse émulsion se recommande par les principaux effets suivants : Augmentation d'appétit, diminution de la toux, régularisation de la digestion et des selles, retour des forces et du sommeil. Applications thérapeutiques : Bronchites, Consomption, Scrofule, Rachitisme, Lymphatisme, Faiblesse, etc. PHARMACIE JUBILE.

R. CARRIERE, Chimiste, Droguiste

Téléphone, — 6041.

☞ Dépôt dans toutes les pharmacies.

No 1341, RUE STE-CATHERINE, MONTREAL.

Chemins de fer et routes, aqueducs, égouts, ponts, arpentages publics et particuliers, subdivisions cadastrales. }

{ Plans et devis pour constructions civiles et religieuses, établissements industriels, constructions privées. Expertises, arbitrages, expropriations.

J. EMILE VANIER

Ingenieur Civil et Sanitaire, Arpenteur Provincial, Architecte

BUREAUX : No 61, RUE SAINT-JACQUES, — — — MONTREAL

BREVETS D'INVENTION, Marques de Commerce, Dessins de Fabriques, Droits d'Auteur, Canada et étranger.

Les Corporations et le public sont respectueusement invitées à correspondre.

LE VIN DE MESSE " INGHAM & Co. "

Le vin, cette liqueur si précieuse obtenue par la fermentation du jus ou du moût du raisin, est au si vieux que l'homme. De temps immémorial, le vin de la vigne a toujours été considéré à la fois comme un aliment, un excitant et un tonique. En effet, la plupart des principes que le vin renferme se trouvent dans notre organisme. On comprend alors l'action importante du vin dans notre alimentation. Mais, de nos jours, la falsification des vins est très répandue chez tous les peuples. Et généralement parlant, on peut dire, quand on achète un vin, qu'on ne sait s'il n'est pas falsifié. C'est pourquoi il intéresse l'acheteur de connaître ceux que la chimie a trouvés purs. Ainsi le vin de messe " INGHAM & Co. " est un vin reconnu incontestablement pur, puisqu'il est destiné au Saint Sacrifice de la messe. D'ailleurs, des certificats de Son Eminence le cardinal Taschereau et de Sa Grandeur l'Archevêque de Montréal, en sont une sûre garantie.

Nos lecteurs trouveront le VIN DE MESSE " INGHAM & Co. " chez **Chs Lacaille & Cie**, seuls agents autorisés pour la vente en gros de ce Vin, à Montreal ; Importateurs d'Epicerias, Vins et Liqueurs en gros, No 329 Rue ST-PAUL, et No 14 Rue DIDIER, Montréal. En vente aussi chez les principaux Epiciers.