



LA MOP
SUR
LAQUELLE
JAMAIS
NE SE
COUCHE
LE
SOLEIL

UNE MOP (Faubert)

est bonne pour les planchers, prélaris, linoleums, perrons, etc. En vérité, il n'y a rien de meilleur. Vos acheteurs seront de cet avis, Mais il faut une

MOP TARBOX

Se Tordant Automatiquement

pour obtenir les meilleurs résultats—
La Torsion Automatique.—Remarquez—que
le vieux système d'autrefois ne fera
pas l'affaire.

VOTRE MARCHAND DE GROS LES VEND.
TARBOX BROS., Toronto, Canada.



Mr. L'ÉPICIER

Quel est votre meilleur actif? N'est-ce pas votre liste de clients? Est-ce que dans les affaires le succès ne dépend pas de deux choses savoir: amener des clients à votre magasin et les garder une fois que vous les avez. En employant une Balance Toledo on invite les clients à voir juste ce qu'ils reçoivent, car les mots "Le poids correct est montré ci dessus", se trouvent à l'arrière de la balance, juste au-dessous de l'aiguille indicatrice du client. Conséquemment la Balance Toledo amène de nouveaux clients et vous permet de les conserver, ainsi que votre ancienne clientèle. La Balance Toledo, est la seule qui fasse cela: sans vous obliger à augmenter ou à diminuer à pesée.

Fabriquée au Canada.

Envoyez une carte postale pour demander le catalogue à

DEAN & McLEOD, AGENTS CAN.-DIENS.

THE TOLEDO COMPUTING SCALE CO., Hamilton, Ontario.

cette époque la production a toujours augmenté en Californie.

Le climat du comté de Monterey semble s'adapter particulièrement à la culture de la moutarde; car beaucoup d'autres localités en Californie ont essayé, sans succès, de l'entreprendre. Même, depuis 1885, la moutarde de Trieste qui, jusqu'alors, ne venait bien qu'à Trieste, Autriche, a été cultivée avec succès dans le comté de Monterey.

La moutarde épuise le terrain sur laquelle elle croît, et on ne devrait en semer sur la même terre qu'une fois en deux ans, pour obtenir de bons résultats, quant à la qualité et à la quantité.

Un acre de terre neuve donne en moyenne une récolte de 20 à 25 sacs; mais cette quantité diminue constamment, et au bout de quelques années, une récolte de 10 à 15 sacs est considérée comme un bon rendement. Un champ de moutarde jaune offre un beau coup d'œil; la tige et les feuilles ont une couleur vert foncé tandis que la fleur est d'un jaune pâle.

Lorsque le temps de la récolte est arrivé, on coupe les plantes avec une moissonneuse et on les laisse sur le sol pour qu'elles y sèchent. On les place ensuite dans de grandes pièces de burlaps, ou toiles à houblon, et en déchargeant les voitures on a soin de les envelopper dans des filets pour empêcher les graines de s'éparpiller. Un gros rouleau de bois est employé pour le battage; puis on retire la grosse paille au moyen d'un râteau, qui ne laisse que la graine, la balle et une menue paille. On se débarrasse de cette dernière en secouant le tout au moyen d'un agitateur, et une machine à vanner enlève toutes les impuretés et les balles ne laissant qu'une graine propre, en état d'être alors mise en sac et expédiée.

La moutarde en poudre est obtenue exactement par le même procédé que celui dont on se sert dans la manutention de la farine de blé, procédé qui conserve à la moutarde toutes les propriétés de la graine. Dans cette fabrication, les graines, après un nettoyage parfait et complet, sont écrasées et mélangées à des épices et à du vinaigre de la meilleure qualité. Ce mélange passe ensuite entre deux meules, procédé qui a pour but de débarrasser le produit fini, d'une saveur et d'un arôme trop forts.

Les pierres meulières employées dans cette opération de broyage sont importées de différents pays. Elles sont d'un grand diamètre, sont très pesantes, très dures et résistent d'une manière remarquable au frottement constant qui leur est imposé.

Calendrier

Nous accusons réception avec remerciements du calendrier de bureau de la maison Tellier, Rothwell & Cie, de Montréal, manufacturiers du bleu Parisien pour le linge et de la mine de plomb Royal pour les poêles.

*L'économie réelle consiste à acheter prudemment ce dont vous vous apercevrez en achetant le thé de Ceylan **Blue Ribbon***



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, Montréal.

O. M. GOULD, GÉRANT.