

A travers le Commerce Canadien.

Jos. Quevillon & Cie, Montréal.

LES produits de la maison Joseph Quevillon & Cie sont très estimés et se vendent en grandes quantités : Saucisses françaises, allemandes ou italiennes et saucissons au poulet, voilà les spécialités qui font et ont fait sa vogue.

Des voitures spéciales délivrent les commandes dans toutes les parties de la ville, et les ordres reçus de la campagne sont préparés avec soin et livrés promptement.

MM. Jos. Quevillon & Cie sont aujourd'hui les plus grands manufacturiers et marchands de la province dans leur branche de commerce.

Hodgson Brothers, Montréal.

DANS le commerce d'exportation de fromage et de beurre, MM. Hodgson Bros., occupent une des premières places. Etablis au Canada depuis 1874, avec une connaissance parfaite du marché anglais, ils ont rapidement donné de l'extension à leurs affaires et dirigent aujourd'hui de leur centre d'opérations, 65, 67, et 69 rue William, leurs quatre succursales de London, Napanée, Belleville et Brockville. Ils font un commerce très étendu de beurre et surtout de fromage avec l'Angleterre, et sont bien placés pour obtenir de bons prix sur consignations de ces articles. On trouvera chez eux un bon assortiment de fournitures pour fromageries et beurreries.

W. D. McLaren, Montréal.

LA poudre à pâte "Cook's Friend" est familière à tous les épiciers comme elle l'est à toutes les ménagères. Les manufacturiers de la "Cook's Friend" se sont attachés à préparer un produit supérieur, n'employant à cette fin, que des ingrédients soigneusement triés et analysés. D'année en année, la réputation de la poudre à pâte "Cook's Friend" s'est répandue dans tout le pays et MM. McLaren récoltent aujourd'hui le prix de leurs sacrifices et de leurs peines. La vogue de la "Cook's Friend" a désarmé la concurrence ; elle se recommande d'elle-même comme elle recommande aussi les maisons qui la vendent, le fait de tenir des marchandises de premier choix étant la meilleure des recommandations pour une maison.

Royer & Rougier Frères, Paris et Montréal.

CETTE vieille maison française fondée à Paris en 1827 a trouvé pour ses produits un débouché naturellement indiqué au Canada. De là à la création d'une succursale à Montréal, il n'y avait qu'un pas et la maison Royer et Rougier frères, par l'extension donnée à ses affaires, par la popularité des articles qu'elle a mis sur le marché canadien, a pu constater déjà combien avait été heureuse son initiative. On trouvera à cette succursale, 73 rue St Jacques, un bel assortiment de quincaillerie pour bâtisses et meubles, ustensiles de ménage, articles pour fumeurs, bimbeloterie, articles de Paris etc. Les prix de MM. Royer et Rougier frères ne peuvent que leur valoir de nombreuses commandes.

Compagnie Gurney-Massey (Ltée.)

LE mode de chauffage de nos maisons constitue une des grandes préoccupations de tout propriétaire de maison. Si le chauffage est défectueux, adieu le confort et le bien-être ! D'autre part, le choix d'un bon appareil de chauffage est très délicat et très difficile. Aussi nous semble-t-il bien préférable de s'adresser directement à une maison de confiance, comme la Compagnie Gurney-Massey, de la rue Saint-Paul. Une grande expérience dans la manufacture de Fournaises à Eau Chaude ou à Air Chaud, de Radiateurs, de Fourneaux en acier etc.; des facilités spéciales pour une fabrication soignée et sans cesse perfectionnée : voilà en deux mots les garanties exceptionnelles que l'acheteur trouvera à la Compagnie Gurney-Massey. Du reste, et avant de prendre aucune décision, nos lecteurs consulteront avec profit le pamphlet : "Comment chauffer nos maisons" publié par cette maison, et qui est envoyé gratuitement sur demande, adressée à la Cie Gurney-Massey, 385 et 387, rue Saint-Paul, Montréal.

La Canadienne, Montréal.

UNE bonne compagnie d'assurances sur la vie, bien recommandable et qui fait beaucoup d'affaires : "La Canadienne" dont le bureau principal se trouve 107 rue Saint-Jacques, dans l'édifice Impérial, bureaux 30 et 31.

Il y a en ce moment plusieurs places vacantes pour collecteurs et agents. Les intéressés pourront s'adresser en personne ou par lettre au gérant M. P. Garon, qui leur fournira tous les renseignements voulus.

La compagnie "La Canadienne" a pour président l'Hon. J. G. Lavolette et M. F. X. Moisan, comme vice-président ; le gérant, M. P. Garon, est également le secrétaire de la Compagnie. Les taux de la Canadienne sont des plus abordables et ses clients n'ont qu'à se louer de l'obligeance, de la courtoisie et la loyauté de ses administrateurs et officiers.

Laporte, Martin et Cie, Montréal.

IL y a 22 ou 23 ans que M. Hormidas Laporte jetait les bases d'une épicerie qui prit successivement des proportions de plus en plus considérables. C'est depuis 1888, époque où la société actuelle a été formée, que la maison Laporte, Martin et Cie, composée de MM. Hormidas Laporte, J. B. A. Martin et J. O. Boucher, s'est consacrée exclusivement au commerce d'épicerie en gros.

L'assortiment de marchandises variées qui composent le fonds d'une grocerie—les marchandises domestiques de même que les marchandises importées—est immense et les vastes entrepôts dont disposent MM. Laporte Martin et Cie sont toujours abondamment approvisionnés pour répondre à toutes les commandes quelle que soit leur importance. Dans la partie des Vins et liqueurs, une spécialité de la maison, il y a de la variété et du choix. Les gourmets connaissent tous les Cognacs Richard, et ils les apprécient encore d'avantage c'est ce qui a décidé MM. Laporte, Martin et Cie à en prendre l'agence pour le Canada.

La maison qui est en rapports journaliers avec les épiceries de détail se charge également de la vente à commission des produits agricoles. C'est un renseignement qui sera utile à plus d'un de nos lecteurs qui feront bien d'en prendre bonne note. Ils trouveront en MM. Laporte, Martin et Cie des Hommes d'affaires d'une rare courtoisie et d'une honorabilité parfaite.

Hudon, Hébert & Cie, Montréal.

C'EST un véritable palais que le nouvel édifice à 6 étages et à trois façades sur les rues Saint-Sulpice, de Brosses et Le Royer, dans lequel s'installent en ce moment MM. Hudon, Hébert & Cie, dont les vastes entrepôts de la rue Saint-Paul et de la rue des Commissaires sont devenus trop étroits pour satisfaire aux exigences d'un commerce qui ne cesse de prendre de l'extension.

MM. Hudon, Hébert & Cie importent directement des lieux de production tous les articles tant de vente courante que de fantaisie, ce qui leur permet de vendre très bon marché : conserves alimentaires en tous genres, condiments, épiceries fines, en boîtes ou en flacons, les vins et les liqueurs, tous les produits de l'alimentation, les thés et les cafés, cacao et chocolats, huiles d'olives. Une des spécialités de la maison, c'est son vin de messe qui se recommande au commerce de détail par sa qualité et son prix qui sera indiqué sur demande.

Les nouveaux et spacieux entrepôts destinés à recevoir un stock énorme de marchandises sont installés de façon supérieure, d'accès facile pour l'emménagement et l'expédition, fort bien éclairés et pourvus de toutes les améliorations possibles et désirables pour hâter l'exécution et la livraison des commandes.

Les bureaux, éclairés par d'immenses baies dont les glaces renvoient une abondante lumière dans toutes les directions, sont décorés avec un luxe qui attire et séduit, et organisés avec une entente du confort qui facilite l'ouvrage, l'active et l'abrège. Est-il besoin d'ajouter que la lumière électrique est installée partout et suppléera abondamment à l'insuffisance de la lumière du jour, en automne et en hiver.

MM. Hudon, Hébert & Cie méritent des félicitations pour leur splendide installation qui va faire bien des envieux.