

Notre manufacture se vante maintenant d'avoir l'outillage le plus moderne au Canada pour la fabrication du Catsup. Nous avons aussi un des meilleurs Préparateurs de Catsup sur le continent.

L'automne dernier nous avons acheté des tonnes et des tonnes des plus belles Tomates "Rose." Elles ont été lavées, échaudées, pelées et épépinées, puis ont subi le procédé qui consiste à en faire un Catsup de Tomates Marque "Crest." Rien du goût délicieux de la tomate mûre n'en est parti et le mélange des épices et condiments fait par notre préparateur lui a donné un piquant appétissant qui ne peut pas être égalé.

Mis en grandes bouteilles de 14 oz, avec une fermeture à vis, c'est l'un des emballages les plus attrayants qui aient jamais été mis sur le marché. Nous garantissons sa pureté, et la propreté absolue de notre manufacture et de nos méthodes met ses qualités sanitaires hors de doute.

Emballé en caisses de deux doz., \$1.00 par doz. f. o. b., Montréal.

THE OZO CO., LIMITED,
MONTREAL.

The Imperial Breweries, Limited.

Une belle initiative couronnée de succès.

Il n'est rien de tel pour stimuler l'énergie des gens de coeur que de placer des obstacles sur leur route. C'est la pensée qui nous vient naturellement à l'esprit quand nous constatons qu'à peine formée, la "Imperial Breweries, Ltd.", est entrée à pleines voiles dans la route du succès.

On connaît l'histoire de sa fondation : les brasseurs en bloc décident d'augmenter les prix des bières, lagers, etc.; les épiciers et les hôteliers voient ainsi une partie des profits de leur commerce leur échapper, ils réclament inutilement auprès des brasseurs et finalement, en gens audacieux et entreprenants, décident de se faire eux-mêmes brasseurs.

Jamais peut-être ils n'auraient eu cette

pensée si les brasseurs n'avaient pas eu les dents trop longues ou un appétit trop vorace. Nous avons donc raison, au début de ces quelques lignes, de dire que l'obstacle est un stimulant pour les gens de coeur.

Les épiciers ont fait preuve, dans cette circonstance, d'énergie et d'initiative, d'ailleurs, il fallait s'y attendre.

Pour vendre de la bière il faut une licence et une licence se paie un bon prix; les épiciers licenciés en savent quelque chose. Pour que l'épicier se rembourse sur la clientèle du prix de la licence, il faut vendre de grandes quantités de bières de toute sorte avant de songer à tirer un bénéfice sur cet article et nous croyons même que la vente de la bière serait onéreuse à beaucoup d'épiciers licenciés, sinon à tous, s'ils n'avaient pas en même temps, pour se refaire du prix

de la licence, la vente des vins spiritueux.

Il est donc nécessaire qu'il y ait pour l'épicier un écart substantiel entre le prix d'achat et le prix de vente de la bière.

En devenant actionnaires de la Imperial Breweries, Limited, les épiciers sont certains d'avoir cet écart substantiel qui leur vaudra des profits dans la vente de la bière et ils trouveront mieux encore.

En effet, les actionnaires, tous commerçants licenciés, obtiennent des réductions de prix sur leurs achats et partagent ensuite les profits de la brasserie au prorata des parts qu'ils ont prises dans l'entreprise.

Plus de deux cents cinquante commerçants licenciés, tant épiciers qu'hôteliers, sont actuellement actionnaires de l'Imperial Breweries, et profitent des avantages que nous venons d'indiquer.

Ces avantages ne sont pas illusoirement acheter à un prix moindre qu'un concurrent non actionnaire est déjà pour l'actionnaire un profit qui compte et qui peut, pour les commerçants qui ont un fort débit de bières, de porters et de lagers, s'élever à une somme ronde.

Ce surplus de profit reste acquis aux actionnaires, car tout épiciers qui achète les produits de la Imperial Breweries, Ltd., prend l'engagement de ne pas vendre les dits produits à un prix moindre que le prix du marché. Cet engagement a été approuvé par les officiers de l'Association des Epiciers de Montréal.

D'un autre côté, si nous considérons que, depuis le peu de temps qu'elle a commencé ses opérations, l'Imperial Breweries a été obligée de doubler sa capacité de production pour satisfaire à la demande, nous croyons que les actionnaires peuvent compter sur de beaux dividendes avant longtemps.

C'est donc en même temps une excellente opération de placement que de devenir actionnaire de cette brasserie. Aussi n'hésitons-nous pas à conseiller aux épiciers qui n'auraient pas encore envisagé la question sous le double point de vue que nous venons d'examiner, d'y réfléchir et de prendre une décision rapide. Au jourd'hui, les actions sont encore au pair, on peut en obtenir avec des facilités de paiement qui les mettent à la portée de tous—les paiements peuvent se faire par versements mensuels de 10 pour cent. Très prochainement peut-être on les trouvera plus, à moins de payer une prime, c'est pourquoi nous recommandons à tous les épiciers avisés de ne pas attendre que les actions soient introuvables ou augmentées d'une forte plus-value avant de se décider à acheter.

Les épiciers ont tout intérêt à ne pas être en magasin que des marchandises de tout premier ordre. Dans la ligne des conserves de poissons, les sardines, les harengs et la sauce tomates, les "Fisher haddies" et les harengs "kippered" de la marque Brunswick sont reconnus pour leur bonne qualité. Ce sont les conserves de poissons portant cette marque que les épiciers devraient mettre en stock.

Livre de cuisine "Magic"

La E. W. Gillett Co., Ltd., de Toronto enverra gratuitement, port payé, le Livre de Cuisine "Magic", édition française, à toute personne qui le lui demandera. Ce livre de cuisine renferme une collection de recettes choisies pour la cuisine des familles et diverses suggestions d'une incontestable utilité pour toutes les ménagères.