

Une vieille amie.

Au nombre des marchandises offertes dans nos colonnes d'annonces, un des articles—types, de vente courante, qui a subi victorieusement l'épreuve du temps, et a su conserver la confiance des consommateurs—c'est la *Poudre à Pâte* "Cook's Friend."

Elle est depuis plus d'un tiers de siècle devant le public et sa popularité ne fait que s'accroître.

C'est le genre de marchandises qui aident à créer et à maintenir un magasin et qui devraient faire partie de tout stock d'épicerie.

Elle ne contient pas d'alun, par conséquent aucun marchand n'a à redouter l'intervention proposée du gouvernement qui recherche les personnes vendant des poudres à l'alun pour les condamner à l'amende, etc.

L'Oxol

Les produits de l'Oxol Fluid Beef Company ont déjà, sans le moindre doute, acquis une position et une réputation qui les classent dans un rang égal sinon supérieur aux produits similaires fabriqués à l'heure actuelle.

La demande pour les extraits manufacturés par cette Compagnie qui ne compte qu'une année d'existence a été telle qu'elle prouve indiscutablement leur supériorité quant à la finesse de leur arôme, à leurs qualités nutritives, à leur facile et prompt assimilation et à leur pureté absolue. Ces préparations sont faites exclusivement avec la viande maigre du bœuf; elles sont absolument exemptes de tout préservatif et de toutes matières étrangères; comme elles ne contiennent aucune substance grasse, elles sont facilement assimilées par l'estomac le plus délicat et ont même été données à des enfants de 4 mois que l'on élevait au biberon. Cette nourriture leur a parfaitement convenu et les a fortifiés, alors que des préparations patentées n'avaient eu aucun succès. Nous citerons un fait tout à fait en faveur de l'Oxol Fluid Beef Co. C'est que la manufacture est ouverte à l'inspection non seulement des médecins, mais encore du public en général et cela sans notification préalable.

M. F. C. Silcock, le directeur s'empresse de faire visiter la fabrique à ceux qui lui en feront la demande et leur expliquera les procédés de fabrication et la transformation de la viande de bœuf en "bœuf fluide." Ajoutons que M. F. C. Silcock est reconnu au Canada comme étant le praticien le plus expert dans cette ligne spéciale. Il y a vingt ans, il travaillait avec feu M. J. L. Johnston, lorsque ce dernier découvrit le produit auquel il a donné son nom: Johnston Fluid Beef. Les bureaux et la manufacture de l'Oxol Fluid Beef Co., sont situés 38 rue St Pierre à Montréal, et, ainsi que nous l'avons dit plus haut, la direction sollicite respectueusement la visite de MM. les membres du corps médical et du public en général.

Cie de Ferronnerie du Canada Ltée

Etablie depuis le mois d'avril 1899, 10 rue de Bresoles, la Cie de Ferronnerie du Canada Limitée, a, dans un court espace de temps, pris une place importante dans le commerce des ferronneries.

C'est une compagnie essentiellement Canadienne-Française et nos compatriotes n'ont pas hésité à l'encourager. La preuve est que par suite de l'accroissement énorme de son chiffre d'affaires, la compagnie va fortement augmenter son capital-actions, d'ici peu.

L'établissement de la rue de Bresoles comporte tout ce qui fait l'objet du commerce de la quincaillerie et de la ferronnerie légère; on y trouve les dernières nouveautés provenant des fabriques Américaines, Anglaises et Allemandes. Quant aux marchandises lourdes telles que le fer, l'acier en barre, le

ciment, etc., la compagnie en a également un stock complet dans son entrepôt situé 45 rue des Communes.

Nous ne saurions trop engager Messieurs les Marchands des villes et des campagnes à visiter les magasins de la rue de Bresoles; qu'ils soient acheteurs ou non, ils peuvent être assurés du meilleur accueil.

Le grand succès de la nouvelle compagnie tient aux raisons suivantes: Toutes les marchandises sont de qualité hors ligne et vendues à petit bénéfice; les marchandises sont expédiées sans retard. Le système d'expédition de la Cie de Ferronnerie du Canada étant le plus rapproché qu'il soit possible de la perfection. Son assortiment est immense et ses prix sont les plus bas.

La meilleure preuve en est dans les nombreux contrats obtenus par elle. Nous nous bornerons à citer les derniers 63 chars de ferronnerie de toute nature livrés aux quais de Maisonneuve et tout le ciment, les boulons et les fers en barre pour les constructions de la compagnie de "Shawenegan Falls."

Ces beaux résultats sont dus à son personnel choisi de 40 employés que dirigent avec succès MM. A. M. St. Arnaud, gérant; et Eugène Panmeton, secrétaire de la compagnie, deux jeunes à qui la carrière commerciale réserve le plus bel avenir.

Edwardsburg Starch Co (Limitée)

Cette entreprise a été fondée il y a 42 ans par feu W. T. Benson, qui arriva au Canada en 1856 et qui, la même année, construisit la première fabrique d'amidon dans la Puisse du Canada. M. Benson mit tout son capital dans cette entreprise qui, dès le début, manqua de succès par suite de la concurrence américaine et ensuite parce que l'introduction de nouvelles marques est toujours difficile. Cependant comme c'était la première et l'unique fabrique de ce genre au Canada et grâce à une surveillance attentive et intelligente de la part du fondateur, les affaires de cette industrie prirent de l'extension et les marques bien connues fabriquées à Edwarsburg devinrent le Standard du Dominion. Pour un certain nombre d'années la maison marcha sous le nom de W. T. Benson & Co, mais par suite de sa mauvaise santé, M. Benson fit de l'entreprise, en 1866, une compagnie sociale sous le nom d'Edwardsburg Starch Co. M. Benson garda la position de directeur-gérant et feu M. Walter Shanly fut élu président. Dans ce premier conseil de direction, on trouve des personnalités aussi connues que MM. Peter Redpath, George A. Drummond, William Workman, John McLennan et George Moffatt.

Les affaires de la compagnie grandissaient et prospéraient graduellement quand en 1875 la fabrique fut complètement détruite par un incendie entraînant à la fois une forte perte financière et une perte dans les affaires. Dès l'année suivante, une fabrique nouvelle remplaça l'ancienne et la compagnie entra dans une ère florissante. Quelques années après, la compagnie entreprit la fabrication de la glucose et du sucre de raisin, mais la concurrence américaine et le peu d'importance de cette branche nouvelle fit que cette manufacture fut abandonnée peu de temps après la mort de M. Benson en 1885.

En 1895 il y eut un changement dans le personnel de la Compagnie: le fils de M. Benson fut nommé président et le fils de l'ancien gérant, J. D. Reid M. P., fut choisi comme directeur gérant. Le conseil de direction actuel est composé comme suit: G. F. Benson, J. D. Reid, Wm Strachan, C. R. Hosmer, R. Mackay, Angus, W. Hooper et Robt. Cunningham, et sous cette direction entreprenante des améliorations nombreuses et importantes ont été faites dans la fabrique aussi bien que dans les bureaux de la Compagnie.

La fabrication de la glucose fut reprise avec de bons résultats, si bien qu'en 1897 une fabrique de glucose entièrement nouvelle fut érigée et la fabrique d'amidon fut considérablement agrandie. Les améliorations les plus importantes apportées à la fabrique d'amidon furent faites l'hiver dernier et entraînent également une grande dépense pour le traitement des sous-produits. Toutes ces améliorations venaient d'être complétées quand au 1er avril de cette année un nouvel incendie détruisit entièrement la nouvelle fabrique de glucose et tous les édifices érigés pour le traitement des sous-produits; la fabrique d'amidon fut seule épargnée.

Les affaires de la compagnie subirent du fait de ce sinistre un retard considérable, mais le conseil d'administration prit des mesures énergiques et décida de reconstruire en plus grand et avec de nombreuses améliorations ce qui avait été détruit. Le reste du capital non souscrit fut appelé et un contrat accordé pour la construction d'une nouvelle fabrique de glucose et de sirops avec les derniers perfectionnements et une capacité triple de celle de la fabrique détruite par le feu. Les nouveaux édifices qui seront complétés dans quelques semaines sont en briques et en fer et, une fois l'installation terminée, la compagnie sera en mesure de livrer 5,000 minots par jour à la consommation.

Les agencements de la compagnie sont excellents. Leur pouvoir d'eau est hors de pair; il provient des rapides du Galop situés à Cardinal, Ont. Cet endroit était autrefois connu sous le nom d'Edwardsburg qui a donné son nom à la Compagnie. La fabrique étant située sur le St-Laurent, la réception du maïs et du charbon se fait directement de l'ouest par voie d'eau. Il existe en outre un embranchement de chemin de fer partant de la grande ligne du Grand-Tronc qui permet l'expédition directe des marchandises de la fabrique. Depuis deux ans, un système perfectionné de filtrage de l'eau a été installé à la manufacture, de sorte que chaque gallon d'eau usé dans la fabrication est préalablement filtrée.

Les anciennes marques "Standard" de la compagnie n'ont pas périéclité. Le Benson Prepared Corn est toujours au premier rang parmi les amidons destinés à la cuisine, et l'Amidon Satin et Edwardsburg Silver Gloss valent certainement les meilleurs amidons usés dans les blanchisseries.

Durant ces deux dernières années la compagnie a ajouté à ses productions une spécialité qui a été très rapidement appréciée par le commerce du Dominion et qui rivalise facilement avec les meilleures marques connues. L'Empois "Enamel" de Benson a été préparé tout spécialement pour subvenir à la demande d'un empois pour usage domestique et dont on puisse se servir avec de l'eau froide ou tiède. Il y a en ce moment plusieurs empois à eau froide sur le marché, mais dans la plupart des cas on ne se sert que d'un amidon de qualité inférieure, tandis que l'Edwardsburg Starch Co emploie un amidon spécialement préparé pour cet usage.

En plus des différentes variétés d'amidon de maïs, la compagnie fabrique des amidons de riz, de blé et de pommes de terre et des sous-produits connus sous les noms de farine de Gluten, de Germ et Huile de maïs.

Dans l'industrie de la glucose, la manufacture des sirops de maïs a pris de l'importance et les sirops et les sucres de raisin forment une importante addition à la manufacture première de la glucose.

La nouvelle direction a certainement droit à des éloges pour sa superbe manufacture de Cardinal et l'on doit espérer qu'une ère de prospérité couronnera son entreprise et que les fonds qui y ont été placés donneront de beaux dividendes.