

La société d'Administration Générale

Incorporée par acte de la Législature de
Québec, le 26 mars 1902.

A été créée dans le but de fournir au public en général le moyen d'administrer ses biens avec expérience, économie et sécurité.

Le nombre de personnes qui ne peuvent s'occuper de leurs propres affaires est innombrable. Les femmes, les enfants mineurs, les personnes malades, celles qui voyagent pour leur plaisir, pour leur santé, ou pour leur commerce sont incapables de s'en occuper ou obligées de les négliger.

C'est donc pour répondre à un besoin que LA SOCIÉTÉ D'ADMINISTRATION GÉNÉRALE a été organisée.

Elle se charge d'administrer les successions et les fidéi-commis et en général tous les biens qui lui sont confiés. Elle gère les propriétés, s'occupe des locations, collecte les loyers, voit aux assurances, au paiement des taxes, aux réparations. Elle s'occupe de la vente et de l'achat des propriétés. Elle s'occupe de replacer les fonds disponibles de la manière la plus sûre et la plus avantageuse. Elle fait, en un mot, toutes les opérations qui doivent assurer à ses clients avec des revenus réguliers, la conservation et l'augmentation de leur fortune.

Comme exécuteur testamentaire et fidéi-commissaire LA SOCIÉTÉ D'ADMINISTRATION GÉNÉRALE est en position de rendre les plus grands services.

En dehors de ces fonctions spéciales, LA SOCIÉTÉ D'ADMINISTRATION GÉNÉRALE agit aussi comme agent financier pour prêts sur hypothèques, sur nantissement de valeurs de Bourse, pour l'émission, l'achat ou la vente de debentures municipales, scolaires ou industrielles, la collection des coupons et dividendes, pour prêts aux fabriques d'église, aux corporations religieuses, etc.

Elle se charge de réclamations à l'étranger et des remises de fonds.

Elle se charge de la garde des titres, valeurs, documents et place ses coffres-forts à la disposition de ses clients.

Conseil d'administration

Docteur E. Persillier Lachapelle, administrateur du Crédit foncier Franco-canadien, commissaire censeur de la Banque Provinciale, Montréal, président; Rodolphe Forget, membre du Parlement du Canada, vice-président de la Montreal Light Heat and Power Company, Montréal, vice-président; Honorable J.-A. Oumet, ancien juge de la cour du Banc du Roi, vice-président du Crédit foncier Franco-canadien, vice-président de la Banque d'Epargne, Montréal; Honorable Damien Rolland, conseiller législatif, administrateur de la Banque d'Hochelaga, Montréal; J.-O. Gravel, commissaire censeur du Crédit foncier Franco-canadien, Montréal; Albert E. de Lorimier, avocat, conseil du Roi, Montréal; Martial Chevalier, directeur-général du Crédit foncier Franco-canadien, Montréal; C.-A. Groux, directeur de la Banque d'Hochelaga, Montréal; Honorable A.-R. Angers, conseil du Roi, ancien Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec; Isaïe Préfontaine, rentier, Directeur-gérant: Martial Chevalier; Secrétaire: J.-Theo. Leclerc.



Bonbons des Fêtes

Nous avons le plaisir d'offrir à nos lectrices, pour la confection des bonbons de Noël et du Jour de l'an, une primeur en fait de recette; c'est celle des "bonbons à liqueurs", qui, jusqu'ici semblait impossible pour le non-initié de confectionner. La recette que nous présentons ici est simple et tout à fait facile.

Les Bonbons à Liqueurs

CUISSON DU SUCRE POUR LES BONBONS A LIQUEUR.—Avant de préparer les moules, il est nécessaire que le sucre soit bouilli à la consistance de trente-cinq degrés ou ce que l'on désigne sous le titre de degré du boulé ou de la plume; la consistance de ce dernier est établie premièrement en trempant les doigts dans de l'eau froide, puis dans le sucre bouillant et de nouveau dans l'eau froide en les retirant immédiatement; si vous trouvez qu'en pressant cette particule de sucre entre le doigt et le pouce, elle offre l'apparence et la substance de la colle, la bouilloire pour sucre doit alors être retirée du feu et immergée dans un plat contenant de l'eau froide dans le but de refroidir le sucre vivement; un couvercle doit être mis sur la bassine

afin d'empêcher qu'une croûte ne se forme à la surface du sucre. Si l'on désire ajouter une essence quelconque, une liqueur, de l'essence de café ou du jus de fruit, le sucre doit être bouilli au degré complet du "boulé" de manière qu'à l'essai, sous la pression des doigts il soit facilement roulé en une boulette. L'essence peut alors y être versée.

MANIÈRE DE MOULER LES BONBONS A LIQUEURS.—C'est une règle de saupoudrer les moules d'amidon très fin contenue dans des boîtes carrées, avant de commencer la cuisson du sucre, de façon qu'ils soient tout prêts pour que l'on s'en serve au moment voulu. Une bouilloire pour sucre à long bec doit être choisie à cet effet, et sitôt que les bonbons sont coulés, leur surface doit être saupoudrée avec l'amidon, au moyen d'un tamis, pour éviter les granules qui se logeraient dans la surface des bonbons et pourraient les détériorer.

POUR RETIRER LES BONBONS DE L'AMIDON.—A mesure que vous retirez les bonbons de l'amidon brossez-les au moyen d'une brosse à longs poils, pour enlever la poudre qui les recouvre et placez-les sur un tamis sec; si, après les avoir brossés une première fois, vous trouviez que l'amidon adhérerait encore à leur surface, répétez de nouveau l'opération car pas un grain de poudre ne doit les recouvrir, autrement les bonbons n'auraient pas le brillant qui contribue principalement à leur beauté.