

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.

BIERE A L'ETAT SEC

L'agent commercial du Canada en Norvège écrit de Christiana à la date du 1er mars:

"Un ingénieur Danois du nom de Maardt aurait, dit-on, réussi à produire une pulpe à bière contenant une très faible proportion d'eau. On en fait des briquettes pour la bière qui renferment exactement les mêmes éléments et dans les mêmes proportions que ceux contenus dans la bière blanche danoise. Les briquettes, qui sont de couleur brune, peuvent se conserver pendant un temps presque indéfini. On peut donc les exporter dans toutes les parties du monde.

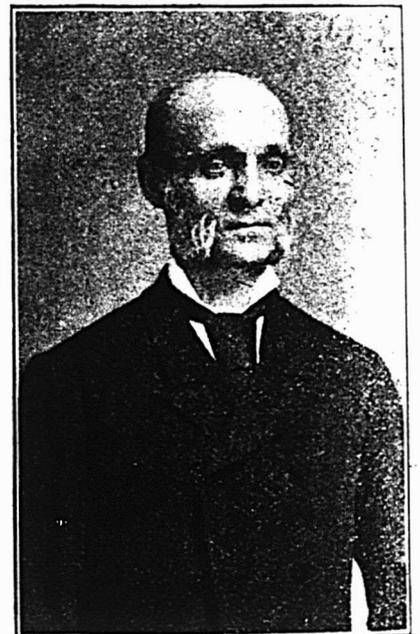
Pour faire la bière, on enveloppe les briquettes dans un morceau de coton et on les met dans un vaisseau renfermant de l'eau au point d'ébullition. On dissout une petite quantité de pulpe avec un peu de levure qu'on verse ensuite dans le vaisseau; on met reposer le tout pendant 48 heures et on obtient alors une bière absolument excellente. La levure fera probablement monter à la surface des impuretés qui devront être éliminées et en même temps elle produit une couche d'acide carbonique au-dessus de la bière, ce qui fait qu'elle restera stérile. Si la bière ainsi produite est mise en bouteilles bien bouchées, elle se conservera pendant deux ou trois mois, même du-

rant les plus grandes chaleurs.

On peut également préparer de cette manière la bière de Bavière; mais le procédé est alors quelque peu différent. Une demande de brevet a été faite pour cette invention.

CINQUANTE ANS DANS LE COMMERCE

Nous sommes heureux de présenter à nos lecteurs un homme qui, avec un capital plus que modeste, est arrivé par son énergie, à son travail et à son activité à se trouver à la tête d'un magasin d'épicerie important. Nous voulons parler de M. Jules Rivet, qui fête aujourd'hui quelques jours le cinquantième anniversaire de son établissement commercial dans le magasin qu'il occupe actuellement rue Notre-Dame Est, au coin de la rue Fullum.



M. Jules Rivet

Né à Répégnigny, en 1838, M. Jules Rivet vint à Montréal à l'âge de seize ans et se plaça comme commis dans le magasin de M. Séraphin Lussler.

Il conserva cette position pendant six ans. Muni alors d'une faible somme d'argent qu'il avait pu économiser, il s'installa à son compte dans le magasin mentionné. Nous l'avons vu ces jours-ci, vaquant quelques jours aux occupations de son commerce dans lequel il est aidé par son fils Jules Rivet. Ce dernier a déjà trente-deux ans dans le commerce d'épicerie.

C'est aussi un musicien; il est organiste de l'église St-Vincent de Paul.

M. Jules Rivet, père, a une de ses filles mariées à M. Alexandre Filion, commerçant et voyageur de la maison L. Chaput, Filion & Co., Limitée.

A l'occasion de son cinquantième anniversaire comme commerçant, nous présentons nos félicitations à M. Rivet, père, et nous espérons voir son fils suivre son exem-