

Prix avantageux

Voyez l'annonce de la maison E. D. Marceau dans ce numéro du "Prix Courant": vous y trouverez de bonnes valeurs à mettre en stock, à des prix qui parlent par eux-mêmes.

Voyez où en est votre stock de thé et profitez des avantages que vous offre cette maison progressive.

La maison L. Chaput, Fils & Cie a reçu cette semaine 100 caisses de Whisky Ecosais "Big Ben". Cette marque est une des meilleures marques sur le marché. Il y a une grande demande dans l'Ouest pour le "Big Ben".

Les vendeurs sont de bons parleurs, mais ils sont sur la route pour vendre des marchandises et non pour se faire une réputation d'éloquence. L'avocat demande de gagner sa cause plutôt que des applaudissements et vous il vous faut des—ordres!

Cruches à formes grotesques

La Barnard and Holland Co. annonce l'arrivée en magasin d'une expédition de Cruches à formes grotesques qui ont toujours un succès de vente assurée.

Ce sont des marchandises qui attirent la clientèle.

Allez les voir au No 290 rue St Jacques, Carré Victoria.

"Empire State Express"

(du New-York Central.)

Le train probablement le mieux connu aux Etats-Unis de même que dans le monde entier est le fameux Empire State Express du New-York Central qui circule entre New-York et Buffalo tous les jours de semaine. Ce train se compose d'un char de bagage et fumoir combinés, de deux voitures régulières et d'un char salon Pullman. En été, quand le trafic est très abondant et que les conditions de la température sont favorables pour marcher à grande vitesse, une troisième voiture est ajoutée au convoi et une des voitures contient une cuisine qui fait le service pour les voyageurs de tout le convoi.

Le train quitte New-York à 8.30 A.M. et arrive à Buffalo à 4.45 P.M. avec arrêt à Albany, Utica, Syracuse et Rochester dans un parcours de 440 milles. Dans la direction de l'est, le train quitte Buffalo à 1 P.M. et arrive à New-York à 9.59 P.M.

On ne charge pas d'extra pour voyager à bord de ce train et le nombre des voyageurs qui choisissent le Empire State Express constitue la meilleure indication que le public désire voyager rapidement.

Depuis que le train est en opération—13 ans—il est à peu près invariablement arrivé à temps et sans accidents, qui sont à peu près inconnus sur le New-York Central, à cause du système parfait d'arrêt (Block System) installé sur la ligne.

Journellement, on reçoit des lettres d'étrangers venant aux Etats-Unis demandant qu'on leur réserve des places dans le char salon sur ce fameux train, de sorte qu'on peut dire en toute vérité que "Le roulement du Empire State Express s'entend dans le monde entier."

Alphonse Ledue Marchands de Grains
et de Produits.
Successeur de
Leduc & Daoust EN Gros et a Commission
Spécialité; *Beurre, Fromage, Œufs et Patates*
Avances libérales faites sur consignations.
Correspondance sollicitée.
1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

SEUL VERITABLE

Le Sirop d'Anis Gauvin
porte sur son enveloppe la
signature de J. A. E. Gauvin.
Tous les autres sirops d'anis
nesont que des imitations.

J. A. E. GAUVIN,
1286 Rue Ste Catherine, Montreal.

THE WINDSOR, Ottawa, Ont.

Lorsque vous irez à Ottawa, donnez votre patronage au Windsor, "l'Hôtel du Jour" de la capitale.

Tarifs: —\$2.00 et \$2.50 par jour.

J. GRIMES, Propriétaire.



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS
NOS PRIX COURANTS



LES...
**CONFITURES,
GELEES ET
MARMELADES
D'ORANGE**

que recherche le
peuple sont celles
de ...

UPTON

L'Epicier bien avisé lui donne ce qu'il désire.

ROSE & LAFLAMME

Agents de vente pour l'Est.

400, rue St-Paul, Montréal.

CULTURE ET PREPARATION DU THE AUX INDES ANGLAISES

M. Erwin E. Osgood, consul américain à Calcutta, a publié récemment un document très intéressant sur la culture et la préparation du thé aux Indes anglaises.

Les jardins — tel est le nom donné aux champs de thé — sont placés de préférence sur les collines et les plaines élevées qui avoisinent le bas Himalaya.

La contenance de ces jardins varie de 100 à 1700 acres, suivant les contrées.

Plantation. — La graine est d'abord plantée à un pouce de profondeur dans un sol très fertile et préparé en pépinière (Nursery) au bout d'un an les jeunes plants ont de 10 à 12 pouces de haut et sont bons à transplanter.

Le terrain le plus propice à la culture du thé est un sol de richesse moyenne, de couleur rougeâtre, mélangé de débris de roches et tenu dans un état de fraîcheur convenable, soit par l'eau qui coule sur les pentes des montagnes, soit par des irrigations. Les saisons de pluies sont indispensables au succès de la culture.

On plante les jeunes arbres à environ 3 pieds les uns des autres sur des lignes espacées de 4½ pieds; chaque plante doit avoir 16 pieds carrés de bonne terre pour atteindre tout son développement.

Les plants sont disposés en rangs réguliers et affectent la forme d'un triangle ou d'un carré; cependant, la plantation triangulaire économise environ 15 p. 100 d'espace, et l'on peut disposer dans un même emplacement 115 plants en triangle ou 100 en carré.

La troisième année, on taille les plants, afin de faciliter l'éclosion de nouvelles branches et de nouvelles feuilles; les arbustes ont à ce moment environ 60 pouces de hauteur.

Emondage. — Les méthodes de taille ou d'émondage varient suivant les contrées. Dans quelques endroits, les plants sont taillés avant de sortir de la pépinière, de manière à produire une plus grande surface de feuilles à cueillir.

On cueille les feuilles trois fois par an.

Quand les jeunes arbustes ont développé leurs branches et que ces branches possèdent quatre ou cinq feuilles, on dit qu'ils ont produit leurs premières pousses; ils sont suffisamment avancés pour que l'on puisse procéder à la cueillette.

Durant la saison des pluies, des pousses successives se font chaque jour variant suivant la richesse du sol et le climat; les bourgeons sortent à com-