

NOTES SPECIALES

La maison L. H. Hébert prie ses clients qui se plaignent de retards dans la livraison des marchandises de tenir compte des difficultés qu'éprouve le commerce des ferronneries à s'approvisionner chez les manufacturiers de certaines catégories de marchandises.

Elle fait le possible et même l'impossible pour satisfaire sa clientèle et elle peut affirmer aux marchands que les retards apportés dans les livraisons ne proviennent nullement de sa faute.

Le PRIX COURANT se permet d'ajouter que le mal dont se plaint la maison L. H. Hébert est général au commerce de ferronneries. Depuis plusieurs semaines LE PRIX COURANT a signalé cet état de choses dont souffre le commerce de gros.

Marinades Fletts

Les marinades de Fletts prennent de la vogue. Ces marchandises quoique importées et de qualité supérieure peuvent se vendre au prix des marchandises domestiques. Un essai est sollicité. MM. Laporte, Martin & Cie ont l'agence de ces excellents produits, au Canada.

Beurre et Fromage, marque "Blue Star"

Les acheteurs de beurre et de fromage sont toujours disposés à payer un prix plus élevé pour une marchandise à marque réputée et dont la qualité est toujours maintenue uniformément supérieure. Quand, pendant un certain nombre d'années, les produits d'une marque spéciale se sont imposés au choix des acheteurs, il est de l'intérêt du vendeur propriétaire de cette marque et de tous ceux qui groupent leurs produits sous cette marque de veiller avec soin à ce que cette bonne réputation qui assure les bons prix, soit maintenue.

C'est en s'inspirant de ce principe que M. J. N. Duguay propriétaire de la marque "Blue Star" a réussi après de vaillants et persévérants efforts à imposer à l'attention des acheteurs l'excellent fromage et le beurre de choix qui se vend sous cette marque. Car, pour être admis à bénéficier de la publicité de bon aloi de la marque "Blue Star," il faut que fromage et beurre aient bon arôme et soient empaquetés avec soin.

Dans ces conditions, M. J. N. Duguay qui est un homme de grande expérience, connaissant à fond le marché du beurre et du fromage, sur lequel il opère depuis bientôt un quart de siècle, est à même d'obtenir toujours pour ses clients les plus hauts prix du marché.

Cela vaut la peine pour les producteurs de beurre et les fabricants de fromage, d'apporter tous leurs soins à la fabrication: c'est d'ailleurs à cette condition seulement qu'ils seront admis à bénéficier des prix avantageux obtenus par les produits de la marque "Blue Star."

La période d'opérations en beurre et fromage sous la direction de M. J. N. Duguay, va du 1er avril au 15 décembre. C'est donc pour les fabricants, le bon temps de correspondre avec M. J. N. Duguay à la Baie du Febvre. Avec lui ils seront sûrs d'obtenir les meilleurs résultats; au lieu qu'en s'adressant pour la vente de leurs produits à des gens inexpérimentés, ils s'exposent à de graves mécomptes. La commission pour la vente est de 5c par boîte pour le fromage et de 10c par boîte de 56 lbs pour le beurre.

A l'avantage d'obtenir les plus hauts prix du marché, le fabricant qui traite avec M. J. N. Duguay a celui de toucher promptement son argent. M. Duguay se fera un plaisir de répondre à toute demande d'informations et sollicite la correspondance des fabricants.

Thés

Nous avons un stock des thés de toutes sortes. Nos prix comparent avantageusement avec ceux de n'importe quelle autre maison du Canada. Un essai vous en convaincra. Laporte, Martin & Cie.

The Gould Cold Storage Company

Voici, coïncidant en quelque sorte avec l'ouverture de la navigation, la période des chaleurs qui s'annonce et il s'agit d'assurer la conservation des marchandises périssables: Beurre, fromage, œufs, fruits. Le moment est donc bien choisi pour appeler l'attention des fabricants de beurre et de fromage et des acheteurs de fruits et d'œufs sur les avantages que leur offre la compagnie d'entrepôts frigorifiques connue sous le nom de Gould Cold Storage Company qui possède une installation basée sur l'application des découvertes scientifiques les plus récentes à la conservation économique et pratique des denrées alimentaires périssables.

Dans les compartiments affectés à la conservation des différents produits, circule un air froid et sec qui a pour effet de conserver au beurre et au fromage le degré de température nécessaire à leur bonne conservation; il en est de même pour les œufs et pour les fruits. Naturellement la température se règle suivant la nature du produit à conserver. C'est la perfection, en matière de conservation, autant qu'il est possible d'y arriver avec les procédés industriels perfectionnés dont dispose la Gould Cold Storage Co. Ajoutons, ce que la plupart de nos lecteurs savent déjà, que les entrepôts Gould se trouvent dans une partie bien centrale, d'accès facile pour les marchands qui y ont recours pour la conservation des produits qu'ils amènent en ville et qui ont l'avantage, étant bien conservés, de toujours obtenir les plus hauts prix du marché. Les prix d'entreposage ne sont pas élevés, d'ailleurs, et il y a compensation du chef de la parfaite conservation des produits. Pour toutes informations, adressez-vous directement à la Gould Cold Storage Co dont vous trouverez l'adresse dans son annonce publiée dans une autre colonne du PRIX COURANT.

Boissons d'Eté

Nous désirons attirer l'attention des épiciers sur l'annonce de "The Canadian Specialty Co" qui paraît dans une autre colonne. Cette compagnie manufacture les Extraits de bière de racine et de bière de Gingembre de Adams si bien connues actuellement dans toute l'étendue du Canada, comme des préparations—types dans cette ligne. La Canadian Specialty Co a pris récemment possession de ses nouveaux quartiers, 58 rue Colborne où elle s'occupe de l'importation et de la fabrication de spécialités pour pharmaciens et épiciers et son commerce, augmenté d'une manière constante et s'étend de l'Atlantique au Pacifique. La compagnie invite ses amis et clients à envoyer leurs commandes d'Extraits de bière de racines et de Gingembre, aussi vite que possible pour éviter la presse qui va se produire aussitôt que les temps chauds vont être arrivés. Et ils arrivent rapidement.

JOURNAL DE LA JEUNESSE. — Sommaire de la 1481e livraison (20 avril 1901). — Le Rubis de Lapérouse, par G. de Beauregard. — Un combat contre les aigles des Alpes, par Fr. Ancis. — Cœur brisé, par Mme la Ctesse de Houdetot. — Excursions de vacances, par Louis Rousselet.

Abonnements: France: Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Union Postale: Un an, 22 fr. Six mois, 11 fr. Le numéro: 40 centimes.

Hachette & Cie, boulevard St-Germain, 79, Paris.

Tabacs à Priser

Barils en Bois et Cruchons de Grès

Les marchands détailliers de tabacs à priser jusqu'à ces dernières années ne retiraient pas de la vente du tabac à priser tout le profit qu'ils étaient en droit d'en attendre, parce que l'empaquetage dans les petits barils de bois était pour eux une source de perte continuelle, perte de poids, perte d'arôme, perte de qualité se traduisant par la perte d'une partie légitime des profits.

Il y a trois ans, M. J. A. Landry, manufacturier de tabacs à priser très estimés, après un voyage d'études aux Etats-Unis, plaçait sur le marché un tabac à priser supérieur empaqueté dans des cruchons en grès qui en assurent la conservation de la qualité, de l'arôme et du poids. C'était dans le commerce des tabacs à priser une révolution économique d'une grande portée pour le détaillier puisque c'est dans le vieux système des barils que s'en va une bonne part de son profit.

Les tabacs à priser manufacturés par MM. J. A. Landry et Cie, 238 rue Saint-Paul, Montréal, doivent leur supériorité à l'expérience, aux connaissances pratiques du fabricant M. Landry et à un outillage perfectionné qui n'a pas son rival ici. Tout le secret du succès de ces marchandises se trouve dans l'application des connaissances d'un expert—au choix des tabacs, d'abord, et à leur manipulation ensuite.

L'inauguration du système d'empaquetage en cruchons ou jarres de grès indique du reste les tendances progressives de cette maison qui ne se contente pas de se défendre contre la concurrence, mais ne craint pas de prendre l'offensive et de porter la guerre en pays ennemi.

La marque Rose Extra Superfine, étiquette rouge—n'a pas de rivale au Canada et, à prix égal à celles des marques concurrentes, les marques de la manufacture J. A. Landry et Cie prétendent offrir des produits meilleurs et prouver leur supériorité réelle à tous les connaisseurs. Les acheteurs de tabacs à priser en cruchons de grès bénéficient d'un crédit de 2 centins par livre pour tout cruchon retourné. On trouvera dans une autre partie du journal une annonce détaillée des tabacs fabriqués par MM. J. A. Landry & Cie. Les prix ne sont pas élevés pour des marchandises sur lesquelles le fabricant doit avancer déjà 18c de droits par livre au gouvernement, surtout quand, comme dans le cas présent, il s'agit de marchandises vraiment supérieures. Une commande d'essai convaincra le commerce bien mieux que les affirmations les plus catégoriques.

TOUR DU MONDE—Journal des voyages et des voyageurs. — Sommaire du No 16 (20 avril 1901). — 1o Une visite au Haras d'Asie Mineure, par Fuadbey-Mouzaffert-Czayrowski. — 2o A travers le monde: Souvenirs de Nouvelle-Zélande. — L'élevage des moutons en Nouvelle-Zélande. — L'expédition des moutons congelés en Angleterre. — Un trajet en chemin de fer dans l'île du Nord. — Patience et longueur de temps. — Arrivée dans une ferme, par Gaston de Ségur. — 3o La lutte économique: Gènes rival de Marseille. — La décadence de notre marine marchande. — Absence presque complète du pavillon français en Chine. — 4o L'Expansion Coloniale: Les chemins de fer du Siam. — 5o Parmi les races humaines: La dynastie Tartare-mandchoue et le droit de succession au trône dans l'empire chinois, par G. Labadie-Lagrave (Suite). — 6o Livres et Cartes. — 7o L'armée autour du monde: France. — Angleterre.

Abonnements: France: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr. — Union Postale: Un an, 28 fr. Six mois, 15 fr. — Le numéro: 50 centimes.

Bureaux à la librairie Hachette et Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.