

L'Éclairage des Magasins

Est une question qui semble de plus en plus réveiller l'attention de nos marchands de détail.

La lumière dans un magasin joue un très grand rôle, surtout à la campagne; les cultivateurs vont généralement au village le soir et c'est alors qu'il faut attirer leur attention avec une bonne lumière car c'est un fait reconnu que la bonne lumière va de pair avec l'étalage des effets. Nous croyons que tous les marchands amis du progrès devraient mettre un certain montant pour l'éclairage de leur magasin et ils s'en trouveraient certainement bien, nous ne sommes plus au temps où on labourait avec des charrues de bois.

Non-seulement il faut beaucoup de lumière mais il faut aussi qu'elle soit blanche pour produire un bon effet.

Une carte postale adressée à la National Gas Co. recevra de suite son attention et ces Messieurs seront heureux de vous donner tous les renseignements à cet effet.

Tous ceux qui ont amélioré leur système d'éclairage trouvent tous qu'ils y ont gagné sensiblement, c'est pourquoi nous voyons disparaître si rapidement la lampe à pétrole des magasins.

Un des gros placements de décembre, sera, sans aucun doute, celui des Champagnes Amyot et Cardinal, contrôlés par la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée. Ces Champagnes figurent parmi les plus belles valeurs exportées et se vendent néanmoins à des prix raisonnables. Ils sont riches et effervescents et leur goût piquant leur vaut d'être très recherchés par le public montréalais.

Nous attirons d'une façon toute particulière l'attention du commerce de détail sur la page d'annonce de M. E. D. Marceau qu'on trouvera d'autre part. Nous prions les détailliers de ne pas perdre de vue que l'incomparable Café de Madame Huot gagne chaque jour du terrain parmi les consommateurs qui ne peuvent trouver rien d'égal comme prix. Il est donc bon d'avoir en stock l'article qui attire et retient la clientèle.

M. E. D. Marceau dont les annonces sont toujours intéressantes à lire, donne un conseil utile aux marchands au sujet des thés, en les avisant d'acheter avant la hausse qui se produira infailliblement à bref délai. C'est aux marchands avisés qu'il appartient de profiter des excellentes valeurs offertes par M. E. D. Marceau à des prix extrêmement avantageux.

Fabrication du Beurre de Choix en Hiver.

Le seul moyen de faire à coup sûr du beurre de choix en hiver, c'est de traiter la crème douce par la méthode Leclair.

Méthode Facile Economique et Infaillible.

Nous vous vendrons pour cela, au meilleur prix, un Réfrigérateur Bouchard et vous donnerons gratuitement avec chaque Réfrigérateur un traité complet sur la méthode par M. J. D. Leclair lui-même.

Le traité de M. Leclair se vend aussi séparément.

Ecrivez ou téléphonez.

La Cie de Laiterie St-Laurent,
10 Place d'Youville,
Montréal.

Tél. Bell Main 4619.

La maison Laporte Martin et Cie, Ltée dont nous publions l'annonce dans une autre page, offre en vente un assortiment considérable de marchandises pour les fêtes, spécialement des fruits secs de tout genre et de toute provenance, raisins de table et raisins Muscatel, prunes confites, figues, noix, fruits évaporés, raisins Valence et raisins épépinés de Californie, tous articles de premier choix vendus au plus bas prix du marché.

Vu la rareté des Muscatels américains et le prix élevé qui s'ensuit, nous conseillons à nos lecteurs de faire leur choix parmi ces raisins d'Espagne, Malaga et Valence et de placer en même temps leurs commandes chez MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, pour les noix, figues, fruits évaporés, abricots, pêches

et poires, pendant que leur assortiment est au complet. Les raisins de table sont, cette année, remarquablement beaux pour les prix auxquels ils sont offerts.

Surveillez votre stock de Conserve pendant tout l'Avent et n'attendez pas que vous n'avez plus de sardines "Brunswick" à l'huile, à la moutarde et aux tomates pour en demander à votre fournisseur. C'est une marchandise qui se vend tout le long de l'année et il vaut mieux en avoir un stock important que de manquer des ventes. Un stock de sardines "Brunswick" ne mange pas les profits, mais le marchand qui en perd la vente perd aussi son profit.

Les Marchandises Profitables

Sont celles qui sont un peu meilleures que les autres : des marchandises qui procureront des ventes, là où les autres ne le feront pas. Les marinades de la marque "Crest" sont de bonnes marinades et montrent leur qualité. Nous avons des facilités spéciales pour produire les meilleures marinades, et nous en avons tiré le meilleur parti. Par exemple, nous fournissons les graines qui produisent les légumes et ainsi nous obtenons ce qu'il y a de mieux dès le début; les concombres vont directement de la plante à la manufacture, de sorte qu'ils ne perdent rien de leur fraîcheur et de leur fermeté. Nous faisons notre propre vinaigre et il ne peut pas être surpassé pour les marinades. Cela vous paiera certainement de spécifier que vous désirez nos marchandises, quand vous commanderez des marinades.

THE OZO CO., LIMITED
MONTREAL.