



LIME JUICE

...DE ROSE

MARQUE ORIGINALE ET AUTHENTIQUE

Le Produit-Type pour la Pureté et l'Excellence.

C'est le produit du fruit du limonier le plus fin qui soit cultivé dans le monde. C'est le meilleur que l'on puisse se procurer.

Agents Canadiens : **LAW, YOUNG & CIE, Montreal**

rence Park, qui est un des plus pittoresques endroits pour un pique-nique qu'il y ait au Canada.

Les Epiciers et leurs amis auront des billets directs de Montréal au lieu du pique-nique, ce qui est une aimable attention de la part des organisateurs.

Un programme intéressant de sports athlétiques a été préparé, une des attractions principales de la province sera une joute de crosse entre les Nationaux de Montréal et l'équipe des Cornwall seniors.

Lors de la dernière rencontre de ces équipes, les Nationaux ont gagné après une lutte très ardente. Mais pour cette occasion, cependant, l'équipe des Cornwall étant en meilleure forme, s'attend à battre l'équipe de Montréal.

Comme on le voit, les épiciers auront sur la planche de l'agrément, voire même des émotions.

EXPOSITION PROVINCIALE

L'Exposition Provinciale sera ouverte cette année, du lundi 12 au mercredi 21 septembre, sous les auspices de la Compagnie d'Exposition de Québec.

Pour la liste de prix, les règlements et toutes autres informations, les exposants sont priés de s'adresser à M. P. T. Légaré, secrétaire, 273 rue Saint Paul, Québec.

La liste des officiers pour l'année 1898 est composée comme suit :

Président, l'hon. P. Landry ; vice-président, M. Chs E. Dubord ; secrétaire-trésorier, M. P. T. Légaré ; ass.-secrétaire-trésorier, M. J. E. Boily.

Bureau des Directeurs : MM. Isidore N. Bellefleur, J. E. Boily, C. Henri Car-

rier, Nap. Drouin, Chs E. Dubord, J. H. Fortier, J. B. Laliberté, P. A. Lamonde, Ph Landry, P. T. Légaré, Chs E Roy, J. A. Verret.

LES BOITES A FROMAGE

Les bois pour boîtes à fromage sont actuellement fort rares sur le marché de Montréal. Quelques marchands en sont même complètement dépourvus. Nous ne savons combien de temps cet état de choses peut durer encore, mais tout ce que nous pouvons constater c'est que, depuis le commencement de la saison, les prix ont augmenté de \$5 par mille sets de bois à boîtes et qu'on parle encore d'augmenter les prix. Les fromagers qui n'ont pas un stock suffisant pour leurs besoins actuels et pour quelques semaines à venir feraient, croyons-nous, une bonne opération en ne différant pas davantage leurs achats. Ce qui manque le plus, ce sont les matériaux pour faire d'excellentes boîtes.

L'exposition culinaire ouverte à Vienne a un succès prodigieux. De tout temps les Viennois ont joui de la réputation d'aimer la bonne chère. Schiller lui-même les qualifie de "peuple de Phéaques, chez lequel la broche ne cesse de tourner au feu." Aussi n'ont-ils pas cru pouvoir mieux célébrer l'année du jubilé impérial qu'en organisant une exposition culinaire internationale. Depuis une table toute dressée avec son service d'argent, telle qu'on en voit à la cour impériale, jusqu'au bœuf entier à l'étalage du boucher, depuis les chefs-d'œuvre de pâtisserie, vé-

ritables œuvres d'art, jusqu'aux montagnes de saucisses et de jambons, tout y est, de ce qui peut plaire aux gourmands. On y voit même la cuisine complète de campagne de l'empereur qui a mis aussi, à la disposition de l'exposition, des vins de la cave impériale que le public peut goûter pour un prix modique destiné à l'Assistance publique.

Aussi, l'affluence est-elle inouïe : Le premier jour, où l'entrée était de \$1.25, il y a eu 3,000 personnes ; le second jour, avec une entrée de 82c. le nombre des visiteurs monta à 10,000, et le 3e jour, où l'on ne payait que 40c. il fallut plusieurs fois fermer les guichets, car on prenait d'assaut les billets ; plus de 22,000 personnes s'y pressaient, s'y étouffaient. Il est bien permis d'observer que jamais on n'a vu telle affluence ni aux expositions industrielles, ni à l'exposition de tableaux.

POMMES DE TERRE FARI-NEUSES

Il y a, paraît-il, un moyen facile de rendre les pommes de terre farineuses. Chacun sait que ce qui les rend grasses est presque toujours un excès d'humidité. Il suffira de mettre, une huitaine de jours, dans un endroit très sec et très chaud, à proximité du foyer par exemple, les pommes de terre qui doivent entrer dans l'alimentation. Au bout de ce temps, elles seront devenues farineuses et meilleures.