

Maison de gros en **Epicerie, Vins et Liqueurs**

Importations directes des lieux de provenance, de tous les articles qui font l'objet de son commerce.
Assortiment complet en marchandises de première nécessité, telles que

THÉS, CAFÉS, SUCRES, MELASSES, SIROPS, FRUITS SECS, POISSONS, ETC.

GRANDE VARIÉTÉ DE FINES DENRÉES ET CHOIX CONSIDÉRABLE DE VINS ET LIQUEURS DES MEILLEURES MARQUES DONT ELLE A LE MONOPOLE DE PLUSIEURS

HUDON, HEBERT & CIE, 41 rue St-Sulpice, et
22, rue De Bresoles,
MONTREAL.

L'hon. sénateur L. J. Forget a été élu à l'unanimité vice-président de la Royal Victoria Life Insurance Co, en remplacement de feu Sir J. A. Chapleau.

On possède généralement des notions très vagues sur la fourrure si commune au Canada, cependant, et désignée indifféremment sous le nom de mouton de Perse ou d'Astrakan

Le mouton de Perse ou la Persiane et l'Astrakan sont deux fourrures fort différentes. La première est de beaucoup supérieure à la seconde, en prix, en élégance et en solidité. Elle provient de la toison des agneaux de Perse. On l'obtient de la manière suivante :

Aussitôt que la bête est née, les éleveurs persans l'entourent d'un drap ou d'une étoffe résistante dont les deux extrémités sont maintenues autour du corps à l'aide d'une couture, la tête et les pattes de l'animal restant libres. Ce procédé a pour but d'empêcher la laine de croître, de la presser pour ainsi dire, entre l'étoffe et le corps de l'agneau et de lui donner cet aspect couché, aplati et bouclé qui donne plus tard à la fourrure une si grande valeur. La bête est laissée dans cette situation pendant quinze jours, période de

temps jugée suffisante pour obtenir le résultat désiré. De temps en temps, on l'arrose d'eau chaude, on lisse le dos et le ventre avec la main. Les deux semaines écoulées, les agneaux sont tués. On enlève les toisons et on les soumet à l'œil connaisseur des agents que les maisons de Leipzig entretiennent à Téhéran, à Tauris, à Ispahan et ailleurs. Ceux-ci les expédient à Moscou ou à Nijni Novgorod, où les fourreurs allemands vont les chercher à l'époque des foires. Quand à l'Astrakan, ce n'est plus une toison d'agneau, mais bien de mouton plus ou moins jeune. Il forme un tout beaucoup moins uni, présente au regard une succession de ponçons frisés, laissant parfois entre eux de l'intervalle. On le tire de la Perse et aussi des provinces Russes d'Astrakan, de la Crimée et de l'Ukraine. C'est également aux foires russes qu'on l'expédie et que les industriels allemands se rendent pour faire leur choix.

Les peaux de Persiane et d'Astrakan, à l'état brut se vendent par paquet de dix peaux, lesquels valent suivant la qualité de \$20 à \$50.

Mais tout n'est pas dit. Reste l'opération de la teinture, du lustre et

de l'apprêt qui vaut à Leipzig, depuis si longtemps le monopole de ce commerce spécial. La teinture en noir est une opération des plus délicates. A l'odeur et au toucher, on reconnaît, paraît-il, immédiatement si c'est bien en Saxe qu'il y a été procédé. Pour arriver à se passer de l'intermédiaire de Leipzig, il faudrait donc connaître les méthodes employées et, jusqu'à présent, personne n'en aurait pénétré le secret.

Les industriels de Leipzig font les plus grands efforts pour se tenir à la hauteur de leur réputation et de la vogue dont ils jouissent. C'est ainsi que dernièrement une personne ayant pris un brevet pour un procédé qui améliorerait sur quelques points de détail, les méthodes usitées, une des plus importantes maisons de Leipzig n'a pas hésité à s'en rendre maître, et a payé à l'inventeur la somme de \$25,000.

M. J. Phillip Scott, président de la Dow Brewing Co, est mort lundi matin à sa résidence, 81 rue Redpath, à l'âge de 44 ans. M. Scott était malade depuis un an déjà, mais la maladie s'est aggravée il y a trois semaines, et il a succombé à une affection du cœur.

➤ BOVRIL ➤

Est mis en Bouteilles de 1, 2, 4, 8 et 16 onces

Ne s'abîme pas, à la longue

DONNE UN BON PROFIT

N'arrive au consommateur que par l'intermédiaire du détailler . . .

Ecrivez pour les listes de prix et cotations . . .

BOVRIL, LIMITED.

30 Farringdon St., Londres, Angleterre.

25, 27 Rue St-Pierre, Montréal, Canada