

Messrs Henry K. Wampole & Cie, de Philadelphie, inventeurs et seuls manufacturiers de "La Préparation parfaite et sans mauvais goût de l'Extra t d'Huile de Foie de Morne de WAMPOLE," "MILK FOOD," et d'autres spécialités (qui ont toujours été introduites et exploitées par la voie seule des professions médicales et pharmaceutiques), afin de faire droit aux demandes sans cesse et rapidement croissantes de leur maison d'affaires en Canada, ont par l'addition d'une nouvelle aile, tellement agrandi leur laboratoire de Toronto, qu'il est maintenant double de ce qu'il était auparavant.

Ils ont aussi fourni d'appareils et de machines les plus modernes, les départements pour la fabrication de leurs Piles Pulvérisables, de leurs Tablettes Comprimées et Moulées, de leurs Sels Granulaires Effervescents, etc.

On nous dit qu'ils sont érasés par les commandes de ce temps ci, ce qui est la preuve la plus évidente de l'approbation (tant par le médecin que par le pharmacien) de leurs préparations, tout aussi bien que de leur genre d'affaires.

Demandez leur plus récente liste de prix.

Excellent avantage.

Le Dr X. Plouffe, de Montréal, désirant aller à Paris pour poursuivre ses études, pour un an ou même plus, offre en vente son joli petit cottage de l'Avenue de l'Hôtel de Ville No. 408. Vendrait en même temps tout le ménage complet : chevaux, voitures, volailles, meubles, instruments, et une magnifique bibliothèque, en parfait ordre.

Préparations

DE LA COMPAGNIE DE THÉ DE BŒUF OXOL

THÉ DE BŒUF LIQUIDE en bouteille

½ oz, 2 oz, 4 oz, 8 oz et 16 onces.

PÂTE DE THÉ DE BŒUF dans des jarres en verre blanc

de 2 oz. et 4 onces.

PÂTE DE THÉ DE BŒUF en boîtes

de 2, 4, 8 et 6 onces

THÉ DE BŒUF LIQUIDE en bouteilles pour les usages

domestiques culinaires, en bouteilles

de 8 et 20 onces.

PASTILLES DE BŒUF, POUDRE DE BŒUF etc.

Ces préparations gagnent rapidement la faveur générale, et comme leurs mérites deviennent de mieux en mieux connus, elles sont destinées à devancer toutes les autres préparations semblables qu'on rencontre sur le marché.

On s'en sert dans les meilleurs hôpitaux de Montréal, Toronto, Winnipeg et d'autres villes. Elles contiennent un très grand pourcentage de fibrine et d'albumine, et leur riche saveur de bœuf les rend si agréables au goût qu'elles sont demandées par les plus faibles invalides.—Echantillons envoyés gratis aux médecins sur demande.

Cie de Thé de Bœuf Oxol, . . . Montréal

Agent pour Québec: C. E. BOIVIN, 15 rue Jupiter, QUÉBEC.