

lb anglaise). Ce sont là toutefois, pour les safraniers, de rares aubaines.

Miss Chief.

LES ANCHOIS

L'anchois est un petit poisson plein d'arêtes, mais délicieux, long de quatre à six pouces, ressemblant au sprat, au pilchard et à la sardine. Au printemps, il abonde dans la Méditerranée et on pêche les plus beaux anchois au large de l'île de Gorgone, près de Leghorn dans les mois de mai, juin et juillet. Les poissons sont attirés le soir près des bateaux au moyen de torches et sont pris à la seine. On les vide et on leur enlève la tête (la tête et le foie étant excessivement amers); on les encaque avec du sel gemme dans de petits barils pesant cinq livres environ chacun, ainsi que dans des barils plus grands, lesquels, à leur arrivée en Angleterre, sont ouverts, et leur contenu est mis dans de petites bouteilles qui se vendent au détail à 6 deniers ou 1 shilling chaque.

On conserve aussi les anchois dans l'huile et on en fait des pâtes, des essences, des sauces, etc. On cuit aussi ce poisson; on enlève les arêtes, on le fait frire à l'huile ou au beurre, on l'assaisonne avec du poivre de Cayenne et on le sert sur du pain grillé; ou bien on

l'étend sur de minces tranches de pain bis beurré. Souvent aussi on le mange cru; pour cela on choisit de préférence les petits anchois. Des poissons de qualité inférieure, tels que les sprats, les pilchards et les sardines sont souvent vendus comme anchois, surtout en Norvège, où les sprats sont généralement traités comme des anchois; toutefois, la Suède et la Norvège fournissent aussi de vrais anchois d'excellente qualité.

On distingue aisément le véritable anchois par ses larges écailles argentées, la couleur rose saumon de sa chair, la ferme pointue de sa tête; la mâchoire supérieure dépasse de beaucoup la mâchoire inférieure; le corps est mince et la bouche grande; le dos est arrondi et a une couleur brun bleuâtre; la queue est mince et largement fourchue; la nageoire abdominale est beaucoup plus rapprochée de la tête que la nageoire dorsale. C'est cette dernière conformation qui est le signe le plus certain auquel on puisse reconnaître l'anchois.

"Oui, Talleyrand," disait un jour Napoléon à son ministre, "Je suis le maître de l'Europe, parce que je travaille plus que tout autre homme sur le continent. Le meilleur indice de la puissance, c'est la capacité de travail et une conviction intense de sa nécessité." — (System.)

Personnel

—La maison John Hope & Co., compte maintenant au nombre de ses associés, M. James Cleghorn qui était entré en 1881, c'est-à-dire il y a vingt-six ans à l'emploi de cette importante maison. M. Cleghorn, depuis un certain nombre d'années, a occupé des emplois de confiance et de responsabilité dans la maison dont il est maintenant devenu l'un des associés. Il ne compte dans le commerce que des amis qui se réjouissent de son élévation au rang d'associé. "Le Prix Courant" s'unit à eux pour présenter à M. Cleghorn ses sincères félicitations.

Le propriétaire de la marque bien connue E. D. S., affirme dans son annonce que les confitures et gelées de cette marque sont les plus pures, les plus saines et les meilleures qui soient faites au Canada et il ajoute: "J'affirme simplement des faits que je peux prouver à votre satisfaction.

Le marchand qui se fait un point d'honneur de ne vendre que les produits alimentaires les plus purs, les plus sains et les meilleurs et qui doiterait des affirmations du propriétaire de la marque E. D. S., peut demander la preuve de ces affirmations, elle lui sera fournie immédiatement. Ne pas vendre les produits de la marque E. D. S., quand il est prouvé que ces produits n'ont pas de rivaux sous le rapport de la qualité, c'est faire preuve de bien peu de sens commercial, car rien n'attire et ne retient la clientèle comme la vente de produits purs, sains et de qualité absolument irréprochable.

Nous Avons Résolu Votre Problème.



Quand vous rentrez chez vous à cinq heures, il n'y a pas de raison pour que votre cigare d'après dîner soit gâté par une quantité d'ennuis au sujet des petits détails de vos affaires.

Vous n'avez pas besoin de consigner des notes au dos d'une enveloppe, comme memorandum pour le lendemain.

Si vos livres étaient arrangés d'après un système convenable, ils se chargeraient pour vous de tous ces détails mesquins—demain matin, ils vous indiqueraient tout ce que vous désirez savoir, au moment précis où vous désirez le savoir.

"Business Systems" laissent la routine mesquine à vos livres.

"Business Systems" font le travail, mais vous laissent le temps de penser, de projeter et d'agir.

"Business Systems" ne laissent rien au hasard et ne fournissent aucune possibilité d'oublier quoi que ce soit.

"Business Systems" permettent à un seul commis de faire l'ouvrage de deux et de le faire plus exactement.

Nous aimerions examiner cette question avec vous, soit à votre bureau, soit au nôtre, comme il vous conviendra.

Une demande pour en savoir davantage sur "Business Systems" ne vous engagera pas.

**BUSINESS
SYSTEMS
LIMITED**
98 SPADINA AVE.
TORONTO, CANADA.