

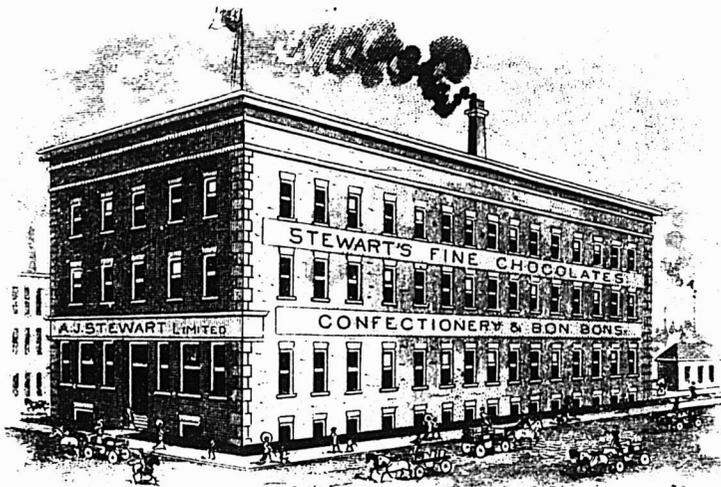
Confiserie de Choix

La manufacture de A. J. Stewart Limited est parfaitement bien située à la jonction des rues Adélaïde et Duncan. Elle reçoit de tous les côtés une abondante lumière, ce qui facilite également le travail et donne à tout l'établissement un air gai qui frappe le visiteur en entrant.

Un représentant du PRIX COURANT a eu tout récemment l'occasion de visiter l'établissement et il a rapporté de sa visite les plus "doux" souvenirs, ayant été appelé à goûter successivement une variété de bonbons plus agréables les uns que les autres.

C'est en 1884 que M. A. J. Stewart a commencé à fabriquer des bonbons. L'é-

rer de ce que nous venons de dire, qu'on ne fabrique que des chocolats et des bonbons à prix élevés, cette maison fabrique toutes les qualités à commencer par les losanges. Cependant dans tous les produits manufacturés, riches ou bon marché, l'uniformité de la qualité est strictement maintenue. Les voyageurs de cette maison offrent actuellement au commerce des nouveautés sous toutes les formes et superbement décorées pour les fêtes de Pâques. Un des chefs de la maison visite périodiquement les marchés de Boston, New-York et Philadelphie pour y rechercher les "indications", de sorte que, au Canada, nous consommons absolument les mêmes produits qui font les délices des millionnaires américains.



tablissement était modeste, mais M. Stewart s'est constamment attaché à ne produire que des articles de la meilleure qualité; de fait, les fabricants sont entièrement convaincus aujourd'hui qu'il ne se fabrique pas de meilleurs produits sur ce continent. Il n'est pas nécessaire pour nous d'insister sur l'installation, la machinerie, le soin qui préside aux achats, la pureté des matières premières et la perfection des procédés de manufacture employés dans cette maison. Une chose par exemple sur laquelle nous insistons, c'est l'immense variété des boîtes de fantaisie employées pour les produits supérieurs, car il ne faudrait pas infé-

M. A. J. Stewart, un confiseur pratique, est le président de la Compagnie et il surveille, en personne, tous les détails de la fabrication. M. J. F. Roelofson, le directeur gérant a une expérience de "la route" qui a sa valeur. En plus, il possède une connaissance approfondie de l'industrie, ce qui donne un grand poids à ses remarques.

Les produits de la maison A. J. Stewart Limited se trouvent en stock à Montréal et à Winnipeg. Les perspectives d'affaires sont des plus encourageantes et l'augmentation du volume de ses ventes démontre la supériorité des produits de cette maison.

L'INVENTEUR DES TRAMWAYS

Il vient de mourir, tué par les privations, dans un hôtel meublé de dernier ordre, à New-York, un nommé Georges-Francis Train, âgé de soixante-quatorze ans, qui était l'inventeur des tramways.

Fils d'un petit fermier des Etats-Unis, il abandonna le travail des champs pour entrer, à dix-huit ans, comme employé, dans une agence de navigation. Il se fit remarquer, parvient bientôt aux plus hauts emplois, avec un salaire annuel de 50,000 francs. Il se lança bientôt dans les entreprises de chemins de fer. A quarante ans, il valait 150 millions, — ce qui ne devait pas l'empêcher de mourir dans le dénuement.

Après avoir lancé le tramway en Amé-

rique, il alla en Angleterre et en France. A Londres, il construisit plusieurs lignes de tramways.

Georges Train [nom prédestiné pour un constructeur de chemins de fer] était un excentrique de la plus belle eau: c'est ce qui explique sa triste fin.

La Maison L. Chaput, Fils & Cie, a reçu en magasin 500 boîtes de thé Vert de Ceylan, de différentes qualités. La demande a été si grande pour cette valeur qu'il a fallu câbler pour un autre lot considérable. Les acheteurs de thé en général trouveront dans cette maison un assortiment bien choisi, à des prix avantageux.

VANILLE ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre (ancienne chopine) par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

L'ARACHIDE (PEA NUT)

TOUT le monde connaît l'arachide, ou "Pea Nut". C'est une sorte de petite noisette double à enveloppe ligneuse, qui se vend partout. Les perroquets et les singes en sont très friands, mais il n'y a pas qu'eux et, grillée au four, l'arachide se vend à foison. Le goût en est assez fin, quoique un peu poussiéreux.

Mais ce n'est pas cette consommation alimentaire, qui motive le commerce extrêmement important auquel donne lieu ce produit.

L'arachide est en effet, une graine oléagineuse, et, qui plus est, elle contient une proportion énorme d'huile, représentant parfois le tiers et plus du poids de la graine: on peut s'en apercevoir simplement en écrasant un morceau d'arachide sur une feuille de papier blanc, il s'y formera une large tache huileuse. Or les substances oléagineuses ont les emplois les plus nombreux à notre époque, surtout quand l'huile qu'elles donnent a bon goût. C'est le cas pour celle qu'on extrait de l'arachide, au moins quand cette dernière est fraîche. Non seulement cette huile est précieuse comme lubrifiant, non seulement elle peut s'employer pour l'éclairage tout aussi bien que pour frauder l'huile d'olive, car elle est absolument comestible, non seulement elle sert couramment à la préparation de ce pseudo-beurre qu'on nomme margarine; mais encore elle forme une des matières les plus utiles à la savonnerie qui en consomme des quantités énormes.

De la préparation de l'huile d'arachides, nous ne dirons qu'un mot: après qu'on a décortiqué la graine, on la fait passer entre des laminoirs, ce qui donne la meilleure huile, puis on lui fait subir d'autres pressions, dont les dernières à chaud.

Un nombre assez considérable de pays se livrent à la culture de l'arachide, culture qui est du reste rudimentaire, surtout là où elle est pratiquée par des nègres. On la sème de la façon la plus simple et on la récolte comme la pomme de terre, en cherchant dans la terre et au pieds de la plante les gousses bien caractéristiques; dans les terrains favorables, on recueille jusqu'à 200 de ces gousses pour une qui a été mise en terre au moment des semailles.

Cette plante qui est annuelle, se cultive dans le midi de l'Europe, en Espagne, en Italie, et aussi dans le nord de l'Afrique, Egypte et Algérie; mais son vrai terrain d'élection, ce sont les régions tropicales ou intertropicales, l'Inde, le Sénégal; c'est aussi une partie de la vaste Confédération américaine.