

**Le Poli "Royal Black Lead"**



Ne tache pas les mains ni rougit au feu en exhalant des odeurs empoisonnées comme la plupart des polis en pâte ou liquide.

Il conserve son lustre même sur un poêle chauffé à blanc. C'est le poli le plus économique en usage. Il a subi une épreuve de plus de 30 ans.

**ROYAL BLACKLEAD**  
**TELLIER, ROTHWELL & CIE,**  
Seuls fabricants. MONTREAL

Si vous avez acheté Vous savez.  
Si vous avez l'intention d'acheter Vous saurez

que les

**Viandes de Clark**

plairont à vos clients et

**Vous ameneront des Affaires Nouvelles**

**Farines, Grains, Moulée, Lard et Provisions Générales**

Demandez nos prix si vous tenez à faire de bons achats.

Nos prix sont toujours les plus bas.

**G. G. GAUCHER**

MARCHAND DE PROVISIONS EN GROS

83 et 85, rue des Commissaires, et 22, Place Jacques-Cartier, Montréal

**TERRENEUVE**

FONDS A VENDRE

St-Jean—Milligan G S., libraire.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

St-Jean—Lash M. G., restaurant et fruits,

**RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES**

**Conserves de Cerises**—On prend des cerises pas trop mures et non blessées, on coupe les queues près de la chair et on met les fruits dans des flacons qui sont ensuite bien bouchés. On place les flacons dans un chaudron où on les fixe en les entourant d'un peu de paille, on remplit d'eau et on chauffe jusqu'à ébullition. Après refroidissement de l'eau on enlève les flacons et on trempe les bouchons dans la cire à cacheter pour fermer hermétiquement.

**Conserves de Pêches et Abricots** — Cueillez les fruits quand ils ne sont pas encore parfaitement mûrs et déposez-les pendant vingt-quatre heures dans un vase rempli d'eau dans laquelle on a dissous un peu d'alun. Essayez alors les fruits avec un linge doux et déposez-les dans un vase plat, de manière qu'ils ne se touchent pas ; on les couvre d'une dissolution chaude de sucre et d'eau en parties égales. Laissez reposer deux jours, versez la dissolution sucrée dans un autre vase et faites-la bouillir, retournez les fruits et versez-y la dissolution chaude. Après un nouveau repos de deux jours, on met les fruits dans des pots ou des vases en verre, qu'on ferme au moyen d'un papier huilé et qu'on conserve dans un lieu sec et frais.

**Conserves de Prunes** — On cueille les fruits quand ils sont mûrs, par un temps sec, et on les laisse sécher dans un lieu sec et aéré. Alors on les met dans des bacs ou vases par couches en les alternant avec des couches de farine de froment. Quand les vases sont remplis, on les ferme et on les place dans un local sec. Quand on veut faire usage des prunes, on les lave pour enlever la farine et puis on les expose quelques instants à la vapeur d'eau.

**Conservation de toutes sortes de fruits aqueux**—Qu'ils soient à noyaux ou à pépins, on sait quelle tendance ont tous les fruits, une fois entièrement mûrs, à se gâter plus ou moins rapidement ; aussi, pour certains, entre autres, — par exemple, abricots, pêches, quelques espèces de poires, etc., — est-il très difficile d'en assurer la conservation tant soit peu prolongée.

Moyen qui réussit, aussi bien dans les fruitiers que dans tout autre endroit frais et sec : — Disposer les fruits, — pédicule en l'air et isolés les uns des autres, — sur des rayons montés sur châssis et dont le fond, au lieu d'être en bois, consiste en une toile métallique à mailles plus ou moins espacées, selon la grosseur des fruits qu'on veut faire attendre.

Il n'y a ensuite qu'à visiter de temps en temps. On enlève les fruits dont l'apparence indique une menace ou un commencement d'altération, — et l'on consomme à mesure les plus mûrs.

Ce procédé peut être appliqué à tous

**DUCKETT, HODGE & CIE**

Exportateurs de

**BEURRE ET FROMAGE**

55 RUE WILLIAM, MONTREAL

**BRODIE & HARVIE**

Marchands de Farine

MANUFACTURIERS DE LA

Farine Préparée de Brodie & Harvie

Nos 10 et 12 rue BLEURY, Montréal

Farine d'Avoine, Farine Graham, Blé Cassé, Farine de Seigle, Maïs Pilé, Farine de Blé d'Inde, Son, Grains d'Alimentation.

**CHS. LACAILLE & CIE**

Epiciers en Gros

IMPORTATEURS DE

Mélasses, Sirops, Fruits Sees, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et Tarragone.

329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier

MONTREAL



Une Tonne de Coco pour Le Klondike

En dépit de la concurrence de toutes les marques, la

**"WHITE MOSS"**

desséchée a été choisie (à cause de sa qualité) comme pionnière de la Noix de Coco au Yukon. Nous venons de recevoir un ordre pour une tonne de "White Moss" à être mis dans des boîtes spécialement fabriquées pour l'exécution de cet ordre. Tenez-vous nos marchandises en magasin. Si non, écrivez-nous pour des échantillons.

CANADIAN COCOANUT CO., Montréal.

**Pour conserver**

**vos Clients**

VOUS DEVRIEZ LEUR DONNER



THE MONSOON TEA CO.,

15, rue de l'Hôpital, Montréal.  
7, rue Wellington, Toronto.

