



Du 9 au 16 octobre 1906

District de Montréal

L. J. C. E. Boyer et al. vs The Real Estate Investment Co.

St-Lambert—Le lot 161-139 et 111 autres lots.

Vente le 11 octobre, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

Lundi le 15 octobre prochain à 11 hrs a. m. au bureau du shérif à Montréal, seront vendues les propriétés immobilières, pour taxes et contributions foncières à la cité de Montréal.

District de Beauce

In re Louis Perrault, failli.

Saints Angles de Beauce—Le lot 1141 et une terre à bois, avec bâtisses.

Vente le 10 octobre, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de Chicoutimi

The International Harvester Co. vs Cléophe Tremblay.

Chicoutimi—Droits dans les lots 11, 12 et 13 du canton Bourget.

Vente le 9 octobre, à 10 heures a. m. au bureau d'enregistrement.

District d'Iberville

Lucien J. Boissonneault vs Dame veuve Nap. Boissonneault.

St-Paul l'Île aux Noix—La moitié indivise du lot 42, avec bâtisses.

Vente le 15 octobre, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de Québec

Napoléon Deslauriers vs Amédée Roy. Notre-Dame de la Victoire—Les lots 365, 340, 366, 364 et 363, situés rue Carrier, avec bâtisses.

Vente le 11 octobre, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

Napoléon Dion vs Wm. Gouge. Ste-Catherine—Les lots 188, 189, 191, 194, 195, 196 et 306.

Vente le 11 octobre, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de Trois-Rivières

S. B. Townsend vs Art. Lamy. Grand-Mère—Le lot 93-40, avec bâtisses.

Vente le 10 octobre, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

POELE DE CUISINE SANS FEU

Dans un discours prononcé devant une assemblée composée en grande partie d'ouvriers, Madame Back, femme du directeur d'une école industrielle de Francfort, a attiré l'attention de son auditoire sur le renseignement suivant concernant un nouvel article d'ameublement de cuisine—le poêle sans feu.

Chaque ménagère sait qu'une cafetière peut être tenue chaude pendant un temps considérable, sans que l'on ait besoin d'avoir recours au feu, simplement en l'enveloppant comme il faut d'un linge

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.

TEL. BELLE, MAIN 3113.

BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817

CONSTITUÉE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé..... 14,400,000.00

Fonds de Réserve..... 10,000,000.00

Profits non Partagés..... 922,418.31

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. LORD STRATHOONA AND MOUNT ROYAL, G.C.M.G., Président Honoraire
 Hon. Sir GEORGE A. DRUMMOND, K.C.M.G., Président
 E. S. Clouston, Vice-Président James Ross, Ecr.,
 A. T. Paterson, Ecr., Hon. Robt. MacKay
 R. B. Angus, Ecr., Sir W. O. MacDonald
 Edward B. Greenhalgh, Ecr., R. G. Reid, Ecr.,
 E. S. Clouston—Gérant Général,

A. Macnider, Inspecteur chef et Surint des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant Général et Gérant à Montréal
 C. Sweeny, Surintendant des succursales de la Colombie Anglaise
 W. E. Staver, Surintendant des succursales des Provinces Maritimes
 F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
 W. A. Bagg, Asst. Inspecteur, Montréal.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve

Londres, Eng.—46, 47 Threadneedle St., E. C. F. W. Taylor, Gérant.

New York—31 Pine St., E. Y. Heblen et A. D. Bra h walte, Agents.

(Chicago—Coln Monroe et Lassalle, J. M. Greata, Gérant.

St John's et Birchy Cove, (Baie des Isles) Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNES dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.

COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.

LETTRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre. The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.

Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.

Beech—The British Linen Company Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS

New York—The National City Bank. The Bank of New York, N. B. A. The National Bank of Commerce à N. Y.

Boston—The Merchants National Bank. J. B. Moors & Co.

Buffalo—The Marine Bank

San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: St-Hyacinthe, P.Q.

CAPITAL PAYE..... \$330,515.00
RESERVE..... 75,000.00**DIRECTEURS:**

G. O. DESSAULLES, Président.
 J. R. BRILLON, Vice-Président.
 L. P. MORIN, V. B. SICOTTE,
 M. ARCHAMBAULT, W. A. MOREAU,
 JOS. MORIN, W. A. MOREAU,
 F. PHILIE, Inspecteur, Caissier.

Succursales:

Drummondville, - - - H. St-Amant, Gérant.
 St-Oesaire, - - - M. N. Jarry, Gérant.
 Farnham, - - - J. M. Bélanger, Gérant.
 Iberville, - - - J. F. Moreau, Gérant.
 L'Assomption, - - - H. V. Jarry, Gérant.
 Correspondants:—Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New York, The First National Bank, Ladenburg, Thalman & Co, Boston: Merchants National Bank.

sec, afin d'empêcher la chaleur de s'échapper. Il semble maintenant étrange que le monde ait été si long à mettre en pratique cette méthode en faire un usage plus étendu.

A l'exposition de Paris de 1867, dit "Scientific American," l'attention a été beaucoup attirée par une boîte en bois, garnie intérieurement de laine et de feutre et qui était appelée "la cuisine automatique norvégienne." Dans cette boîte, des aliments qui avaient été bouillis pendant quelques minutes seulement continuaient à cuire lentement et au bout de trois heures, étaient prêts à être servis. Pour quelque raison qui n'est pas expliquée, tous les efforts faits pour mettre en usage général cette nouveauté n'ont, sont restés infructueux, jusqu'à récemment, alors qu'on s'est occupé de la chose systématiquement et avec plus d'enthousiasme, à Bade. Une propagande se fait maintenant à Berlin, Munich, Francfort et dans d'autres villes, au moyen de conférences populaires et de démonstrations publiques, tendant à montrer la commodité et la valeur pratique de cette méthode de faire la cuisine.

Madame Back a dit qu'elle employait maintenant le poêle sans feu depuis trois ans et que cet appareil a grandement réduit pour elle les soucis et les ennuis inhérents aux devoirs de la ménagère. Au début, elle employait la boîte simplement pour tenir chauds les aliments dont la cuisson était terminée, mais elle ne tarda pas à découvrir que le procédé de la cuisson se continuait dans la boîte. Elle en fit donc un usage plus général et elle se livra à une série d'expériences qui lui procurèrent des surprises agréables. Elle s'aperçut bientôt qu'elle pouvait finir dans la boîte toutes les viandes bouillies et rôties, la saucée, le poisson, la soupe, les légumes, les fruits, les puddings, etc. Bien entendu, on ne peut pas se servir de la boîte pour faire cuire du bifteck, des côtelettes, des croûtes et les articles similaires dont l'attouchement principal consiste dans le croustiller qui résulte d'une cuisson rapide sur un feu très chaud; mais quand les aliments de ce genre sont préparés, c'est un grand confort que de savoir que le reste du repas est tenu chaud dans le poêle sans feu.

Dans tout ménage, ce système de poêle chaud aurait un grand avantage. Il nuierait les ennuis de la maîtresse de maison et de la cuisinière, il leur fait gagner plus de temps pour leurs autres occupations et pour se reposer; mais pour les ouvriers, ce système est plus précieux. En core, il est presque indispensable.

Un peu de patience et un esprit expérimenté fourniront toute l'expérience nécessaire et éloigneront tous les doutes. Un petit nombre d'essais indiquera la cuisson préliminaire qu'il faut em-